

KOENIC

Get ready for compliments

Bread maker

KBM 552526 M

- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi
- TR** Kullanım Kılavuzu

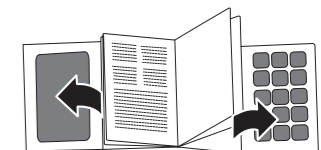


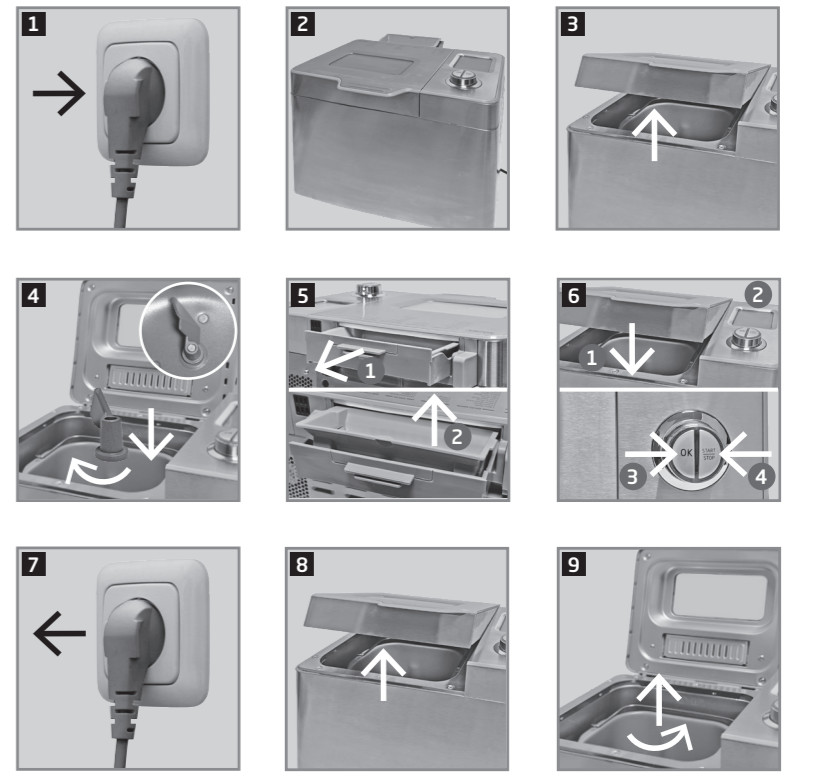
Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
Germany
contact@imtron.eu
www.imtron.eu
www.koenic-online.com

IM_KBM 552526 M_250521_V1.0



Deutsch	3 - 23
English	24 - 41
Español	42 - 60
Français	61 - 79
Magyar	80 - 98
Italiano	99 - 117
Nederlands	118 - 136
Polski	137 - 155
Türkçe	156 - 173





Sicherheitshinweise



Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. **Achtung! Heiße Oberflächen!**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, soweit sie nicht älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb Reichweite von Kindern und Haustieren auf.
- **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Produkts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenn die Anschlussleitung dieses Produkts beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie das Produkt während des Betriebs nur an seinen Griffen oder Tasten an. Das Produkt und das Gehäuse werden im Betrieb sehr heiß.

Sicherheitshinweise

- **Brandgefahr!** Das Gerät darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z. B. Vorhängen und Textilien u. ä. in Berührung kommen oder damit abgedeckt werden. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
- Das Produkt darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernwirkeinrichtung betrieben werden.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Produkt selbst zu reparieren. Lassen Sie das Produkt im Fall von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
- **Verbrennungsgefahr!** Seien Sie beim Entnehmen des gebackenen Brots und vorsichtig.
- **Achtung!** Fehlanwendung kann Verletzungen verursachen.
- Trennen Sie das Produkt bei nicht vorhandener Aufsicht vom Stromnetz.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Erstgebrauch aufmerksam durch und geben Sie sie zusammen mit dem Produkt weiter. Beachten Sie die Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Gebrauchs- und Wartungsanleitungen für das Produkt.
2. Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
3. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen, wie z. B. Kerzen, auf oder neben das Produkt. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen, auf das Produkt.
4. Reparieren Sie das Produkt auf keinen Fall selbst (z. B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Produkt fallen gelassen wurde). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
5. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
6. Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
7. Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
8. Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Geräten, fern.
9. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
10. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
11. Nehmen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen in Betrieb. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
12. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse ein.
13. Ziehen Sie den Netzstecker nur am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
14. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Produkt.
15. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Produkt nicht benutzt wird, wenn Funktionsstörungen auftreten und bevor Sie das Produkt reinigen.
16. Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
17. Schützen Sie das Produkt bzw. elektrische Komponenten vor direkter Sonneneinstrahlung und Staub, Feuer (Kamin, Grill, Kerzen), Wasser (Wasserspritzer, Vasen, Badewanne) und hoher Luftfeuchtigkeit.
18. Ersetzen Sie nicht ein Teil durch ein anderes. Wenn Sie ein Teil ersetzen müssen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
19. Schließen Sie den Netzstecker an einer gut erreichbaren geeigneten Steckdose an, um das Produkt im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
20. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Produkt vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.
21. Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden, versuchen Sie nie Brot aus dem Brotbackautomaten herauszunehmen, wenn er noch in Betrieb ist.
22. Schalten Sie den Brotbackautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn sich Rauch entwickelt.

Sicherheitshinweise

23. Betreiben Sie den Brotbackautomaten stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche.
24. Sorgen Sie jederzeit für gute Belüftung während des Gebrauchs.
25. **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC** Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Entdecken Sie die Vorliebe für selbstgebackenes, frisches Brot. Die 25 Programme für Brot, Marmelade, Joghurt, Teig und Kuchen werden auf dem LCD-Display angezeigt und machen Sie zum Meisterbäcker. Seien Sie kreativ mit dem automatischen Zutatenfach für Nüsse, Samen, Kerne usw. Kreieren Sie eigene Brotmischungen und verwöhnen Sie Ihre Freunde und Familie mit köstlichen Überraschungen. Die Brotgröße ist für 500 g, 750 g und 1000 g einstellbar und der Timer kann auf bis zu 13 Stunden Verzögerung eingestellt werden. Nach dem Backen kann das Brot für 60 Minuten warmgehalten und im Sichtfenster beobachtet werden. Der Brotbackautomat ist für den Einsatz in Privathaushalten konzipiert und darf nicht für kommerzielle Zwecke eingesetzt werden. Jegliche andere Benutzung kann zu Personen oder Produktschäden führen. Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder für Personenverletzungen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Produkt und sein Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Beachten Sie beim Entsorgen der Originalverpackung die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wenden Sie sich mit Fragen zur ordnungsgemäßen Entsorgung bitte an Ihre örtliche Behörde.

- Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigung. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder sind Transportschäden feststellbar, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle.
- Reinigen Sie den Brotbackautomaten gemäß der Anleitung im Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Lieferumfang

- 1 x Brotbackautomat
- 1 x Haken
- 1 x Messbecher
- 1 x Messlöffel
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Garantiekarte

Bedienelemente und Komponenten




- A** Display
- B** Programmdrehknopf, Bestätigungstaste **OK** und Betriebstaste **START|STOP**
- C** Backform
- D** Sichtfenster
- E** Zutatenfach und Zutateneinsatz
- F** Messbecher
- G** Haken
- H** Messlöffel

Bedienung

Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.

Wiegen Sie Ihre benötigten Zutaten ab. Wir empfehlen, die Antriebswelle und den Knethaken mit Margarine zu bestreichen, damit der Teig nicht darunter kleben bleibt und der Knethaken leicht vom Brot entfernt werden kann.







- 1** Schließen Sie den Netzstecker an einer geeigneten Steckdose an.

2 Der Brotbackautomat gibt einen Signalton ab und das Display leuchtet für 20 Sekunden mit der Standardeinstellung  BASIC BREAD,  (1000 g) und  (mittlere Bräunung) auf. Weiterhin wird die Backzeit angezeigt.

3 Öffnen Sie den Deckel.

4 Setzen Sie die Backform ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Dann setzen Sie den Knethaken auf der Antriebswelle. Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Brotbackform. Beachten Sie unbedingt die Reihenfolge der Zugabe: Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in die Backform, dann folgen die trockenen Zutaten und zum Schluss die Hefe bzw. das Backpulver. Die flüssigen Zutaten sind also unten in der Backform, die trockenen in der Mitte und die Hefe bzw. das Backpulver oben. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung auf einer Seite des Mehls. Geben Sie die Hefe in die Vertiefung und achten Sie darauf, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Berührung kommt.

5 **1** Öffnen Sie die Zutatenschublade.
2 Nehmen Sie den Zutateneinsatz heraus und geben Sie die Zutaten den Zutateneinsatz. Diese werden später automatisch dem Teig zugegeben. Für eine gleichmäßigere Vermengung, sollten bspw. Körner vorher mit dem Mehl vermengt werden.

6 **1** Schließen Sie den Deckel vorsichtig.
2 Wählen Sie mit dem Programmdrehknopf das gewünschte Backprogramm.
3 Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste **OK**. Dann stellen Sie nacheinander    (Bräunung),  (Gewicht),  (weitere Zutaten) und  (Timer) ein. Mit mehrfachem Tastendruck auf **OK** durchlaufen Sie die Optionen und mit der Betriebstaste **START|STOP**

nehmen Sie die jeweilige Einstellung der Option vor. Den Timer stellen Sie mit **START|STOP** in Schritten von 10 Minuten bis zu höchstens 13 Stunden ein oder überspringen Sie diesen Programmpunkt, wenn Sie gleich mit dem Backen beginnen möchten. Die jeweilige Einstellung wird auf dem Display angezeigt.

Wenn Sie die Programmwahl oder die Einstelloption ändern möchten, halten Sie **START|STOP** gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören. Damit sind Ihre Einstellungen gelöscht und Sie können die Einstellungen wie gewünscht anpassen.

4 Drücken Sie **START|STOP**, um den Betrieb zu starten. Der Brotbackautomat beginnt mit dem ersten Programmschritt, der auf dem Display angezeigt wird. Alle weiteren Abschnitte werden automatisch durchlaufen. Das Öffnen der Zutatenschublade erfolgt mit einem hörbaren Klacken. Das ist normal und stellt keine Beeinträchtigung dar. Sie können den gesamten Ablauf durch das Sichtfenster beobachten. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Signaltöne. Halten Sie **START|STOP** für ca. 3 Sekunden gedrückt, um den Vorgang zu beenden und das Brot herauszunehmen.

7 Ziehen Sie den Netzstecker, um den Brotbackautomaten vollständig vom Stromnetz zu trennen.

8 Öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen. Beachten Sie, dass alle Komponenten im Inneren sehr heiß sind.

9 Fassen Sie den Griff der Brotbackform fest an. Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vorsichtig nach oben aus dem Brotbackautomaten heraus. Stürzen Sie die Backform auf eine hitzebeständige Unterlage, um das gebackene Brot auszugeben. Lassen Sie das Brot auf einem Gitter abkühlen.

Hinweis

Bevor Sie die Backform wieder einsetzen, lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Verwenden Sie einen antihafbeschichteten Spatel, um die Seiten des Brotes vorsichtig aus der Backform zu lösen oder warten Sie einige Minuten ab, bis sich das Brot von allein aus der Backform löst.

Vorsicht

Die Backform und das Brot sind sehr heiß! Gehen Sie stets vorsichtig damit um und tragen Sie Ofenhandschuhe.
Wenn Sie nach dem Backen nicht **START/STOP** drücken, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warmgehalten.

Achtung













Bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden, verwenden Sie den Haken, um den Knethaken, der sich auf der Unterseite des Brotes befindet, herauszuziehen. Nehmen Sie den Knethaken nicht mit der Hand heraus, da er heiß ist.











Hinweis











Bewahren Sie das Brot in einer verschlossenen Plastiktüte oder einem Gefäß auf. Das Brot kann bei Zimmertemperatur etwa drei Tage aufbewahrt werden. Bei längerer Lagerung bewahren Sie es im Kühlschrank für bis zu zehn Tage auf. Da das Brot ohne Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt wird, ist die Lagerzeit im Allgemeinen nicht länger als bei Brot aus dem Handel.

Display

Symbol	Programm/Ablauf	Bedeutung	Betriebsschritte
	BASIC BREAD	Grundrezept für Brot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und Brot backen. Sie können Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
	FRENCH BREAD	Französisches Brotrezept (Baguette)	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen (länger) und Brot backen. Dieses Brot hat eine knusprigere Kruste und eine leichte Textur.
	WHOLE WHEAT BREAD	Vollkornbrot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und Vollkornbrot backen. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit sich das Getreide mit Wasser vollsaugen und ausdehnen kann. Wir empfehlen, nicht die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechteren Ergebnissen führen kann.
	SWEET BREAD	Süßes Brot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und knuspriges süßes Brot backen.
	LOW SUGAR BREAD	Zuckerarmes Brot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und mit wenig Zucker backen.
	RICE BREAD	Reisbrot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und backen. Der Anteil an Eiweiß und Aminosäuren ist höher als bei einfachem Brot und ist leichter verdaulich.

Symbol	Programm/Ablauf	Bedeutung	Betriebsschritte
	RICE FLOUR BREAD	Reismehlbrot	Teig zweimal kneten, zweimal aufgehen lassen und backen. Die Größe entspricht dem Grundrezept für Brot, Aroma und Geschmack sind besser.
	QUICK BREAD	Schnelles Brotrezept	Teig kneten, aufgehen lassen und mit Backpulver backen. Mit dieser Einstellung gebackenes Brot ist in der Regel kleiner und hat eine dichte Textur.
	ITALIAN BREAD	Italienisches Brot	Teig kneten, aufgehen lassen und backen. Der Geschmack ist weicher und die Textur dichter.
	GLUTEN FREE BREAD	Glutenfreies Brot	Teig mit glutenfreiem Mehl kneten, aufgehen lassen und backen. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
	PIZZA DOUGH	Pizzateig	Teig kneten, aufgehen lassen und zu einer Pizza formen.
	ITALIAN DOUGH	Italienischer Teig	Teig kneten und zur Zubereitung von Desserts formen.
	DOUGH RISE	Teig aufgehen lassen	Teig kneten, aufgehen lassen und für Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. formen.
	FERMENT DEFROST	Fermentieren Auftauen	Bei niedriger Temperatur erwärmen, die Aufgezeit kann im angegebenen Bereich selbst eingestellt werden. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 10 bis 60 Minuten.
	YOGHURT	Joghurt	Bei niedriger Temperatur erwärmen, die Aufgezeit kann im angegebenen Bereich selbst eingestellt werden. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 6 bis 12 Stunden.
	PICKLED VEGE	Mixed Pickles	Herstellung von eingelegtem Gemüse. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 24 bis 48 Stunden. Chilipulver verdichten, um den Geschmack zu verbessern
	DOUGH	Brotteig	Teig kneten und aufgehen lassen, aber nicht backen. Teig formen, um Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. herzustellen. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 10 bis 30 Minuten.
	JAM	Marmelade	Marmeladen und Konfitüren kochen. Obst oder Gemüse pürieren, bevor es in die Backform gegeben wird.

Symbol	Programm/Ablauf	Bedeutung	Betriebsschritte
	BAKE	Backen	Nur backen, nicht kneten und aufgehen lassen. Auch zum Erhöhen der Backzeit der gewählten Einstellung. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 10 bis 60 Minuten.
	ROAST NUT	Geröstete Nüsse	Bevor Sie Nüsse rösten, müssen die harten Verunreinigungen vollständig entfernt werden, um den Abrieb zu verringern. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 45 bis 90 Minuten.
	MEAT FLOSS	Rousong (getrocknetes, zerschnitteltes Fleisch)	Rousong ist nahrhaft, lecker und leicht zu transportieren.
	RICE VINEGAR	Reisessig	Die einstellbare Zeitspanne beträgt 24 bis 48 Stunden.
	CAKE	Kuchen	Teig kneten, aufgehen lassen und mit Backpulver backen.
	ITALIAN CAKE	Italienischer Kuchen	Verschiedene originelle Designs nach eigenem Wunsch.
	DIY	Eigenes Rezept	Die Herstellung beinhaltet kneten, aufgehen lassen, backen und warmhalten. Die Arbeitszeit für jeden Abschnitt kann eingestellt werden. Dieses Programm ist hauptsächlich für Benutzer, die mit der Herstellung von Brot vertraut sind, um nach eigenem Geschmack das beste Ergebnis zu erhalten. Drücken Sie OK , um den Bräunungsgrad zu bestätigen, Nüsse hinzuzufügen oder die Zeit Schritt für Schritt zu verzögern. Im nächsten Schritt wählen Sie den einzustellenden Prozess. Zeit- ⌚ und Programmsymbol ⚙️ blinken. Programmablauf: 1. KNETEN – 1. AUFGEHEN LASSEN – 2. KNETEN – 2. AUFGEHEN LASSEN – BACKEN – WARMHALTEN.
	CRUST COLOR	Bräunungsgrad hell	Es gibt drei Bräunungsgrade für die Kruste. Nach der Auswahl des Backprogramms wird im nächsten Schritt der Bräunungsgrad mit START STOP gewählt. Zusätzlich beeinflusst u.a. das verwendete Mehl den Bräunungsgrad. Für die Programme Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar und Cake kann die Funktion nicht gewählt werden.
		Bräunungsgrad mittel	
		Bräunungsgrad dunkel	

Symbol	Programm/Ablauf	Bedeutung	Betriebsschritte
	WEIGHT	Gewicht 1000 g	Sie haben die Wahl zwischen 500 g, 750 g und 1000 g. Die Laibgröße kann je nach Betriebszeit variieren. Für die Programme Quick, Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake, Italian Cake und DIY kann die Funktion nicht gewählt werden.
		Gewicht 750 g	
		Gewicht 500 g	
	RAISIN DISPENSER √	Weitere Zutaten (ja)	Geben Sie über das Zutatenfach automatisch weitere Zutaten hinzu.
	RAISIN DISPENSER X	Weitere Zutaten (nein)	Der Programmschritt wird übersprungen.
	Verbleibende Betriebszeit		
	Verzögerungszeit (Timer)		Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden und kann in Schritten von 10 Minuten eingestellt werden. Für die Programme Pizza Dough, Italienischer Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake und Italian Cake kann die Funktion nicht gewählt werden. Verwenden Sie für das verzögerte Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln usw.
	Teig kneten		Innerer Pfeil: 1. Teig kneten Äußerer Pfeil: 2. Teig kneten
	Teig aufgehen lassen		Unterer Pfeil: 1. Teig aufgehen lassen Oberer Pfeil: 2. Teig aufgehen lassen
	Backen		
	Warmhalten		Das Brot kann nach dem Backen automatisch für 60 Minuten warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit START/STOP aus.

Das folgende Rezept dient nur zur Referenz.

01 BASIC BREAD (Grundrezept für Brot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	420 g	490 g
Zucker	60 g	80 g	80 g
Milchpulver	9 g	10 g	10 g
Salz	3 g	4 g	4 g
Eier	1	1	1
Wasser	165 ml	270 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Butter	30 g	40 g	40 g

02 FRENCH BREAD (Französisches Brotrezept (Baguette))			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	280 g	420 g	490 g
Zucker	25 g	50 g	50 g
Milchpulver	6 g	9 g	9 g
Salz	3 g	5 g	5 g
Wasser	170 ml	260 ml	330 ml
Hefe	2 g	4 g	4 g
Butter	15 g	30 g	30 g

03 WHOLE WHEAT BREAD (Vollkornbrot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	200 g	420 g	490 g
Zucker	60 g	80 g	80 g
Milchpulver	8 g	9 g	9 g
Salz	4 g	5 g	5 g
Eier	1	1	1
Wasser	170 ml	260 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Butter	35 g	40 g	40 g
Weizenmehl	100 g	120 g	120 g

04 SWEET BREAD (Süßes Brot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	420 g	490 g
Zucker	80 g	90 g	90 g
Milchpulver	10 g	10 g	10 g
Salz	3 g	4 g	4 g
Eier	1	1	1
Wasser	165 ml	260 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Butter	15 g	20 g	20 g

05 LOW SUGAR BREAD (Zuckerarmes Brot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	420 g	490 g
Zucker	20 g	30 g	30 g
Milchpulver	10 g	12 g	12 g
Salz	2 g	2 g	2 g
Wasser	180 ml	260 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Butter	25 g	30 g	30 g

06 RICE BREAD (Reisbrot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	290 g	420 g	490 g
Zucker	45 g	50 g	50 g
Milchpulver	7 g	9 g	9 g
Salz	3 g	4 g	4 g
Wasser	150 ml	260 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Butter	30 g	40 g	40 g
Reis	80 g	100 g	100 g

07 RICE FLOUR BREAD (Reismehlbrot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	900 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	270 g	420 g	490 g
Zucker	25 g	30 g	30 g
Milchpulver	10 g	15 g	15 g
Salz	3 g	3 g	3 g
Reismehl	50 g	50 g	50 g
Wasser	185 ml	260 ml	330 ml
Hefe	2 g	3 g	3 g
Butter	25 g	30 g	30 g

08 QUICK BREAD (Schnelles Brotrezept)	
Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g
Zucker	50 g
Milchpulver	10 g
Salz	2 g
Wasser	175 ml
Hefe	6 g
Butter	20 g

09 ITALIAN BREAD (Italienisches Brot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Mehl mit hohem Glutengehalt	310 g	420 g	490 g
Zucker	24 g	36 g	48 g
Milchpulver	10 g	16 g	20 g
Salz	2 g	2 g	3 g
Butter	20 g	25 g	30 g
Wasser	135 ml	260 ml	330 ml
Hefe	3 g	4 g	4 g
Rosinen	30 g	40 g	50 g
Zimt	2 g	2 g	3 g

10 GLUTEN FREE BREAD (Glutenfreies Brot)			
Brotlaibgewicht	500 g	750 g	1000 g
Glutenfreies Mehl	300 g	420 g	420 g
Zucker	40 g	50 g	50 g
Milchpulver	10 g	15 g	15 g
Salz	3 g	3 g	3 g
Butter	25 g	30 g	30 g
Wasser	120 ml	260 ml	330 ml
Hefe	4 g	4 g	4 g
Eier	1	1	1

11 PIZZA DOUGH (Pizzateig)	
Mehl mit hohem Glutengehalt	140 g
Glutenarmes Mehl	70 g
Öl	10 g
Hefe	3 g
Wasser	80 ml
Eier	1

12 ITALIAN DOUGH (Italienischer Teig)	
Mehl mit hohem Glutengehalt	200 g
Glutenarmes Mehl	100 g
Eier	1
Salz	4 g
Wasser	160 ml

13 DOUGH RISE (Teig aufgehen lassen)	
Mehl	350 g
Wasser	210 ml
Hefe	1 g

14 FERMENT DEFROST (Fermentieren Auftauen)	
Mehl	350 g
Wasser	210 ml
Hefe	1 g

15 YOGHURT(Joghurt)	
Vollmilch	1 L
Joghurtkultur	100 ml

16 PICKLED VEGE (Mixed Pickles)	
Kohl	250 g
Öl, Sauce, Fisch, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Mehl	

17 DOUGH (Brotteig)	
Mehl	350 g
Zucker	24 g
Salz	10 g
Wasser	210 ml
Öl	20 g

18 JAM (Marmelade)	
Wasser	50 ml
Fruchtfleisch	200 g
Zucker	120 g
Gelatine	15 g

19 BAKE (Backen)	
Eier	3
Zucker	75 g
Glutenarmes Mehl	80 g
Butter	10 g

20 ROAST NUT (Geröstete Nüsse)	
Gemahlene Walnüsse	250 g (45 min)
Melonenkerne	250 g (75 min)
Pistazien	250 g (90 min)

21 MEAT FLOSS (Rousong)	
Mageres Fleisch	250 g
Salz	5 g
Zucker	10 g
Reiswein	12 g
Sojasauce	5 g
Öl	15 g

22 RICE VINEGAR (Reisessig)	
Vorgekochter süßer Reis	500 g
Süße Hefe	8 g

23 CAKE (Kuchen)	
Glutenarmes Mehl	300 g
Zucker	120 g
Salz	3 g
Butter	100 g
Hefe	5 g
Milch	130 g
Backpulver	8 g
Eiweiß	100 g

24 ITALIAN CAKE (Italienischer Kuchen)	
Butter	140 g
Eier	3
Zitronensaft	5 g
Wasser	53 g
Glutenarmes Mehl	230 g
Backpulver	5 g
Schokoladenraspeln	15 g
Zucker	60 g

Speicher

Wenn die Stromversorgung während des Backens unterbrochen wird, wird der Vorgang innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch **START/STOP** zu drücken. Wenn die Unterbrechung länger als 10 Minuten dauert, wird der Speicher gelöscht und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Teig jedoch bislang nur geknetet wurde, drücken Sie **START/STOP** direkt, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

Umgebung

Der Brotbackautomat arbeitet in einem weiten Temperaturbereich gut, aber es kann Unterschiede in der Laibgröße zwischen einem sehr warmen Raum und einem sehr kalten Raum geben. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C.

Warnanzeige

Wenn das Display nach dem Programmstart **HHH** begleitet von 5 Signaltönen anzeigt, ist die Innentemperatur zu hoch. In diesem Fall muss das Programm unterbrochen werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

Wenn nach dem Drücken von **START/STOP** auf dem Display **LLL** begleitet von 5 Signaltönen angezeigt wird (außer bei **BAKE**), ist die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten zu niedrig ist. Drücken Sie **START/STOP**, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten aufwärmen.

Wenn das Display **ERR** anzeigt, nachdem Sie **START/STOP** gedrückt haben, überschreitet der Wärmewiderstandswert den zulässigen Bereich. Bitte lassen Sie den Sensor vom Kundendienst überprüfen.

Zutaten automatisch hinzufügen

Der Brotbackautomat kann automatisch Zutaten für die Programme Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Low Sugar Bread, Rice Bread, Rice Flour Bread, Quick, Italian Bread, Gluten Free Bread und DIY hinzuzufügen. Bevor Sie das Brot backen, öffnen Sie die Zutatenschublade und nehmen Sie den Zutateneinsatz heraus. Geben Sie die benötigten Zutaten hinein und setzen Sie den Einsatz wieder zurück. Während des Betriebs werden die Zutaten automatisch in die Backform gegeben. Vermengen Sie Körner etc. am besten vorab mit dem Mehl um ein homogeneres Ergebnis zu erhalten.

Reinigung und Pflege



Warnung!

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass während des Reinigens keine Feuchtigkeit in das Produkt eindringt.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Kunststoffteile an; Scheuermittel und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

Regelmäßige Reinigung und Wartung halten Ihren Brotbackautomaten in einwandfreiem Zustand und sorgen über einen langen Zeitraum für perfektes selbstgebackenes Brot.

- Reinigen Sie den Brotbackautomaten regelmäßig und entfernen Sie Ablagerungen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Ablagerungen im Bodenbereich des Brotbackautomaten ansammeln und dort einbrennen.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Produkts mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Produkt (z. B. am Bedienfeld) eindringt.
- Trocknen Sie das Produkt nach dem Reinigen sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die Brotbackform innen und außen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihaftbeschichtung zu schützen.
- Waschen Sie den Zutateneinsatz in warmem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich ab, setzen Sie ihn dann in die Schublade zurück.
- Wenn sich der Kneithaken nur schwer von der Antriebsachse abziehen lässt, füllen Sie die Backform mit warmem Wasser und lassen Sie sie ca. 30 Minuten lang einweichen. Wischen Sie den Kneithaken vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Deckel mit dem Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- Reinigung und Pflege durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, der für Kinder und Haustiere nicht zu erreichen ist.

Fehlersuche

Sollten während des Betriebs Probleme auftreten, versuchen Sie zunächst selbst, diese anhand der nachstehenden Liste zu beheben. Führt das nicht zum Erfolg, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem		Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Probleme mit dem Brotbackautomaten	Rauch kommt aus dem Backraum oder aus den Lüftungsschlitzen	Die Zutaten kleben im Backraum oder an der Außenseite der Backform	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Außenseite der Backform und den Backraum
	Das Brot fällt in der Mitte ein und ist am Boden feucht	Das Brot wurde nach dem Backen und Aufwärmen zu lange in der Form gelassen	Nehmen Sie das Brot aus der Backform, bevor die Warmhaltefunktion beendet ist
	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu nehmen	Der Boden des Brotes bleibt am Kneithaken hängen	Reinigen Sie den Kneithaken und die Antriebswelle nach dem Backen; füllen Sie die Backform ggf. 30 Minuten lang mit warmem Wasser, dann lässt sich der Kneithaken leicht herausnehmen und reinigen
	Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot wird nicht richtig gebacken	Falsches Programm eingestellt	Überprüfen Sie das gewählte Backprogramm und die anderen Einstellungen
		START/STOP wurde während des Betriebs gedrückt	Verwenden Sie die Zutaten nicht und fangen Sie noch einmal von vorn an
		Der Deckel wurde mehrmals geöffnet, während der Brotbackautomat in Betrieb war	Öffnen Sie den Deckel nicht häufig, es sei denn, es ist notwendig, z. B. um Zutaten hinzuzufügen; schließen Sie den Deckel nach dem Öffnen richtig
		Langer Stromausfall (> 10 Minuten) während des Betriebs	Verwenden Sie die Zutaten nicht und fangen Sie noch einmal von vorn an
		Der Kneithaken ist blockiert	Überprüfen Sie, ob das Knetmesser durch Körner usw. blockiert ist; ziehen Sie die Backform heraus und überprüfen Sie, ob sich die Antriebswelle dreht; ist das nicht der Fall, wenden Sie sich an den Kundendienst
	Der Brotbackautomat lässt sich nicht starten und auf dem Display wird HHH angezeigt	Der Brotbackautomat ist nach dem letzten Backen noch zu heiß	Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie abkühlen, dann schließen Sie den Stecker wieder an und beginnen Sie erneut

Problem		Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Probleme mit dem Rezept	Das Brot geht zu schnell auf.	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, nicht genug Salz oder mehrere dieser Ursachen	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
	Das Brot geht gar nicht oder nicht ausreichend auf.	Keine oder zu wenig Hefe	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Überalterte oder abgestandene Hefe	Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten um 1/3, verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Menge Mehl
		Flüssigkeit ist zu heiß	Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der korrekten Reihenfolge hinzu, machen Sie eine kleine Mulde in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein; Hefe und Flüssigkeit dürfen nicht miteinander in Berührung kommen
		Die Hefe ist mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen	Verwenden Sie nur frische und korrekt gelagerte Zutaten
		Falscher Mehltyp oder überaltertes Mehl	Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten um 1/3, verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Menge Mehl

Problem		Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Probleme mit dem Rezept	Das Brot geht gar nicht oder nicht ausreichend auf.	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden; ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab
		Nicht genug Zucker	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
	Der Teig geht zu sehr auf und ergießt sich über die Backform	Wenn das Wasser zu weich ist, gärt die Hefe stärker	Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge; wenn wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge reduziert werden
		Zu viel Milch beeinträchtigt die Gärung der Hefe	Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der korrekten Reihenfolge hinzu, machen Sie eine kleine Mulde in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein; Hefe und Flüssigkeit dürfen nicht miteinander in Berührung kommen
	Das Brot fällt in der Mitte ein	Das Teigvolumen ist größer als die Backform und das Brot fällt ein	Messen Sie die Zutaten korrekt ab; korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge; wenn wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge reduziert werden
		Die Gärung ist aufgrund zu hoher Temperatur des Wassers oder des Backraums oder aufgrund von zu viel Feuchtigkeit zu kurz	Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der korrekten Reihenfolge hinzu, machen Sie eine kleine Mulde in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein; Hefe und Flüssigkeit dürfen nicht miteinander in Berührung kommen; verwenden Sie bei warmem Wetter nicht die Verzögerungsfunktion; verwenden Sie kalte Flüssigkeiten; nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Backform und lassen Sie es mindestens 15 Minuten auf dem Gitter abkühlen, bevor Sie es anschneiden

Problem		Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Probleme mit dem Rezept	Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit.	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden; ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab
		Zu wenig Hefe oder Zucker	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Zu viel Obst, Vollkorn oder eine der anderen Zutaten	Passen Sie die Zutatenmenge an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Überaltertes oder abgestandenes Mehl, warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und der Laib fällt vor dem Backen ein	Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten um 1/3, verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Menge Mehl
		Kein Salz oder nicht genug Zucker	
		Zu viel Flüssigkeit	
	Das Brot ist in der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden; ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab
		Zu hoher Feuchtigkeitsgehalt	Verwenden Sie bei warmem Wetter nicht die Verzögerungsfunktion; verwenden Sie kalte Flüssigkeiten
		Rezept mit feuchten Zutaten, z. B. Joghurt	Ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab
	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher	Zu viel Wasser	Ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab
		Kein Salz	Passen Sie die Zutatenmenge an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Hohe Luftfeuchtigkeit, zu heißes Wasser	Verwenden Sie bei warmem Wetter nicht die Verzögerungsfunktion; verwenden Sie kalte Flüssigkeiten; nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Backform und lassen Sie es mindestens 15 Minuten auf dem Gitter abkühlen, bevor Sie es anschneiden

Problem		Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Probleme mit dem Rezept	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher	Zu viel Flüssigkeit	Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der korrekten Reihenfolge hinzu, machen Sie eine kleine Mulde in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein; Hefe und Flüssigkeit dürfen nicht miteinander in Berührung kommen
	Pilzartige, ungebakene Oberfläche	Teigmenge zu groß für die Backform	Messen Sie die Zutaten korrekt ab; korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge; wenn wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge reduziert werden
		Zu viel Mehl, insbesondere für Weißbrot	Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge; wenn wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge reduziert werden
		Zu viel Hefe oder zu wenig Salz	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Zu viel Zucker	Messen Sie die Zutaten korrekt ab, passen Sie die Mengen an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
		Süße Zutaten außer Zucker	Passen Sie die Zutatenmenge an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden
	Die Scheiben sind ungleichmäßig oder es gibt Klumpen in der Mitte	Brot ist nicht ausreichend abgekühlt (Dampf nicht entwichen)	Reduzieren Sie die Menge der Hefe oder aller Zutaten um 1/4
	Mehlablagerungen auf der Brotkruste	Das Mehl wurde beim Kneten nicht gut an den Seiten eingearbeitet	Ziehen Sie bei feuchtem Wetter 1-2 Esslöffel Wasser ab; nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Backform und lassen Sie es mindestens 15 Minuten auf dem Gitter abkühlen, bevor Sie es anschneiden

Technische Daten

Nennspannung, Frequenz	: 220 - 240 V~, 50 Hz
Nennleistung	: 550 W
Schutzklasse	: I
Abmessungen B x L x H	: 360x225x330 mm
Gewicht	: 6,2 kg
Netzkabel	: 90 cm
Material	: SUS 430
Leistungsaufnahme Bereitschaftszustand	: 0,7 W
Zeit zum Bereitschaftszustand	: 0.3 Minuten

Safety instructions



Risk of burns! The temperature of touchable surfaces can be very high during operation. **Caution! Hot surfaces!**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the product out of reach of children and pets.
- **Warning!** Never immerse electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the device under running water.
- Regularly check the mains plug and mains cable for damage. If the connecting cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- **Risk of burns!** Only touch the product by its handles or buttons during operation. The product and the housing become very hot during operation.
- **Fire hazard!** The appliance must not come into contact with or be covered with highly flammable materials, e.g. curtains, textiles, etc. Ensure that a sufficient safety distance is always maintained from flammable materials.

Safety instructions

- The product must not be operated using an external timer or a separate remote control device.
- The product is intended exclusively for private use in the home and similar applications and is not suitable for commercial use. Household applications include, for example, use in staff kitchens in shops, offices and use by guests in guest houses, small hotels and similar residential establishments.
- **Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. Only have the product repaired by qualified specialists in the event of faults.
- **Risk of burns!** Be careful when removing the baked bread.
- **Caution!** Misuse can cause injuries.
- Disconnect the product from mains power supply if it is unattended.
- Clean the product after each use.
- Please refer to the chapter on **Cleaning and care**.

Safety instructions

1. Read this user manual carefully before using the product for the first time and pass it on together with the product. Observe the warnings on the product and in this user manual. It contains important safety instructions as well as operating and maintenance instructions for the product.
2. Only use the product for its intended purpose. Improper or incorrect use is dangerous.
3. Do not place any objects with naked flames, such as candles, on or next to the product. Do not place any objects filled with liquid, such as vases, on the product.
4. Never repair the product yourself (e.g. if the mains cable is damaged or the product has been dropped). Only have maintenance and repairs carried out by an authorised customer service centre.
5. The mains voltage must match the specifications on the product's rating label.
6. Only the mains plug can completely disconnect the product from mains power. Ensure that the mains plug is always easily accessible and within reach.
7. Avoid damaging the mains cable by kinking or contact with sharp edges.
8. Keep the product, including the mains cable and mains plug, away from heat sources such as radiators, ovens and other heat-generating appliances.
9. Lay the mains cable so that it cannot be accidentally pulled down or tripped over.
10. If an extension cable is used, it must be suitable for the corresponding power.
11. Do not operate the product with wet hands. Never touch the mains plug with wet hands.
12. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert any objects into the housing.
13. Only disconnect from mains power by the plug itself. Do not pull on the mains cable.
14. Do not wrap the power cable around the product.
15. Disconnect the mains plug when the product is not in use, if malfunctions occur and before cleaning the product.
16. Only use the product in dry indoor areas, never outdoors.
17. Protect the product and electrical components from direct sunlight and dust, fire (fireplace, barbecue, candles), water (water splashes, vases, bathtub) and high humidity.
18. Do not replace one part with another. If you need to replace a part, please contact customer service.
19. Connect the mains plug to a suitable socket that is easily accessible so that in an emergency the product can be quickly disconnected from mains power.
20. Disconnect the mains plug to switch the product off completely. Use the mains plug as a disconnecting device.
21. To avoid injury and damage to property, never attempt to remove bread from the bread maker when it is still in operation.
22. Switch off the bread maker immediately and pull out the mains plug if smoke develops.
23. Always operate the bread maker on a level, stable, clean, dry and heat-resistant surface.
24. During use, ensure good ventilation at all times.
25. **Important!** Before use, make sure that the product is in perfect working order. The product must not be used if it shows signs of damage or if it is suspected of being defective.

Congratulations!

Thank you for purchasing a **KOENIC** product. Please read the user manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

Discover your love of home-baked, fresh bread. The 25 programmes for bread, jam, yoghurt, dough and cake are shown on the LCD display and will make you a master baker. Be creative with the automatic ingredient drawer for nuts, seeds, kernels, etc. Create your own bread mixes and spoil your friends and family with delicious surprises. The bread size can be set for 500g, 750g and 1000g and the timer can be set for a delay of up to 13 hours. After baking, the bread can be kept warm for 60 minutes and observed in the viewing window. The bread maker is designed for use in private households and must not be used for commercial purposes. Any other use may result in personal injury or product damage.

Imtron GmbH accepts no liability for damages to the product, damages to property or personal injury due to careless, improper or incorrect use of the product or use of the product for purposes other than those specified by the manufacturer.

Before first use

- Carefully remove the product and its accessories from the original packaging. It is advisable to keep the original packaging for later storage. Observe the applicable legal regulations when disposing of the original packaging. Please contact your local authority if you have any questions concerning proper disposal.
- Check the scope of delivery for completeness and damages. If the delivery is incomplete or if you notice any transport damage, contact your point of sale immediately.
- Clean the bread maker according to the instructions in chapter **Cleaning and care**.

Scope of delivery

- 1 x Bread maker
- 1 x Hook
- 1 x Measuring cup
- 1 x Measuring spoon
- 1 x User manual
- 1 x Warranty card




Control elements and components

- A** Display
- B** Programme knob, confirmation button **OK** and operating button **START|STOP**
- C** Baking tin
- D** Viewing window
- E** Ingredient drawer and ingredient insert
- F** Measuring cup
- G** Hook
- H** Measuring spoon

Operation

Place the bread maker on a dry, level, stable and heat-resistant work surface.

Weigh your required ingredients. We recommend coating the drive shaft and dough hook with margarine so that the dough does not stick underneath the dough hook and can be easily removed from the bread.




- 1 Connect the mains plug to a suitable socket.
- 2 The bread maker emits an beep tone and the display lights up for 20 seconds with the default setting  BASIC BREAD,  (1000g) and  (medium browning). The baking time is also displayed.
- 3 Open the lid.

- 4** Insert the baking tin and turn it clockwise until it clicks into place. Place the dough hook on the drive shaft. Fill the desired ingredients into the baking tin.

Make sure you follow the sequence: first add the liquid ingredients to the baking tin, then the dry ingredients and finally the yeast or baking powder. The liquid ingredients are therefore at the bottom of the baking tin, the dry ingredients in the middle and the yeast or baking powder is on top.

Make a small indentation with your finger on one side of the flour. Place the yeast inside and make sure that it does not come into contact with the liquid ingredients or the salt.

- 5** **1** Open the ingredient drawer.
2 Remove the ingredient insert and add the ingredients to the ingredient insert. To achieve a more homogeneous result, cereals should be blend with the flour prior to adding it to the baking tin.

- 6** **1** Close the lid carefully.
2 Use the programme knob to select the desired baking programme.
3 Confirm your selection with the **OK** confirmation button. Then set  (browning),  (weight),  (additional ingredients) and  (timer). Repeatedly press the **OK** button to cycle through the options and use the **START|STOP** operating button to make the relevant setting for the option. Use the **START|STOP** button to set the timer in steps of 10 minutes up to a maximum of 13 hours or skip this programme item if you want to start baking straight away. The respective setting is shown on the display. If you want to change the programme selection or the setting option, press and hold the **START|STOP** button until you hear a long beep tone. This will reset all settings and you can readjust them as desired.

- 4** Press the **START|STOP** button to start operation; the bread maker will start with the first programme step shown on the display.

You can view the entire process through the viewing window.

As soon as the process is complete, 10 beep tones will sound. Press and hold the **START|STOP** button for approx. 3 seconds to end the process and remove the bread.

- 7** Pull out the mains plug to completely disconnect the bread maker from mains power.

- 8** Open the lid with oven gloves.

- 9** Grip the handle of the bread baking tin firmly. Turn the baking tin counter-clockwise and carefully remove it upwards from the bread maker.

Turn the baking tin over onto a heat-resistant surface to release the baked bread. Leave the bread to cool on a rack.

Hint

Allow the baking tin to cool completely before replacing it.

Use a non-stick spatula to carefully loosen the sides of the bread from the baking tin or wait a few minutes until the bread comes out of the baking tin on its own.

Caution

The baking tin and the bread are very hot! Always handle them with care and wear oven gloves.

If you do not press the **START|STOP** button after baking, the bread is automatically kept warm for one hour.










Caution
















Before cutting the bread into slices, use the hook to pull out the dough hook located on the underside of the bread. Do not remove the dough hook by hand as it is hot.












Note





Store the bread in a sealed plastic bag or container. The bread can be kept for about three days at room temperature. For longer storage, keep it in the fridge for up to ten days. As the bread is made without the addition of preservatives, the storage time is generally no longer than for bread from the shop.

Display

Symbol	Programme/ procedure	Meaning	Operating steps
	BASIC BREAD	Basic recipe for bread	Knead the dough twice, leave to rise twice and bake the bread. You can add ingredients to improve the flavour.
	FRENCH BREAD	French bread recipe (baguette)	Knead the dough twice, leave to rise twice (longer) and bake the bread. This bread has a crispier crust and a light texture.
	WHOLE WHEAT BREAD	Wholemeal bread	Knead the dough twice, leave to rise twice and bake wholemeal bread. This setting has a longer preheating time so that the grain can soak up water and expand. We recommend that you do not use the delay function as this can lead to poorer results.
	SWEET BREAD	Sweet bread	Knead the dough twice, let it rise twice and bake crispy sweet bread.
	LOW SUGAR BREAD	Low-sugar bread	Knead the dough twice, leave to rise twice and bake with a little sugar.
	RICE BREAD	Rice bread	Knead the dough twice, let it rise twice and bake. The proportion of protein and amino acids is higher than in plain bread and is easier to digest.
	RICE FLOUR BREAD	Rice flour bread	Knead the dough twice, leave to rise twice and bake. The size is the same as the basic bread recipe, but the flavour and taste are better.
	QUICK BREAD	Quick bread recipe	Knead the dough, leave to rise and bake with baking powder. Bread baked with this setting is usually smaller and has a dense texture.
	ITALIAN BREAD	Italian bread	Knead the dough, leave to rise and bake. The flavour is softer and the texture denser.

Symbol	Programme/ procedure	Meaning	Operating steps
	GLUTEN FREE BREAD	Gluten-free bread	Knead the dough with gluten-free flour, leave to rise and bake. You can also add ingredients to improve the flavour.
	PIZZA DOUGH	Pizza dough	Knead the dough, leave to rise and shape into a pizza.
	ITALIAN DOUGH	Italian pastry	Knead the dough and mould it to prepare desserts.
	DOUGH RISE	Allow the dough to rise	Knead the dough, leave to rise and shape into rolls, pizza, steamed bread, etc.
	FERMENT DEFROST	Ferment Defrost	Heat at a low temperature, the heating time can be set within the specified range. The adjustable time range is 10 to 60 minutes.
	YOGHURT	Yoghurt	Heat at a low temperature, the heating time can be set within the specified range. The adjustable time range is 6 to 12 hours.
	PICKLED VEGE	Mixed pickles	Production of pickled vegetables. The adjustable time span is 24 to 48 hours. Condense chilli powder to improve the flavour
	DOUGH	Bread dough	Knead the dough and leave to rise, but do not bake. Shape the dough to make rolls, pizza, steamed bread, etc. The adjustable time range is 10 to 30 minutes.
	JAM	Jam	Cook jams and marmalades. Puree fruit or vegetables before adding them to the baking tin.
	BAKE	Baking	Only bake, do not knead and leave to rise. Also, for increasing the baking time of the selected setting. The adjustable time range is 10 to 60 minutes.
	ROAST NUT	Roasted nuts	Before roasting nuts, the hard impurities must be completely removed to reduce abrasion. The adjustable time range is 45 to 90 minutes.
	MEAT FLOSS	Rousong (dried, shredded meat)	Rousong is nutritious, tasty and easy to transport.
	RICE VINEGAR	Rice vinegar	The adjustable time span is 24 to 48 hours.
	CAKE	Cake	Knead the dough, leave to rise and bake with baking powder.
	ITALIAN CAKE	Italian cake	Various original designs according to your own wishes.

Symbol	Programme/ procedure	Meaning	Operating steps
	DIY	Own recipe	Production includes kneading, rising, baking and keeping warm. The working time for each section can be set. This programme is mainly for users who are familiar with bread making to get the best result according to their own taste. Press the OK button to confirm the browning level, add nuts or delay the time step by step. In the next step, select the process to be set. The time ⌚ and programme icons ⌚ 🌀 🌀 🌀 🌀 flash. Programme sequence: 1st KNEADING – 1st RISING – 2nd KNEADING – 2 nd RISING – BAKE – KEEP WARM.
	CRUST COLOR	Light browning	There are three browning levels for the crust. After selecting the baking programme, the next step is to select the browning level with the START STOP button. The function cannot be selected for the Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar and Cake programmes.
		Medium browning	
		Dark browning	
	WEIGHT	Weight 1000g	You can choose between 500g, 750g and 1000g. The loaf size can vary depending on the operating time. The function cannot be selected for the Quick, Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake, Italian Cake and DIY programmes.
		Weight 750g	
		Weight 500g	
	RAISIN DISPENSER √	Other ingredients (yes)	Add further ingredients via the ingredients compartment.
	RAISIN DISPENSER X	Other ingredients (no)	The programme step is skipped.
	Remaining operating time		
	Delay time (timer)	The maximum delay time is 13 hours and can be set in increments of 10 minutes. The function cannot be selected for the Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake and Italian Cake programmes. Do not use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit, onions, etc. for delayed baking.	

Symbol	Programme/ procedure	Meaning	Operating steps
	Knead the dough		Inner arrow: 1st kneading Outer arrow: 2nd kneading
	Allow the dough to rise		Lower arrow: 1st rising of dough Upper arrow: 2nd rising of dough
	Baking		
	Keep warm		The bread can be kept warm automatically for 60 minutes after baking. If you want to remove the bread, switch off the programme with the START/STOP button.

The following recipe is for reference only.

01 BASIC BREAD (basic recipe for bread)			
Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	300g	420g	490g
Sugar	60g	80g	80g
Milk powder	9g	10g	10g
Salt	3g	4g	4g
Eggs	1	1	1
Water	165ml	270ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Butter	30g	40g	40g

02 FRENCH BREAD (French bread recipe (baguette))			
Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	280g	420g	490g
Sugar	25g	50g	50g
Milk powder	6g	9g	9g
Salt	3g	5g	5g
Water	170ml	260ml	330ml
Yeast	2g	4g	4g
Butter	15g	30g	30g

03 WHOLE WHEAT BREAD			
Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	200g	420g	490g
Sugar	60g	80g	80g
Milk powder	8g	9g	9g
Salt	4g	5g	5g
Eggs	1	1	1
Water	170ml	260ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Butter	35g	40g	40g
Wheat flour	100g	120g	120g

04 SWEET BREAD			
Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	300g	420g	490g
Sugar	80g	90g	90g
Milk powder	10g	10g	10g
Salt	3g	4g	4g
Eggs	1	1	1
Water	165ml	260ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Butter	15g	20g	20g

05 LOW SUGAR BREAD

Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	300g	420g	490g
Sugar	20g	30g	30g
Milk powder	10g	12g	12g
Salt	2g	2g	2g
Water	180ml	260ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Butter	25g	30g	30g

06 RICE BREAD

Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	290g	420g	490g
Sugar	45g	50g	50g
Milk powder	7g	9g	9g
Salt	3g	4g	4g
Water	150ml	260ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Butter	30g	40g	40g
Rice	80g	100g	100g

07 RICE FLOUR BREAD

Loaf weight	500g	750g	900g
Flour with a high gluten content	270g	420g	490g
Sugar	25 g	30g	30g
Milk powder	10g	15 g	15 g
Salt	3g	3g	3g
Rice flour	50g	50g	50g
Water	185ml	260ml	330ml
Yeast	2g	3g	3g
Butter	25 g	30g	30g

08 QUICK BREAD (quick bread recipe)

Flour with a high gluten content	300g
Sugar	50g
Milk powder	10g
Salt	2g
Water	175ml
Yeast	6g
Butter	20g

09 ITALIAN BREAD (Italian bread)

Loaf weight	500g	750g	1000g
Flour with a high gluten content	310g	420g	490g
Sugar	24g	36g	48g
Milk powder	10g	16g	20g
Salt	2g	2g	3g
Butter	20g	25 g	30g
Water	135ml	260ml	330ml
Yeast	3g	4g	4g
Sultanas	30g	40g	50g
Cinnamon	2g	2g	3g

10 GLUTEN FREE BREAD

Loaf weight	500g	750g	1000g
Gluten-free flour	300g	420g	420g
Sugar	40g	50g	50g
Milk powder	10g	15 g	15 g
Salt	3g	3g	3g
Butter	25 g	30g	30g
Water	120ml	260ml	330ml
Yeast	4g	4g	4g
Eggs	1	1	1

11 PIZZA DOUGH (pizza dough)

Flour with a high gluten content	140g
Low gluten flour	70g
Oil	10g
Yeast	3g
Water	80ml
Eggs	1

12 ITALIAN DOUGH (Italian dough)

Flour with a high gluten content	200g
Low gluten flour	100g
Eggs	1
Salt	4g
Water	160ml

13 DOUGH RISE (allow the dough to rise)

Flour	350g
Water	210ml
Yeast	1 g

14 FERMENT|DEFROST (ferment| defrost)

Flour	350g
Water	210ml
Yeast	1 g

15 YOGHURT (yoghurt)

Whole milk	1 L
Yoghurt culture	100ml

16 PICKLED VEGE (mixed pickles)

Cabbage	250g
Oil, sauce, fish, ginger, Onions, garlic, flour	

17 DOUGH (bread dough)

Flour	350g
Sugar	24g
Salt	10g
Water	210ml
Oil	20g

18 JAM (jam)

Water	50ml
Fruit pulp	200g
Sugar	120g
Gelatine	15 g

19 BAKE (baking)

Eggs	3
Sugar	75 g
Low gluten flour	80g
Butter	10g

20 ROAST NUT (Roasted nuts)

Ground walnuts	250g (45 min)
Melon seeds	250g (75 min)
Pistachios	250g (90 min)

21 MEAT FLOSS (Rousong)

Lean meat	250g
Salt	5 g
Sugar	10g
Rice wine	12g
Soya sauce	5 g
Oil	15 g

22 RICE VINEGAR (rice vinegar)

Pre-cooked sweet rice	500g
Sweet yeast	8g

23 CAKE (cake)

Low gluten flour	300g
Sugar	120g
Salt	3g
Butter	100g
Yeast	5 g
Milk	130g
Baking powder	8g
Protein	100g

24 ITALIAN CAKE (Italian cake)

Butter	140g
Eggs	3
Lemon juice	5 g
Water	53g
Low gluten flour	230g
Baking powder	5 g
Chocolate shavings	15 g
Sugar	60g

Memory

If the power supply is interrupted during baking, the process will continue automatically within 10 minutes, even if the **START/STOP** button is pressed. If the break lasts longer than 10 minutes, the memory is deleted and the bread maker must be restarted. However, if the dough has only been kneaded so far, press the **START/STOP** button directly to continue the programme from the beginning.

Environment

The bread maker works well within a wide temperature range, but there may be differences in loaf size between a very warm room and a very cold room. We recommend a room temperature between 15°C and 34°C.

Warning display

If the display shows **HHH** accompanied by 5 beep tones after the programme has started, the internal temperature is too high. In this case, the programme must be stopped. Open the lid and allow the bread maker to cool down for 10 to 20 minutes.

If **LLL** appears on the display accompanied by 5 beep tones after pressing the **START/STOP** button (except for **BAKE**), the temperature inside the bread maker is too low. Press the **START/STOP** button, open the lid and allow the bread maker to warm up for 10 to 20 minutes.

If the display shows **ERR** after pressing the **START/STOP** button, the thermal resistance value exceeds the permissible range. Please have the sensor checked by customer service.

Adding ingredients automatically

The bread maker can automatically add ingredients for the Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Low Sugar Bread, Rice Bread, Rice Flour Bread, Quick, Italian Bread, Gluten Free Bread and DIY programmes. Before baking the bread, open the ingredient drawer and remove the ingredient insert. Add the required ingredients and replace the insert. During operation, the ingredients are automatically added in the baking tin.

Cleaning and care



Warning!

- Disconnect the mains plug and allow the product to cool down completely before cleaning.
- Never immerse the product, including the mains cable and mains plug, in water or other liquids when cleaning. Never hold it under running water.
- Make sure that no moisture penetrates the product during cleaning.
- Never use solvents, abrasive cleaners, hard brushes, metal or sharp objects for cleaning. Solvents are harmful to health and attack the plastic parts; abrasive cleaners and aids scratch the surface.

Regular cleaning and maintenance will keep your bread maker in perfect condition and ensure perfect home-baked bread for a long time.

- Clean the bread maker regularly and remove any deposits.
- Make sure that no deposits accumulate in the base area of the bread maker and burn in there.
- Clean the outer surfaces of the product with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly. Ensure that no water penetrates the product (e.g. on the control panel).
- Dry the product carefully after cleaning.
- Clean the inside and outside of the bread baking tin with a damp cloth. To protect the non-stick coating, do not use any harsh or abrasive cleaners.
- Wash the ingredient insert in warm water and dry it thoroughly, then put it back in the ingredient drawer.
- If the dough hook is difficult to remove from the drive shaft, fill the baking tin with warm water and leave to soak for approx. 30 minutes. Carefully wipe the dough hook with a damp cloth.
- Clean the inside and outside of the lid and viewing window using a damp cloth.
- Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children.
- Before storing the bread maker, make sure that it has cooled down completely and is clean and dry.
- Store the product in a cool, dry place out of reach of children and pets.

Troubleshooting

If problems occur during operation, first try to rectify them yourself by using the list below. If this is not successful, please contact customer service.

Problem		Possible cause	Proposed solution
Problems with the bread maker	Smoke comes from the baking chamber or from the ventilation slots	The ingredients stick to the baking tray or the outside of the baking tin	Disconnect the mains plug and clean the outside of the baking tin and the baking chamber
	The bread collapses in the centre and is moist at the bottom	The bread was left in the tin too long after baking and reheating	Remove the bread from the baking tin before the keep warm function has finished
	It is difficult to remove the bread from the baking tin	The base of the bread sticks to the dough hook	Clean the dough hook and the drive shaft after baking; if necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes, then the dough hook can be easily removed and cleaned
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly	Wrong programme set	Check the selected baking programme and the other settings
		The START/STOP button was pressed during operation	Start again from the beginning and do not use the same ingredients
		The lid was opened several times during operation	Do not open the lid frequently unless necessary, e.g. to add ingredients; close the lid properly after opening it
		Long power failure (> 10 minutes) during operation	Start again from the beginning and do not use the same ingredients
The dough hook is blocked	Check whether the kneading blade is blocked by grains etc.; pull out the baking tin and check whether the drive shaft rotates; if this is not the case, contact customer service		
The bread maker will not start and the display shows HHH	The bread maker is still too hot after the last baking session	Disconnect the mains plug, remove the baking tin and allow it to cool down, then reconnect the plug and start again	
Problems with the recipe	The bread rises too quickly	Too much yeast, too much flour, not enough salt or several of these causes	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added

Problem		Possible cause	Proposed solution
Problems with the recipe	The bread does not rise at all or not sufficiently	No or too little yeast	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added
		Overaged or stale yeast	Reduce the total amount of ingredients by 1/3, do not use more than the specified amount of flour
		Liquid is too hot	Use a different liquid or leave it to cool at room temperature, add the ingredients specified in the recipe in the correct order, make a small well in the centre of the flour and add the crumbled yeast or dry yeast; the yeast and liquid must not come into contact with each other
		The yeast has come into contact with the liquid	Only use fresh and correctly stored ingredients
		Wrong type of flour or overaged flour	Reduce the total amount of ingredients by 1/3, do not use more than the specified amount of flour
		Too much or too little liquid	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all the ingredients have been added; if the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water
		Not enough sugar	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added
	The dough rises too much and pours over the baking tin	If the water is too soft, the yeast will ferment more strongly	Adjust the amount of liquid; if ingredients containing water are used, the amount of liquid must be reduced
		Too much milk impairs the fermentation of the yeast	Use a different liquid or leave it to cool at room temperature, add the ingredients specified in the recipe in the correct order, make a small well in the centre of the flour and add the crumbled yeast or dry yeast; the yeast and liquid must not come into contact with each other
	The bread collapses in the centre	The volume of dough is larger than the baking tin and the bread collapses	Measure the ingredients correctly; adjust the amount of liquid; if ingredients containing water are used, the amount of liquid must be reduced

Problem		Possible cause	Proposed solution
Problems with the recipe	The bread collapses in the centre	Fermentation is too short due to the temperature of the water or baking chamber being too high or due to too much moisture	Use a different liquid or leave to cool at room temperature, add the ingredients specified in the recipe in the correct order, make a small well in the centre of the flour and add the crumbled yeast or dry yeast; yeast and liquid must not come into contact with each other; do not use the delay function in hot weather; use cold liquids; remove the bread from the baking tin immediately after baking and leave to cool on a rack for at least 15 minutes before slicing
	Heavy, lumpy structure	Too much flour or too little liquid.	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all the ingredients have been added; if the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water
		Too little yeast or sugar	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added
		Too much fruit, wholemeal or one of the other ingredients	Adjust the amount of ingredients and check that all ingredients have been added
		Overaged or stale flour, warm liquids cause the dough to rise too quickly and the loaf collapses before baking	Reduce the total amount of ingredients by 1/3, do not use more than the specified amount of flour
		No salt or not enough sugar	
		Too much liquid	
	The bread is not fully baked in the centre	Too much or too little liquid	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all the ingredients have been added; if the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water
		Moisture content too high	Do not use the delay function in warm weather; use cold liquids
		Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt	If the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water

Problem		Possible cause	Proposed solution
Problems with the recipe	Open or coarse structure or too many holes	Too much water	If the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water
		No salt	Adjust the amount of ingredients and check that all ingredients have been added
		High humidity, water too hot	Do not use the delay function in hot weather; use cold liquids; remove the bread from the baking tin immediately after baking and leave to cool on a rack for at least 15 minutes before slicing
		Too much liquid	Use a different liquid or leave it to cool at room temperature, add the ingredients specified in the recipe in the correct order, make a small well in the centre of the flour and add the crumbled yeast or dry yeast; the yeast and liquid must not come into contact with each other
	Mushroom-like, unbaked surface	Dough quantity too large for the baking tin	Measure the ingredients correctly; adjust the amount of liquid; if ingredients containing water are used, the amount of liquid must be reduced
		Too much flour, especially for white bread	Adjust the amount of liquid; if ingredients containing water are used, the amount of liquid must be reduced
		Too much yeast or too little salt	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added
		Too much sugar	Measure the ingredients correctly, adjust the quantities and check that all ingredients have been added
		Sweet ingredients other than sugar	Adjust the amount of ingredients and check that all ingredients have been added
	The discs are uneven or there are lumps in the middle	Bread has not cooled down sufficiently (vapour has not escaped)	Reduce the amount of yeast or all ingredients by 1/4
	Flour deposits on the bread crust	The flour was not worked in well on the sides when kneading	If the weather is humid, remove 1-2 tablespoons of water; remove the bread from the baking tin immediately after baking and leave to cool on a rack for at least 15 minutes before slicing

Technical data

Rated voltage, frequency	: 220 - 240V~ 50Hz
Rated power	: 550W
Protection class	: I
Dimensions W x L x H	: 360x225x330mm
Weight	: 6.2kg
Mains cable	: 90cm
Material	: SUS 430
Power consumption in standby mode	: 0.7W
Time to reach standby mode	: 0.3 minutes

Instrucciones de seguridad



¡Riesgo de quemaduras! La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada durante el uso. **¡Precaución! Superficies calientes.**

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y reciban supervisión.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños y mascotas.
- **¡Advertencia!** No sumerja nunca piezas eléctricas del producto en agua ni otros líquidos. No aguantar nunca el dispositivo bajo agua corriente.
- Compruebe con regularidad si el enchufe y el cable de alimentación están dañados. Si el cable de conexión está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- **¡Riesgo de quemaduras!** Toque el producto solamente por sus asas o botones durante el uso. El producto y su carcasa pueden ponerse muy calientes durante el funcionamiento.

Instrucciones de seguridad

- **¡Riesgo de incendio!** El aparato no debe entrar en contacto con ni cubrirse con material altamente inflamable, como cortinas, tejidos, etc. Asegúrese de que siempre se mantenga una distancia de seguridad suficiente con materiales inflamables.
- El producto no debe usarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El producto está pensado exclusivamente para uso particular y no es adecuado para uso comercial. Las aplicaciones domésticas incluyen, por ejemplo, uso en cocinas para personal de tiendas, oficinas, y uso por clientes en albergues, pequeños hoteles o establecimientos residenciales similares.
- **¡Riesgo de electrocución!** No intente reparar el producto usted mismo. Haga reparar el producto exclusivamente por especialistas cualificados en caso de avería.
- **¡Riesgo de quemaduras!** Tenga cuidado al retirar el pan horneado.
- **¡Precaución!** El uso incorrecto puede causar lesiones.
- Desconecte el producto de la alimentación si se deja sin supervisión.
- Limpie el producto después de cada uso.
- Consulte el capítulo sobre **Limpieza y cuidados**.

Instrucciones de seguridad

1. Lea cuidadosamente este manual del usuario antes de usar el producto por primera vez y entréguelas con el producto. Siga todas las advertencias en el producto y este manual del usuario. Contiene instrucciones de seguridad importantes así como instrucciones de uso y mantenimiento del producto.
2. Use el producto exclusivamente para su finalidad. Un uso inadecuado o incorrecto es peligroso.
3. No ponga objetos con llamas abiertas, como velas, sobre ni cerca del producto. No ponga objetos llenos de líquidos, como jarrones, sobre el producto.
4. No repare nunca el producto usted mismo (p.ej. si el cable de alimentación está dañado o el producto ha caído). Haga realizar reparaciones y mantenimiento por un centro de servicio al cliente autorizado.
5. La tensión de corriente debe coincidir con las especificaciones de la etiqueta identificadora del producto.
6. Solamente el enchufe puede desconectar por completo el producto de la alimentación. Asegúrese de que el enchufe siempre esté accesible y al alcance.
7. Evite dañar el cable de alimentación retorciéndolo o poniéndolo en contacto con bordes afilados.
8. Mantenga el producto, incluyendo el cable de alimentación y el enchufe, alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos y otros aparatos que generen calor.
9. Coloque el cable de alimentación de forma que no pueda tirarse de él ni tropezar accidentalmente.
10. Si utiliza un cable alargador, debe ser adecuado para la potencia.
11. No use el aparato con las manos mojadas. No toque nunca el enchufe con las manos mojadas.
12. No abra el chasis bajo ningún concepto. No introduzca ningún objeto en la carcasa.
13. Desconéctelo de la toma de corriente exclusivamente por el mismo enchufe. No tire del cable de alimentación.
14. No enrolle el cable de alimentación alrededor del producto.
15. Desconecte el enchufe cuando no use el producto, si se produce un mal funcionamiento y antes de limpiar el producto.
16. Use el producto exclusivamente en entornos interiores secos, nunca en el exterior.
17. Proteja el producto y/o sus componentes eléctricos de la luz solar directa y el polvo, fuego (chimenea, barbacoa, velas), agua (salpicaduras, jarrones, bañeras) y humedad elevada.
18. No sustituya una pieza por otra. Si necesita sustituir una pieza, contacte con el servicio al cliente.
19. Conecte el enchufe a una toma adecuada fácilmente accesible, de forma que en una emergencia pueda desconectarse rápidamente el producto de la corriente.
20. Desconecte el enchufe para apagarlo por completo. Use el enchufe como dispositivo de desconexión.
21. Para evitar lesiones y daños materiales, no intente nunca retirar el pan de la panificadora cuando aún esté funcionando.
22. Apague la panificadora de inmediato y desconéctela de la alimentación si emite humo.
23. Use siempre la panificadora sobre una superficie plana, estable, limpia, seca y resistente al calor.
24. Durante el uso, garantice una buena ventilación en todo momento.
25. **¡Importante!** Antes del uso, asegúrese de que el producto esté en perfecto estado operativo. El producto no debe usarse si muestra indicios de daños o se sospecha que es defectuoso.

¡Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea cuidadosamente el manual del usuario y consérvelo como referencia en el futuro.

Finalidad de uso

Descubra su pasión por el pan fresco horneado en casa. Los 25 programas para pan, mermelada, yogur, masa y pasteles se muestran en la pantalla LCD y harán de usted un maestro horneador. Sea creativo con el cajón de ingredientes automático para frutos secos, semillas, granos, etc. Cree sus propias mezclas de pan y agasaje a sus amigos con deliciosas sorpresas. El tamaño del pan puede establecerse en 500g, 750g y 1000g, y puede establecer el temporizador con un retraso de hasta 13 horas. Tras el horneado, el pan puede mantenerse caliente durante 60 minutos y observarse por la ventana. La panificadora está diseñada para uso doméstico particular y no debe usarse para fines comerciales. Cualquier otro uso puede tener como resultado daños en el producto o lesiones.

Imtron GmbH no acepta ninguna responsabilidad por daños al producto, daños materiales ni lesiones personales causadas por uso poco cuidadoso, inadecuado o incorrecto del producto, ni uso del producto distinto a la finalidad especificada por el fabricante.

Antes del primer uso

- Saque el producto y los accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo posteriormente. Obedezca las normativas legales aplicables cuando deseche el embalaje original. Contacte con su ayuntamiento si tiene dudas sobre su eliminación adecuada.
- Compruebe que la entrega esté completa y no existan daños. Si la entrega no está completa o nota daños por transporte, contacte de inmediato con su punto de venta.
- Limpie la panificadora según las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

Contenido de la entrega




- 1 x Panificadora
- 1 x Gancho
- 1 x Taza medidora
- 1 x Cuchara de medida
- 1 x Manual del usuario
- 1 x Tarjeta de garantía





Elementos de control y componentes

- A** Pantalla
- B** Mando de programa, botón de confirmación **OK** y botón de funcionamiento **START|STOP**
- C** Recipiente de horneado
- D** Ventana de observación
- E** Cajón de ingredientes e inserción de ingredientes
- F** Taza de medición
- G** Gancho
- H** Cuchara de medida

Funcionamiento

Ponga la panificadora sobre una superficie seca, plana, estable y resistente al calor. Pese los ingredientes necesarios. Recomendamos recubrir el eje impulsor y el gancho para masa con margarina, de forma que la masa no se pegue bajo el gancho y éste pueda sacarse fácilmente del pan.

- 1** Conecte el enchufe a una toma adecuada.
- 2** La panificadora emite un pitido largo y la pantalla se ilumina durante 20 segundos con la configuración predeterminada  BASIC BREAD,  (1000g) y  (tostado medio). También se muestra el tiempo de cocción.
- 3** Abra la tapa.

- 4** Inserte el recipiente de horneado y gírelo en sentido horario hasta que encaje en posición. Ponga el gancho para masa en el eje motor. Llene el recipiente de horneado con los ingredientes deseados. Asegúrese de seguir la secuencia: añada primero los ingredientes líquidos al recipiente de horneado, y a continuación los ingredientes secos, y para finalizar la levadura o levadura en polvo. Los ingredientes líquidos por lo tanto están en el fondo del recipiente de horneado, los ingredientes secos en el centro y la levadura o levadura en polvo encima. Realice un pequeño hueco con el dedo en un lateral de la harina. Ponga dentro la levadura y asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos ni la sal.
- 5** **1** Abra el cajón de ingredientes.
2 Saque el inserto de ingredientes y añada los ingredientes en éste. Para lograr un resultado más homogéneo, los granos deben mezclarse con la harina antes de añadirla al recipiente de horneado.
- 6** **1** Cierre cuidadosamente la tapa.
2 Use el mando de programa para seleccionar el programa de horneado deseado.
3 Confirme su selección usando el botón de confirmación **OK**. Establezca a continuación  (tostado),  (peso),  (ingredientes adicionales) y  (temporizador). Pulse repetidamente el botón **OK** para pasar por las opciones y use el botón de funcionamiento **START|STOP** para usar la configuración correspondiente a las opciones. Use el botón **START|STOP** para establecer el temporizador en pasos de 10 minutos hasta un máximo de 13 horas o salte este elemento del programa si quiere comenzar a hornear directamente. La configuración correspondiente se mostrará en pantalla.

Si quiere cambiar la selección de programa o las opciones de configuración, mantenga pulsado el botón **START|STOP** hasta escuchar un pitido largo. Esto restablecerá todas las configuraciones y podrá reajustarlas como desee.

4 Pulse el botón **START|STOP** para iniciar el funcionamiento, la panificadora comenzará con el primer paso del programa mostrado en la pantalla. Puede ver todo el proceso por la ventana de observación. En cuanto termine el proceso se emitirán 10 pitidos. Mantenga pulsado el botón **START|STOP** aproximadamente 3 segundos para finalizar el proceso y retirar el pan.

7 Desconecte el enchufe para desconectar por completo la panificadora de la corriente.

8 Abra la tapa con mitones para horno.

9 Agarre con firmeza el asa del recipiente de horneado. Gire el recipiente de horneado en sentido antihorario y retírelo de la panificadora cuidadosamente hacia arriba. Ponga boca abajo el recipiente de horneado sobre una superficie resistente al calor para soltar el pan horneado. Deje enfriar el pan sobre un estante de alambre.

Recomendación

Deje que el recipiente de horneado se enfríe por completo antes de volver a colocarlo.

Use una espátula antiadherente para soltar cuidadosamente los laterales del pan del recipiente de horneado o espere unos minutos hasta que se suelte el pan del recipiente de horneado por sí mismo.

Precaución

El recipiente de horneado y el pan están muy calientes. Manipúelos siempre con cuidado y lleve mitones para horno.

Si no pulsa el botón **START/STOP** tras el horneado, el pan se mantendrá caliente de forma automática durante una hora.









Precaución













Antes de cortar el pan en rebanadas, use el gancho para sacar el gancho para masa situado en la parte inferior del pan. No retire el gancho para masa con la mano, está caliente.









Nota

Guarde el pan en un recipiente o bolsa de plástico hermética. El pan puede guardarse aproximadamente tres días a temperatura ambiente. Para un almacenamiento más prolongado, guárdelo en el frigorífico hasta diez días. Como el pan se prepara sin conservantes, el tiempo de almacenamiento normalmente no es superior al pan de una tienda.

Pantalla

Símbolo	Programa/procedimiento	Significado	Pasos de uso
	BASIC BREAD	Receta básica para pan	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea el pan. Puede añadir ingredientes para mejorar el sabor.
	FRENCH BREAD	Receta de pan francés (baguette)	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces (más tiempo) y hornea el pan. Este pan tiene una corteza más crujiente y una textura ligera.
	WHOLE WHEAT BREAD	Pan integral	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea el pan integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más larga para que el grano pueda absorber agua y expandirse. Recomendamos que no use la función de demora, dado que puede dar lugar a malos resultados.
	SWEET BREAD	Pan dulce	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea pan dulce crujiente.
	LOW SUGAR BREAD	Pan bajo en azúcar	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea con poco azúcar.
	RICE BREAD	Pan de arroz	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea. Las proporciones de proteínas y aminoácidos es superior al pan normal y es más fácil de digerir.
	RICE FLOUR BREAD	Pan de harina de arroz	Amasa dos veces la masa, deja subir dos veces y hornea. El tamaño es igual al de la receta de pan básica, pero el sabor y aroma son mejores.
	QUICK BREAD	Receta de pan rápido	Amasa la masa, deja subir y hornea con levadura en polvo. El pan horneado con este programa es normalmente más pequeño y tiene una textura más densa.

Símbolo	Programa/ procedimiento	Significado	Pasos de uso
	ITALIAN BREAD	Pan italiano	Amasa la masa, deja subir y hornea. El sabor es más suave y la textura más densa.
	GLUTEN FREE BREAD	Pan sin glúten	Amasa la masa con harina sin glúten, deja subir y hornea. También puede añadir ingredientes para mejorar el sabor.
	PIZZA DOUGH	Masa de pizza	Amasa la masa, deja subir y da forma en pizza.
	ITALIAN DOUGH	Masa de pastelería italiana	Amasa la masa y la moldea para preparar postres.
	DOUGH RISE	Deja subir la masa	Amasa la masa, deja subir y dar forma en rollos, pizza, pan al vapor, etc.
	FERMENT DEFROST	Fermentar Descongelar	Calienta a baja temperatura, el tiempo de calentamiento se puede establecer en la gama especificada. El tiempo ajustable es de 10 a 60 minutos.
	YOGHURT	Yogur	Calienta a baja temperatura, el tiempo de calentamiento se puede establecer en la gama especificada. El tiempo ajustable es de 6 a 12 horas.
	PICKLED VEGE	Encurtidos mixtos	Producción de verduras en escudido. El tiempo ajustable es de 24 a 48 horas. Polvo de chile condensado para mejorar el sabor
	DOUGH	Masa de pan	Amasa la masa y la deja subir, pero no hornea. Da forma a la masa para preparar rollos, pizza, pan al vapor, etc. El tiempo ajustable es de 10 a 30 minutos.
	JAM	Mermelada	Cocer mermelada y confitura. Triture la fruta o verdura antes de añadirla al recipiente de cocción.
	BAKE	Horneado	Solo hornea, no amasa ni deja subir. También para aumentar el tiempo de horneado del programa seleccionado. El tiempo ajustable es de 10 a 60 minutos.
	ROAST NUT	Frutos secos horneados	Antes de hornear frutos secos, las impurezas duras deben retirarse por completo para reducir la abrasión. El tiempo ajustable es de 45 a 90 minutos.

Símbolo	Programa/ procedimiento	Significado	Pasos de uso
	MEAT FLOSS	Rousong (carne secada y mechada)	El rousong es nutritivo, sabroso y fácil de llevar.
	RICE VINEGAR	Vinagre de arroz	El tiempo ajustable es de 24 a 48 horas.
	CAKE	Pastel	Amasa la masa, deja subir y hornea con levadura en polvo.
	ITALIAN CAKE	Pastel italiano	Diversos diseños originales según sus preferencias.
	DIY	Su propia receta	La producción incluye amasado, subida, horneado y mantener caliente. Puede establecerse el tiempo para cada sección. Este programa es principalmente para usuarios familiarizados con la preparación de pan, para obtener los mejores resultados según sus preferencias. Pulse el botón OK para confirmar el nivel de tostado, añadir frutos secos o demorar el tiempo paso a paso. En el paso siguiente, seleccione el proceso a establecer. Los iconos de tiempo ⌚ y programa 🔄🔔🌀🎵 parpadean. Secuencia de programa: 1r AMASADO - 1a SUBIDA - 2o AMASADO - 2a SUBIDA - HORNEADO - MANTENER CALIENTE.
	CRUST COLOR	Tostado claro	Dispone de tres niveles de tostado para la corteza. Tras seleccionar el programa de horneado, el paso siguiente es seleccionar el nivel de tostado con el botón START STOP . La función no puede seleccionarse para los programas Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar ni Cake.
		Tostado mediano	
		Tostado oscuro	

Símbolo	Programa/ procedimiento	Significado	Pasos de uso
	WEIGHT	Peso 1000g	Puede elegir entre 500g, 750g y 1000g. El tamaño de hogaza depende del tiempo de funcionamiento. La función no puede seleccionarse para los programas Quick, Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake, Italian Cake ni DIY.
		Peso 750g	
		Peso 500g	
	RAISIN DISPENSER ✓	Otros ingredientes (sí)	Añadir más ingredientes por el compartimiento de ingredientes.
	RAISIN DISPENSER X	Otros ingredientes (no)	Se salta este paso del programa.
	Tiempo de funcionamiento restante		
	Tiempo de demora (temporizador)		El tiempo máximo de demora es de 13 horas y puede establecerse en incrementos de 10 minutos. La función no puede seleccionarse para los programas Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake ni Italian Cake. No use ingredientes que caduquen como huevos, leche fresca, fruta, cebollas, etc. para el horneado con demora.
	Amasar masa		Flecha interior: 1r amasado Flecha exterior: 2o amasado
	Deja subir la masa		Flecha inferior: 1a subida de masa Flecha superior: 2a subida de masa
	Horneado		
	Mantener caliente		El pan puede mantenerse caliente automáticamente 60 minutos tras la cocción. Si quiere retirar el pan, apague el programa con el botón START/STOP .

La receta siguiente es solamente una referencia.

01 BASIC BREAD (receta básica de pan)			
Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	300g	420g	490g
Azúcar	60g	80g	80g
Leche en polvo	9g	10g	10g
Sal	3g	4g	4g
Huevos	1	1	1
Agua	165ml	270ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Mantequilla	30g	40g	40g

02 FRENCH BREAD (Receta de pan francés (baguette))			
Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	280g	420g	490g
Azúcar	25g	50g	50g
Leche en polvo	6g	9g	9g
Sal	3g	5g	5g
Agua	170ml	260ml	330ml
Levadura	2g	4g	4g
Mantequilla	15g	30g	30g

03 WHOLE WHEAT BREAD (pan integral)			
Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	200g	420g	490g
Azúcar	60g	80g	80g
Leche en polvo	8g	9g	9g
Sal	4g	5g	5g
Huevos	1	1	1
Agua	170ml	260ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Mantequilla	35g	40g	40g
Harina de trigo	100g	120g	120g

04 SWEET BREAD (pan dulce)			
Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	300g	420g	490g
Azúcar	80g	90g	90g
Leche en polvo	10g	10g	10g
Sal	3g	4g	4g
Huevos	1	1	1
Agua	165ml	260ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Mantequilla	15g	20g	20g

05 LOW SUGAR BREAD (pan bajo en azúcar)

Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	300g	420g	490g
Azúcar	20g	30g	30g
Leche en polvo	10g	12g	12g
Sal	2g	2g	2g
Agua	180ml	260ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Mantequilla	25g	30g	30g

06 RICE BREAD (pan de arroz)

Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	290g	420g	490g
Azúcar	45g	50g	50g
Leche en polvo	7g	9g	9g
Sal	3g	4g	4g
Agua	150ml	260ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Mantequilla	30g	40g	40g
Arroz	80g	100g	100g

07 RICE FLOUR BREAD (pan de harina de arroz)

Peso de la hogaza	500g	750g	900g
Harina con elevado contenido en glúten	270g	420g	490g
Azúcar	25g	30g	30g
Leche en polvo	10g	15g	15g
Sal	3g	3g	3g
Harina de arroz	50g	50g	50g
Agua	185ml	260ml	330ml
Levadura	2g	3g	3g
Mantequilla	25g	30g	30g

08 QUICK BREAD (receta de pan rápido)

Harina con elevado contenido en glúten	300g
Azúcar	50g
Leche en polvo	10g
Sal	2g
Agua	175ml
Levadura	6g
Mantequilla	20g

09 ITALIAN BREAD (pan italiano)

Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina con elevado contenido en glúten	310g	420g	490g
Azúcar	24g	36g	48g
Leche en polvo	10g	16g	20g
Sal	2g	2g	3g
Mantequilla	20g	25g	30g
Agua	135ml	260ml	330ml
Levadura	3g	4g	4g
Pasas sultanas	30g	40g	50g
Canela	2g	2g	3g

10 GLUTEN FREE BREAD (pan sin glúten)

Peso de la hogaza	500g	750g	1000g
Harina sin glúten	300g	420g	420g
Azúcar	40g	50g	50g
Leche en polvo	10g	15g	15g
Sal	3g	3g	3g
Mantequilla	25g	30g	30g
Agua	120ml	260ml	330ml
Levadura	4g	4g	4g
Huevos	1	1	1

11 PIZZA DOUGH (masa de pizza)

Harina con elevado contenido en glúten	140g
Harina baja en glúten	70g
Aceite	10g
Levadura	3g
Agua	80ml
Huevos	1

12 ITALIAN DOUGH (masa italiana)

Harina con elevado contenido en glúten	200g
Harina baja en glúten	100g
Huevos	1
Sal	4g
Agua	160ml

13 DOUGH RISE (dejar subir la masa)

Harina	350g
Agua	210ml
Levadura	1g

14 FERMENT|DEFROST (fermentar|descongelar)

Harina	350g
Agua	210ml
Levadura	1g

15 YOGHURT (yogur)

Leche entera	1 L
Cultivo de yogur	100ml

16 PICKLED VEGE (encurtidos mixtos)

Col	250g
Aceite, salsa, pescado, jengibre	
Cebollas, ajo, harina	

17 DOUGH (masa de pan)

Harina	350g
Azúcar	24g
Sal	10g
Agua	210ml
Aceite	20g

18 JAM (confitura)

Agua	50ml
Pulpa de fruta	200g
Azúcar	120g
Gelatina	15g

19 BAKE (hornear)

Huevos	3
Azúcar	75g
Harina baja en glúten	80g
Mantequilla	10g

20 ROAST NUT (frutos secos horneados)	
Nueces molidas	250g (45 min)
Semillas de melón	250g (75 min)
Pistachos	250g (90 min)

21 MEAT FLOSS (Rousong)	
Carne magra	250g
Sal	5g
Azúcar	10g
Vino de arroz	12g
Salsa de soja	5g
Aceite	15g

22 RICE VINEGAR (vinagre de arroz)	
Arroz dulce precocido	500g
Levadura dulce	8g

23 CAKE (pastel)	
Harina baja en gluten	300g
Azúcar	120g
Sal	3g
Mantequilla	100g
Levadura	5g
Leche	130g
Levadura en polvo	8g
Proteína	100g

24 ITALIAN CAKE (pastel italiano)	
Mantequilla	140g
Huevos	3
Zumo de limón	5g
Agua	53g
Harina baja en gluten	230g
Levadura en polvo	5g
Virutas de chocolate	15g
Azúcar	60g

Memoria

Si se interrumpe la alimentación durante el horneado, el proceso continuará automáticamente en 10 minutos, incluso si se pulsa el botón **START/STOP**. Si la interrupción tarda más de 10 minutos, la memoria se borra y debe reiniciarse la panificadora. Sin embargo, si la masa hasta el momento solamente se ha amasado, pulse directamente el botón **START/STOP** para continuar el programa desde el principio.

Ambiente

La panificadora funciona bien en una amplia gama de temperatura, pero pueden darse diferencias en tamaño de hogaza entre una sala muy cálida y una sala muy fría. Recomendamos una temperatura ambiente entre 15°C y 34°C.

Indicación de advertencia

Si la pantalla muestra **HHH** junto con 5 pitidos tras iniciarse el programa, la temperatura interna es demasiado elevada. En este caso, el programa debe detenerse. Abra la tapa y deje enfriar la panificadora entre 10 y 20 minutos. Si aparece **LLL** en pantalla junto con 5 pitidos tras pulsar el botón **START/STOP** (excepto para **BAKE**), la temperatura dentro de la panificadora es demasiado baja. Pulse el botón **START/STOP**, abra la tapa y deje que se caliente la panificadora entre 10 y 20 minutos. Si la pantalla muestra **ERR** tras pulsar el botón **START/STOP**, el valor de resistencia térmica excede la gama admisible. Haga comprobar el sensor por el servicio al cliente.

Añadir ingredientes automáticamente

La panificadora puede añadir ingredientes automáticamente en los programas Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Low Sugar Bread, Rice Bread, Rice Flour Bread, Quick, Italian Bread, Gluten Free Bread y DIY. Antes de cocer el pan, abra el cajón de ingredientes y retire el inserto de ingredientes. Añada los ingredientes deseados y vuelva a colocar el inserto. Durante el funcionamiento, los ingredientes se añaden automáticamente al recipiente de horneado.

Limpieza y cuidados



¡Advertencia!

- Desenchufe el cable de alimentación y deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No sumerja nunca el producto, incluyendo el cable de alimentación y el enchufe, en agua ni otros líquidos al limpiar. Nunca lo aguante bajo agua corriente.
- Asegúrese de que no entre humedad en el producto durante la limpieza.
- No use nunca disolventes, limpiadores abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos ni afilados para la limpieza. Los disolventes son perjudiciales para la salud y dañan las piezas de plástico, los limpiadores y los accesorios abrasivos rayan la superficie.

La limpieza y el mantenimiento regulares mantendrán su panificadora en perfecto estado y garantizarán un pan horneado en casa perfecto durante un largo periodo de tiempo.

- Limpie la panificadora con regularidad y elimine cualquier depósito.
- Asegúrese de que no se acumulen restos en la zona de la base de la panificadora y se quemem.
- Limpie las superficie exteriores del producto con un paño ligeramente húmedo y séquelas por completo. Asegúrese de que no entre agua en el producto (por ejemplo en el panel de control).
- Seque cuidadosamente el producto tras limpiarlo.
- Limpie el interior y el exterior de la panificadora con una gamuza humedecida. Para proteger el revestimiento antiadherente, no use limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Lave el inserto de ingredientes en agua caliente y séquelo por completo, y vuelva a ponerlo en el cajón de ingredientes.
- Si el gancho para masa es difícil de sacar del eje impulsor, llene el recipiente de horneado con agua caliente y déjelo empapar aproximadamente 30 minutos. Limpie cuidadosamente el exterior con una gamuza humedecida.
- Limpie el interior y el exterior de la tapa y la ventana de observación con una gamuza humedecida.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
- Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que se haya enfriado por completo y esté limpia y seca.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de niños y mascotas.

Solución de problemas

Si se producen problemas durante el funcionamiento, intente corregirlos primero usted mismo usando la lista siguiente. Si no tiene éxito, contacte con el servicio al cliente.

Problema	Posible causa	Solución propuesta	
Problemas con la panificadora	Sale humo de la cámara de horneado o las ranuras de ventilación	Los ingredientes se pegan a la bandeja de horneado o el exterior del recipiente de horneado	Desconecte el enchufe y limpie el exterior del recipiente de horneado y la cámara de horneado
	El pan se hunde en el centro y está húmedo en la parte inferior	El pan se ha dejado demasiado tiempo en el recipiente tras hornear y recalentar	Saque el pan del recipiente de horneado antes de que termine la función de mantener caliente
	Es difícil sacar el pan del recipiente de horneado	La base del pan se pega al gancho de amasado	Limpie el gancho de amasado y el eje impulsor después de hornear; si es necesario, llene el recipiente de horneado con agua caliente durante 30 minutos, y el gancho de amasar se podrá sacar y limpiar con facilidad
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Programa incorrecto establecido	Compruebe el programa de horneado seleccionado y las demás configuraciones
		Se ha pulsado el botón START/STOP durante el funcionamiento	Comience de nuevo desde el principio y no use los mismos ingredientes
		Se ha abierto la tapa varias veces durante el funcionamiento	No abra con frecuencia la tapa a menos que sea necesario, como para añadir ingredientes, cierre la tapa correctamente tras abrirla
		Prolongado corte de energía (> 10 minutos) durante el funcionamiento	Comience de nuevo desde el principio y no use los mismos ingredientes
		El gancho para masa está obstruido	Compruebe si la hoja de amasado queda obstruida por granos, etc.; saque el recipiente de horneado y compruebe si el eje impulsor gira; si no es el caso, contacte con el servicio al cliente
La panificadora no se activa y la pantalla muestra HHH	La panificadora sigue estando demasiado caliente tras la última sesión de horneado	Desconecte el enchufe, retire el recipiente de horneado y deje que se enfríe, a continuación vuelva a conectar el enchufe y comience de nuevo	
Problemas con la receta	Demasiada levadura, demasiada harina, falta sal o diversas de estas causas	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes	

Problema		Posible causa	Solución propuesta
Problemas con la receta	El pan no sube en absoluto o no lo suficiente	Sin levadura o demasiado poca levadura	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes
		Levadura caducada o rancia	Reduzca la cantidad total de ingredientes en 1/3, no use más de la cantidad de harina especificada
		Líquido demasiado caliente	Use un líquido distinto o déjelo enfriar a temperatura ambiente, añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, realice un pequeño hoyo en el centro de la harina y añada la levadura desmigada o levadura seca; la levadura y el líquido no deben entrar en contacto
		La levadura ha entrado en contacto con el líquido	Use exclusivamente ingredientes frescos y correctamente almacenados
		Tipo de harina incorrecta o harina vieja	Reduzca la cantidad total de ingredientes en 1/3, no use más de la cantidad de harina especificada
		Demasiado o excesivo líquido	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se hayan añadido todos los ingredientes; si el clima es húmedo, reduzca 1-2 cucharadas de agua.
		Azúcar insuficiente	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes
	La masa sube demasiado y se derrama sobre el recipiente de horneado	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermentará con más fuerza	Ajuste la cantidad de líquido, si se usan ingredientes con contenido de agua, debe reducir la cantidad de líquido
		Un exceso de leche reduce la fermentación de la levadura	Use un líquido distinto o déjelo enfriar a temperatura ambiente, añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, realice un pequeño hoyo en el centro de la harina y añada la levadura desmigada o levadura seca; la levadura y el líquido no deben entrar en contacto
	El pan se hunde en el centro	El volumen de masa es superior al recipiente de horneado y el pan colapsa	Mida los ingredientes correctamente, ajuste la cantidad de líquido, si se usan ingredientes con contenido de agua, debe reducir la cantidad de líquido

Problema		Posible causa	Solución propuesta
Problemas con la receta	El pan se hunde en el centro	Fermentación demasiado breve por temperatura del agua o cámara de horneado demasiado alta o exceso de humedad	Use un líquido diferente o déjelo enfriar a temperatura ambiente, añada los ingredientes especificados en el orden correcto, realice un pequeño hueco en el centro de la harina y añada la levadura desmenuzada o levadura en polvo; la levadura y el líquido no deben entrar en contacto; no use la función de demora con un clima cálido; use líquidos fríos; retire el pan del recipiente de horneado inmediatamente después de hornear y déjelo enfriar en un estante de alambre durante como mínimo 15 minutos antes de cortarlo
	Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o insuficiente líquido	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se hayan añadido todos los ingredientes; si el clima es húmedo, reduzca 1-2 cucharadas de agua.
		Demasiada poca levadura o azúcar	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes
		Demasiada fruta, grano integral u otro de los ingredientes	Ajuste la cantidad de ingredientes y compruebe que se hayan añadido todos
		Harina demasiado vieja o rancia, los líquidos calientes hacen subir la masa demasiado rápido y la hogaza se hunde después de hornear	Reduzca la cantidad total de ingredientes en 1/3, no use más de la cantidad de harina especificada
		Sin sal o azúcar insuficiente	
		Demasiado líquido	
	El pan no se hornea por completo en el centro	Demasiado o excesivo líquido	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se hayan añadido todos los ingredientes; si el clima es húmedo, reduzca 1-2 cucharadas de agua.
		Contenido de humedad demasiado alto	No use la función de demora en clima cálido; use líquidos fríos
		Receta con ingredientes húmedos, como yogur	Si el clima es húmedo, use 1-2 cucharadas de agua menos

Problema		Posible causa	Solución propuesta
Problemas con la receta	Estructura abierta o rugosa o demasiados huecos	Demasiada agua	Si el clima es húmedo, use 1-2 cucharadas de agua menos
		Ausencia de sal	Ajuste la cantidad de ingredientes y compruebe que se hayan añadido todos
		Alta humedad, agua demasiado caliente	No use la función de demora en clima cálido; use líquidos fríos; retire el pan del recipiente de horneado inmediatamente después de hornear y déjelo enfriar en un estante de alambre como mínimo 15 minutos antes de cortarlo
		Demasiado líquido	Use un líquido distinto o déjelo enfriar a temperatura ambiente, añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, realice un pequeño hoyo en el centro de la harina y añada la levadura desmigada o levadura seca; la levadura y el líquido no deben entrar en contacto
	Forma de hongo, superficie no horneada	Cantidad de masa excesiva para el recipiente de horneado	Mida los ingredientes correctamente, ajuste la cantidad de líquido, si se usan ingredientes con contenido de agua, debe reducir la cantidad de líquido
		Demasiada harina, especialmente para pan blanco	Ajuste la cantidad de líquido, si se usan ingredientes con contenido de agua, debe reducir la cantidad de líquido
		Demasiada levadura o insuficiente sal	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes
		Demasiado azúcar	Mida correctamente los ingredientes, ajuste las cantidades y compruebe que se han añadido todos los ingredientes
		Ingredientes dulces distintos a azúcar	Ajuste la cantidad de ingredientes y compruebe que se hayan añadido todos
	Los discos son irregulares o hay grumos en el centro	El pan no se ha enfriado lo suficiente (no se ha escapado el vapor)	Reduzca la cantidad de levadura o todos los ingredientes en 1/4
	Depósitos de harina en la corteza del pan	La harina no se ha trabajado bien en los laterales al amasar	Si el clima es húmedo, use 1-2 cucharadas de agua menos; retire el pan del recipiente de horneado inmediatamente después de hornear y déjelo enfriar en un estante de alambre como mínimo 15 minutos antes de cortarlo

Características técnicas

Tensión nominal, frecuencia	: 220 - 240 V~, 50 Hz
Potencia nominal	: 550 W
Clase de protección	: I
Dimensiones P x L x A	: 360x225x330 mm
Peso	: 6,2 kg
Cable de alimentación	: 90cm
Material	: SUS 430
Consumo en modo espera	: 0,7 W
Tiempo para alcanzar el modo espera	: 0,3 minutos

Consignes de sécurité



Risque de brûlures ! La température des surfaces tactiles peut être très élevée pendant le fonctionnement. **Attention ! Surfaces chaudes !**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire si elles sont surveillées ou formées sur l'utilisation sûre de l'appareil et des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et sous surveillance.
- Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- **Avertissement !** N'immergez jamais les parties électriques du produit dans l'eau ou tout autre liquide. Ne mettez jamais l'appareil sous le robinet.
- Vérifiez régulièrement que la fiche secteur et le câble secteur ne sont pas endommagés. Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez le produit que par ses poignées ou ses boutons pendant son fonctionnement. Le produit et le boîtier deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

Consignes de sécurité

- **Risque d'incendie !** L'appareil ne doit pas toucher ou être recouvert de matériaux facilement inflammables, tels que des rideaux, des textiles, etc. Veillez à toujours maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport aux matériaux inflammables.
- Le produit ne doit pas être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Le produit est destiné exclusivement à un usage privé dans la maison et à des applications similaires et ne convient pas à un usage commercial. Les applications domestiques comprennent, par exemple, l'utilisation dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et l'utilisation par les clients dans les maisons d'hôtes, les petits hôtels et les établissements résidentiels similaires.
- **Risque de choc électrique !** N'essayez jamais de réparer le produit vous-même. En cas de panne, faites réparer le produit uniquement par des spécialistes qualifiés.
- **Risque de brûlures !** Soyez prudent lorsque vous retirez le pain cuit.
- **Attention !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Débranchez le produit de l'alimentation secteur s'il est laissé sans surveillance.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Veuillez consulter le chapitre sur **Nettoyage et entretien.**

Consignes de sécurité

1. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois et remettez-le avec le produit. Observez toutes les mises en garde figurant sur l'appareil et dans ce manuel d'utilisation. Il contient des instructions de sécurité importantes ainsi que les instructions pour l'utilisation et l'entretien du produit.
2. Utilisez ce produit uniquement dans le but prévu. Une utilisation inappropriée ou incorrecte est dangereuse.
3. Ne placez pas des objets à flamme nue, telles que des bougies, sur le produit ou à proximité de celui-ci. Ne posez aucun objet rempli de liquide, comme un vase, sur le produit.
4. Ne réparez jamais le produit vous-même (par exemple si le câble secteur est endommagé ou si le produit est tombé). Confiez l'entretien et les réparations uniquement à un centre de service après-vente agréé.
5. La tension secteur doit correspondre aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique du produit.
6. Pour couper entièrement l'alimentation électrique, débranchez la fiche de l'appareil de la prise secteur. Assurez-vous qu'elle est toujours facilement accessible et que son accès est toujours possible.
7. Évitez d'endommager le câble secteur en le pliant ou en le mettant en contact avec des arêtes vives.
8. Gardez le produit, y compris le câble secteur et la fiche secteur, à l'écart des sources de chaleur telles que les radiateurs, les fours et autres appareils générant de la chaleur.
9. Organisez le câble secteur de manière qu'il ne puisse pas être tiré, et qu'il ne puisse pas se prendre dans les pieds des personnes de passage accidentellement.
10. Si un câble de rallonge est utilisé, il doit être adapté à la puissance correspondante.
11. Ne touchez pas le produit avec les mains mouillées. Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains mouillées.
12. N'ouvrez en aucun cas le boîtier. N'insérez aucun objet dans le boîtier.
13. Débranchez-le uniquement du secteur en tirant sur la fiche elle-même. Ne tirez pas sur le câble secteur.
14. N'enroulez pas le câble secteur autour du produit.
15. Débranchez la fiche secteur lorsque le produit n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement et avant de nettoyer le produit.
16. Utilisez cet appareil en intérieur dans un lieu sec, et jamais à l'extérieur.
17. Protégez le produit et les composants électriques de la lumière directe du soleil, de la poussière, du feu (cheminée, barbecue, bougies), de l'eau (éclaboussures, vases, baignoire) et d'une humidité élevée.
18. Ne remplacez pas une pièce par une autre. Si vous devez remplacer une pièce, veuillez contacter le service après-vente.
19. Branchez la fiche secteur sur une prise appropriée et facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement le produit en cas d'urgence.
20. Débranchez la fiche secteur pour éteindre complètement le produit. Utilisez-la comme dispositif de déconnexion.
21. Pour éviter les blessures et les dommages matériels, n'essayez jamais de retirer le pain de la machine à pain lorsqu'elle est encore en fonctionnement.
22. Éteignez immédiatement la machine à pain et débranchez la fiche secteur si de la fumée se forme.
23. Utilisez toujours la machine à pain sur une surface plane, stable, propre, sèche et résistante à la chaleur.
24. Pendant l'utilisation, assurez une bonne ventilation à tout moment.
25. **Important !** Avant toute utilisation, assurez-vous que le produit est en parfait état de fonctionnement. Le produit ne doit pas être utilisé s'il présente des signes d'endommagement ou si vous soupçonnez qu'il est défectueux.

Félicitations !

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et conservez-le pour toute référence ultérieure.

Usage prévu

Découvrez l'amour du pain frais fait maison. Les 25 programmes pour le pain, la confiture, le yaourt, la pâte et le gâteau s'affichent sur l'écran LCD et feront de vous un maître boulanger. Soyez créatif avec le tiroir à ingrédients automatique pour les noix, les graines, les amandes, etc. Créez vos propres mélanges de pain et gâtez vos amis et votre famille avec de délicieuses surprises. Le poids du pain peut être réglé sur 500 g, 750 g et 1000 g et la minuterie peut être réglée pour un délai allant jusqu'à 13 heures. Après la cuisson, le pain peut être conservé au chaud pendant 60 minutes et observé dans la fenêtre de visualisation. La machine à pain est uniquement destinée à une utilisation domestique et ne doit pas être utilisée à des fins commerciales. Toute autre utilisation peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

Imtron GmbH ne pourra pas être tenu pour responsable pour les dommages subis par le produit, les dommages ou les blessures causées par l'inattention ou l'utilisation inadaptée ou incorrecte du produit, ou à l'utilisation du produit à des fins autres que celles spécifiées par le fabricant.

Avant la première utilisation

- Retirez soigneusement le produit et ses accessoires de l'emballage d'origine. Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pour un stockage ultérieur. Veuillez respecter les réglementations lorsque vous éliminez l'emballage d'origine du produit. Veuillez contacter les autorités locales si vous avez des questions concernant l'élimination correcte des déchets.
- Vérifiez que le contenu de la boîte est complet et que rien n'est endommagé. Si la livraison est incomplète ou si vous constatez des dommages liés au transport, contactez

immédiatement votre point de vente.

- Nettoyez la machine à pain selon les instructions du chapitre **Nettoyage et entretien**.

Contenu de la boîte

- 1 x Machine à pain
- 1 x Crochet
- 1 x Tasse à mesurer
- 1 x Cuillère à mesurer
- 1 x Mode d'emploi
- 1 x Carte de garantie




Éléments et composants de contrôle

- A** Écran d'affichage
- B** Bouton de programme, bouton de confirmation **OK** et bouton de commande **START|STOP**
- C** Moule
- D** Fenêtre d'observation
- E** Tiroir à ingrédients et insert à ingrédients
- F** Tasse à mesurer
- G** Crochet
- H** Cuillère à mesurer

Utilisation





Placez la machine à pain sur une surface de travail sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Pesez les ingrédients dont vous avez besoin. Nous vous recommandons d'enduire l'arbre d'entraînement et le crochet pétrisseur de margarine afin que la pâte ne colle pas sous le crochet pétrisseur et puisse être facilement retirée du pain.

- 1** Branchez la fiche secteur sur une prise de courant appropriée.
- 2** La machine à pain émet un bip sonore et l'écran s'allume pendant 20 secondes avec le réglage par défaut  PAIN DE BASE,  (1000 g) et  (brunissement moyen). Le temps de cuisson est également affiché.
- 3** Ouvrez le couvercle.

- 4** Insérez le moule et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez le crochet pétrisseur sur l'arbre d'entraînement. Remplissez le moule avec les ingrédients souhaités. Veillez à bien suivre l'ordre : ajoutez d'abord les ingrédients liquides dans le moule, puis les ingrédients secs et enfin la levure ou la levure chimique. Les ingrédients liquides se trouvent alors au fond du moule, les ingrédients secs au milieu et la levure ou la levure chimique au-dessus. Faites une petite empreinte avec votre doigt sur un côté de la farine. Placez la levure à l'intérieur et veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.

- 5** **1** Ouvrez le tiroir à ingrédients.
2 Retirez l'insert à ingrédients et ajoutez les ingrédients dans l'insert à ingrédients. Pour obtenir un résultat plus homogène, les graines doivent être mélangées à la farine avant de les ajouter au moule.

- 6** **1** Fermez soigneusement le couvercle.
2 Utilisez le bouton de programme pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
3 Confirmez votre sélection avec le bouton de confirmation **OK**. Réglez ensuite  (brunissement),  (poids),  (ingrédients supplémentaires) et  (minuterie). Appuyez plusieurs fois sur le bouton **OK** pour parcourir les options et utilisez le bouton de commande **START|STOP** pour effectuer le réglage approprié pour l'option. Utilisez le bouton **START|STOP** pour régler la minuterie par paliers de 10 minutes jusqu'à 13 heures maximum ou ignorez cet élément de programme si vous souhaitez commencer la cuisson immédiatement. Le réglage correspondant est affiché sur l'écran.

Si vous souhaitez modifier la sélection du programme ou l'option de réglage, maintenez enfoncé le bouton **START|STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un long bip sonore. Cela réinitialisera tous les réglages et vous pourrez les réajuster comme vous le souhaitez.

- 4** Appuyez sur le bouton **START|STOP** pour démarrer la tâche ; la machine à pain démarrera avec la première étape du programme affichée sur l'écran. Vous pouvez visualiser l'ensemble du processus via la fenêtre d'observation. Dès que le processus est terminé, 10 bips sonores retentissent. Maintenez le bouton **START/STOP** enfoncé pendant environ 3 secondes pour terminer le processus et retirez le pain.

- 7** Débranchez la fiche secteur pour déconnecter complètement la machine à pain du secteur.

- 8** Ouvrez le couvercle avec des maniques.

- 9** Saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez le moule dans le sens antihoraire et retirez-le délicatement vers le haut de la machine à pain. Retournez le moule sur une surface résistante à la chaleur pour démouler le pain cuit. Laissez refroidir le pain sur une grille.
Astuce
 Laissez toujours le moule refroidir complètement avant de le replacer.

Utilisez une spatule antiadhésive pour décoller délicatement les bords du pain du moule ou attendez quelques minutes jusqu'à ce que le pain sorte tout seul du moule.

Attention

Le moule et le pain sont très chauds !
Manipulez-les toujours avec précaution et portez des maniques.

Si vous n'appuyez pas sur le bouton **START/STOP** après la cuisson, le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant une heure.

Attention








Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer le crochet pétrisseur situé sous le













pain. Ne retirez pas le crochet pétrisseur à la main, car il est chaud.










Remarque











Conservez le pain dans un sac ou un récipient en plastique fermé hermétiquement. Le pain peut être conservé environ trois jours à température ambiante. Pour une conservation plus longue, mettez-le au réfrigérateur jusqu'à dix jours. Comme le pain est fabriqué sans conservateurs ajoutés, la durée de conservation n'est généralement pas plus longue que pour le pain du commerce.

Écran d'affichage

Symbole	Programme/procédure	Signification	Étapes de fonctionnement
	PAIN DE BASE	Recette de base du pain	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites cuire le pain. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour améliorer la saveur.
	BAGUETTE	Recette de la baguette	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois (plus longtemps) et faites cuire le pain. Ce pain a une croûte plus croustillante et une texture légère.
	PAIN À LA FARINE DE BLÉ COMPLET	Pain complet	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites cuire le pain complet. Ce réglage a un temps de préchauffage plus long afin que le grain puisse absorber l'eau et se dilater. Nous vous recommandons de ne pas utiliser la fonction de délai, car cela peut donner de moins bons résultats.
	PAIN SUCRÉ	Pain sucré	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites cuire un pain croustillant et sucré.
	PAIN À FAIBLE TENEUR EN SUCRE	Pain à faible teneur en sucre	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites-la cuire avec un peu de sucre.
	PAIN DE RIZ	Pain de riz	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites-la cuire. La proportion de protéines et d'acides aminés est plus élevée que dans le pain nature, et il est plus facile à digérer.
	PAIN À LA FARINE DE RIZ	Pain à la farine de riz	Pétrissez la pâte deux fois, laissez-la lever deux fois et faites-la cuire. Le poids est le même que la recette de pain de base, mais la saveur et le goût sont meilleurs.

Symbole	Programme/ procédure	Signification	Étapes de fonctionnement
	PAIN RAPIDE	Recette du pain rapide	Pétrissez la pâte, laissez-la lever et faites-la cuire avec de la levure chimique. Le pain cuit avec ce réglage est généralement plus petit et a une texture dense.
	FOCACCIA	Focaccia	Pétrissez la pâte, laissez-la lever et faites-la cuire. La saveur est plus douce et la texture plus dense.
	PAIN SANS GLUTEN	Pain sans gluten	Pétrissez la pâte avec la farine sans gluten, laissez-la lever et faites-la cuire. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour améliorer la saveur.
	PÂTE À PIZZA	Pâte à pizza	Pétrissez la pâte, laissez-la lever et façonnez-la pour obtenir une forme de pizza.
	PÂTE ITALIENNE	Pâtisserie italienne	Pétrissez la pâte et façonnez-la pour réaliser des desserts.
	LEVÉE DE PÂTE	Laisser lever la pâte	Pétrissez la pâte, laissez-la lever et façonnez-la pour obtenir des petits pains, des pizzas, du pain à la vapeur, etc.
	FERMENTATION DÉCONGÉLATION	Fermentation Décongélation	Chauffez à basse température, le temps de chauffage peut être réglé dans la plage spécifiée. La plage de temps réglable est de 10 à 60 minutes.
	YAOURT	Yaourt	Chauffez à basse température, le temps de chauffage peut être réglé dans la plage spécifiée. La plage de temps réglable est de 6 à 12 heures.
	LÉGUMES MARINÉS	Légumes mélangés	Fabrication de légumes marinés. La durée réglable est de 24 à 48 heures. Incorporez de la poudre de piment pour améliorer la saveur
	PÂTE	Pâte à pain	Pétrissez la pâte et laissez-la lever, mais ne la faites pas cuire. Façonnez la pâte pour faire des petits pains, des pizzas, du pain à la vapeur, etc. La plage de temps réglable est de 10 à 30 minutes.
	CONFITURE	Confiture	Préparez des confitures et des marmelades. Réduisez les fruits ou les légumes en purée avant de les ajouter dans le moule.
	CUISSON	Cuire	Faites cuire uniquement, ne pétrissez pas et ne faites pas lever. Permet également d'augmenter le temps de cuisson du réglage sélectionné. La plage de temps réglable est de 10 à 60 minutes.

Symbole	Programme/ procédure	Signification	Étapes de fonctionnement
	NOIX GRILLÉES	Noix grillées	Avant de griller les noix, les impuretés dures doivent être complètement éliminées pour réduire l'abrasion. La plage de temps réglable est de 45 à 90 minutes.
	FILAMENTS DE VIANDE	Rousong (viande séchée et effilochée)	Le rousong est nutritif, savoureux et facile à transporter.
	VINAIGRE DE RIZ	Vinaigre de riz	La durée réglable est de 24 à 48 heures.
	GÂTEAU	Gâteau	Pétrissez la pâte, laissez-la lever et faites-la cuire avec de la levure chimique.
	GÂTEAU ITALIEN	Gâteau italien	Différents modèles originaux selon vos propres souhaits.
	DIY	Recette personnelle	La fabrication comprend les processus de pétrissage, levée, cuisson et maintien au chaud. Le temps de travail de chaque section peut être défini. Ce programme est principalement destiné aux utilisateurs familiarisés avec la fabrication du pain afin d'obtenir le meilleur résultat selon leur propre goût. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer le niveau de brunissement, ajoutez des noix ou retardez le temps étape par étape. À l'étape suivante, sélectionnez le processus à définir. Les icônes du temps ⌚ et des programmes ⌚ ⚙️ ⚙️ ⚙️ ⚙️ clignotent. Séquence des programmes : 1 ^{er} PÉTRISSAGE - 1 ^{ère} LEVÉE - 2 ^{ème} PÉTRISSAGE - 2 ^{ème} LEVÉE - CUISSON - MAINTIEN AU CHAUD.
	COULEUR DE LA CROÛTE	Brunissement léger	Il y a trois niveaux de brunissement pour la croûte. Après avoir sélectionné le programme de cuisson, l'étape suivante consiste à sélectionner le niveau de brunissement avec le bouton START/STOP . La fonction ne peut pas être sélectionnée pour les programmes Pâte à pizza, Pâte italienne, Levée de pâte, Fermentation Décongélation, Yaourt, Légumes marinés, Pâte, Confiture, Cuisson, Noix grillées, Filaments de viande, Vinaigre de riz et Gâteau.
		Brunissement moyen	
		Brunissement foncé	

Symbole	Programme/ procédure	Signification	Étapes de fonctionnement
	POIDS	Poids de 1000 g	Vous pouvez choisir entre 500 g, 750 g et 1000 g. Le poids du pain peut varier en fonction du temps de fonctionnement. La fonction ne peut pas être sélectionnée pour les programmes Pain rapide, Pâte à pizza, Pâte italienne, Levée de pâte, Fermentation Décongélation, Yaourt, Légumes marinés, Pâte, Confiture, Cuisson, Noix grillées, Filaments de viande, Vinaigre de riz, Gâteau, Gâteau italien et DIY.
		Poids de 750 g	
		Poids de 500 g	
	DISTRIBUTEUR DE RAISINS ✓	Autres ingrédients (oui)	Ajoutez d'autres ingrédients via le compartiment à ingrédients.
	DISTRIBUTEUR DE RAISINS X	Autres ingrédients (non)	L'étape du programme est ignorée.
	Temps de fonctionnement restant		
	Délai (minuterie)	Le délai maximum est de 13 heures et peut être réglé par incréments de 10 minutes. La fonction ne peut pas être sélectionnée pour les programmes Pâte à pizza, Pâte italienne, Levée de pâte, Fermentation Décongélation, Yaourt, Légumes marinés, Pâte, Confiture, Cuisson, Noix grillées, Filaments de viande, Vinaigre de riz, Gâteau et Gâteau italien. N'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc. pour une cuisson différée.	
	Pétrir la pâte	Flèche intérieure : 1 ^{er} pétrissage Flèche extérieure : 2 ^{ème} pétrissage	
	Laisser lever la pâte	Flèche inférieure : 1 ^{ère} levée de pâte Flèche supérieure : 2 ^{ème} levée de pâte	
	Cuire		
	Maintenir chaud	Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, éteignez le programme avec le bouton START/STOP .	

La recette suivante est à titre indicatif seulement.

01 PAIN DE BASE (recette de base du pain)			
Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	300 g	420 g	490 g
Sucre	60 g	80 g	80 g
Lait en poudre	9 g	10 g	10 g
Sel	3 g	4 g	4 g
Œufs	1	1	1
Eau	165 ml	270 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Beurre	30 g	40 g	40 g

02 BAGUETTE (recette de la baguette)			
Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	280 g	420 g	490 g
Sucre	25 g	50 g	50 g
Lait en poudre	6 g	9 g	9 g
Sel	3 g	5 g	5 g
Eau	170 ml	260 ml	330 ml
Levure	2 g	4 g	4 g
Beurre	15 g	30 g	30 g

03 PAIN À LA FARINE DE BLÉ COMPLET			
Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	200 g	420 g	490 g
Sucre	60 g	80 g	80 g
Lait en poudre	8 g	9 g	9 g
Sel	4 g	5 g	5 g
Œufs	1	1	1
Eau	170 ml	260 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Beurre	35 g	40 g	40 g
Farine de blé complet	100 g	120 g	120 g

04 PAIN SUCRÉ			
Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	300 g	420 g	490 g
Sucre	80 g	90 g	90 g
Lait en poudre	10 g	10 g	10 g
Sel	3 g	4 g	4 g
Œufs	1	1	1
Eau	165 ml	260 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Beurre	15 g	20 g	20 g

05 PAIN À FAIBLE TENEUR EN SUCRE			
Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	300 g	420 g	490 g
Sucre	20 g	30 g	30 g
Lait en poudre	10 g	12 g	12 g
Sel	2 g	2 g	2 g
Eau	180 ml	260 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Beurre	25 g	30 g	30 g

06 PAIN DE RIZ

Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	290 g	420 g	490 g
Sucre	45 g	50 g	50 g
Lait en poudre	7 g	9 g	9 g
Sel	3 g	4 g	4 g
Eau	150 ml	260 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Beurre	30 g	40 g	40 g
Riz	80 g	100 g	100 g

07 PAIN À LA FARINE DE RIZ

Poids du pain	500 g	750 g	900 g
Farine à haute teneur en gluten	270 g	420 g	490 g
Sucre	25 g	30 g	30 g
Lait en poudre	10 g	15 g	15 g
Sel	3 g	3 g	3 g
Farine de riz	50 g	50 g	50 g
Eau	185 ml	260 ml	330 ml
Levure	2 g	3 g	3 g
Beurre	25 g	30 g	30 g

08 PAIN RAPIDE (recette du pain rapide)

Farine à haute teneur en gluten	300 g
Sucre	50 g
Lait en poudre	10 g
Sel	2 g
Eau	175 ml
Levure	6 g
Beurre	20 g

09 FOCACCIA (focaccia)

Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine à haute teneur en gluten	310 g	420 g	490 g
Sucre	24 g	36 g	48 g
Lait en poudre	10 g	16 g	20 g
Sel	2 g	2 g	3 g
Beurre	20 g	25 g	30 g
Eau	135 ml	260 ml	330 ml
Levure	3 g	4 g	4 g
Raisins	30 g	40 g	50 g
Cannelle	2 g	2 g	3 g

10 PAIN SANS GLUTEN

Poids du pain	500 g	750 g	1000 g
Farine sans gluten	300 g	420 g	420 g
Sucre	40 g	50 g	50 g
Lait en poudre	10 g	15 g	15 g
Sel	3 g	3 g	3 g
Beurre	25 g	30 g	30 g
Eau	120 ml	260 ml	330 ml
Levure	4 g	4 g	4 g
Œufs	1	1	1

11 PÂTE À PIZZA (pâte à pizza)

Farine à haute teneur en gluten	140 g
Farine pauvre en gluten	70 g
Huile	10 g
Levure	3 g
Eau	80 ml
Œufs	1

12 PÂTE ITALIENNE (pâte italienne)

Farine à haute teneur en gluten	200 g
Farine pauvre en gluten	100 g
Œufs	1
Sel	4 g
Eau	160 ml

13 LEVÉE DE PÂTE (laisser lever la pâte)

Farine	350 g
Eau	210 ml
Levure	1 g

**14 FERMENTATION|DÉCONGÉLATION
(fermentation | décongélation)**

Farine	350 g
Eau	210 ml
Levure	1 g

15 YAOURT (yaourt)

Lait entier	1 L
Culture de yaourt	100 ml

16 LÉGUMES MARINÉS (légumes mélangés)

Chou	250 g
Huile, sauce, poisson, gingembre, Oignons, ail, farine	

17 PÂTE (pâte à pain)

Farine	350 g
Sucre	24 g
Sel	10 g
Eau	210 ml
Huile	20 g

18 CONFITURE (confiture)

Eau	50 ml
Pulpe de fruit	200 g
Sucre	120 g
Gélatine	15 g

19 CUISSON (cuire)

Œufs	3
Sucre	75 g
Farine pauvre en gluten	80 g
Beurre	10 g

20 NOIX GRILLÉES (noix grillées)

Poudre de noix	250 g (45 min)
Graines de melon	250 g (75 min)
Pistaches	250 g (90 min)

21 FILAMENTS DE VIANDE (rousong)

Viande maigre	250 g
Sel	5 g
Sucre	10 g
Alcool de riz	12 g
Sauce soja	5 g
Huile	15 g

22 VINAIGRE DE RIZ (vinaigre de riz)

Riz sucré précuit	500 g
Levure sucrée	8 g

23 GÂTEAU (gâteau)

Farine pauvre en gluten	300 g
Sucre	120 g
Sel	3 g
Beurre	100 g
Levure	5 g

Lait	130 g
Levure chimique	8 g
Protéine	100 g

24 GÂTEAU ITALIEN (gâteau italien)	
Beurre	140 g
Œufs	3
Jus de citron	5 g
Eau	53 g
Farine pauvre en gluten	230 g
Levure chimique	5 g
Copeaux de chocolat	15 g
Sucre	60 g

Mémoire

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant la cuisson, le processus reprendra automatiquement dans les 10 minutes, même si le bouton **START/STOP** est enfoncé. Si la pause dure plus de 10 minutes, la mémoire est effacée et la machine à pain doit être redémarrée. Cependant, si la pâte n'a été pétrie que jusqu'à présent, appuyez directement sur le bouton **START/STOP** pour continuer le programme depuis le début.

Environnement

La machine à pain fonctionne bien dans une large plage de températures, mais il peut y avoir des différences de poids du pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous recommandons une température ambiante comprise entre 15 °C et 34 °C.

Affichage d'avertissement

Si l'écran affiche **HHH** avec 5 bips sonores après le démarrage du programme, la température interne est trop élevée. Dans ce cas, le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si **LLL** apparaît sur l'écran avec 5 bips sonores après avoir appuyé sur le bouton **START/STOP** (sauf pour CUISSON), la température à l'intérieur de la machine à pain est trop basse. Appuyez sur le bouton **START/STOP**, ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si l'écran affiche **ERR** après avoir appuyé sur le bouton **START/STOP**, la valeur de résistance thermique dépasse la plage autorisée. Veuillez faire vérifier le capteur par le service après-vente.

Ajout automatique d'ingrédients

La machine à pain peut ajouter automatiquement des ingrédients pour les programmes Pain de base, Baguette, Farine de blé complet, Pain sucré, Pain à faible teneur en sucre, Pain de riz, Pain à la farine de riz, Rapide, Pain italien, Pain sans gluten et DIY. Avant de cuire le pain, ouvrez le tiroir à ingrédients et retirez l'insert à ingrédients. Ajoutez les ingrédients nécessaires et remettez l'insert. Pendant le fonctionnement, les ingrédients sont automatiquement ajoutés dans le moule.

Nettoyage et entretien



Avertissement !

- Débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir entièrement avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez jamais le produit, y compris le câble secteur et la fiche secteur, dans l'eau ou tout autre liquide lors du nettoyage. Ne le passez jamais sous l'eau courante.
- Assurez-vous qu'aucune humidité ne pénètre dans le produit pendant le nettoyage.
- N'utilisez jamais des solvants, des produits abrasifs, des brosses dures, et des objets pointus ou métalliques. Les solvants sont dangereux pour la santé et attaquent les pièces en plastique ; les produits de nettoyage abrasifs et les produits d'aide au nettoyage rayent les surfaces.

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiendront votre machine à pain en parfait état et garantiront un pain maison parfait pendant longtemps.

- Nettoyez la machine à pain à intervalles réguliers pour éliminer les dépôts.
- Assurez-vous qu'aucun dépôt ne s'accumule dans la zone de base de la machine à pain et ne brûle à cet endroit.
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide puis essuyez-les soigneusement. Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans le produit (par exemple sur le panneau de commande).
- Séchez le produit soigneusement après nettoyage.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. Pour protéger le revêtement antiadhésif, n'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Lavez l'insert à ingrédients à l'eau tiède et séchez-le soigneusement, puis remettez-le dans le tiroir à ingrédients.
- Si le crochet pétrisseur est difficile à retirer de l'arbre d'entraînement, remplissez le moule d'eau tiède et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Essuyez soigneusement le crochet pétrisseur avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle et de la fenêtre d'observation à l'aide d'un chiffon humide.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie et qu'elle est propre et sèche.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Dépannage

Si des problèmes surviennent en cours d'utilisation, essayez d'abord de les résoudre vous-même à l'aide de la liste ci-dessous. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution proposée	
Problèmes avec la machine à pain	De la fumée sort de la chambre de cuisson ou des fentes d'aération	Les ingrédients collent à la plaque de cuisson ou à l'extérieur du moule	Débranchez la fiche secteur et nettoyez l'extérieur du moule et la chambre de cuisson
	Le pain s'affaisse au centre et est humide sur sa partie inférieure	Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule après la cuisson et le réchauffage	Démoulez le pain avant la fin de la fonction de maintien au chaud
	Il est difficile de démouler le pain	La base du pain colle au crochet pétrisseur	Nettoyez le crochet pétrisseur et l'arbre d'entraînement après la cuisson ; si nécessaire, remplissez le moule d'eau tiède pendant 30 minutes, puis le crochet pétrisseur peut être facilement retiré et nettoyé
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Mauvais programme défini	Vérifiez le programme de cuisson sélectionné et les autres réglages
		Le bouton START/STOP a été appuyé pendant le fonctionnement	Recommencez depuis le début et n'utilisez pas les mêmes ingrédients
		Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement	N'ouvrez pas le couvercle fréquemment, sauf si nécessaire, par exemple pour ajouter des ingrédients ; fermez correctement le couvercle après l'avoir ouvert
		Longue coupure de courant (> 10 minutes) pendant le fonctionnement	Recommencez depuis le début et n'utilisez pas les mêmes ingrédients
	Le crochet pétrisseur est bloqué	Vérifiez si la lame de pétrin est bloquée par des grains, etc. ; retirez le moule et vérifiez si l'arbre d'entraînement tourne ; si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente	
La machine à pain ne démarre pas et l'écran affiche HHH	La machine à pain est encore trop chaude après la dernière cuisson	Débranchez la fiche secteur, retirez le moule et laissez-le refroidir, puis rebranchez la fiche et recommencez	
Problèmes avec la recette	Le pain lève trop vite	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés

Problème		Cause possible	Solution proposée
Problèmes avec la recette	Le pain ne lève pas du tout ou pas suffisamment	Absence ou quantité insuffisante de levure	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		Levure altérée ou périmée	Réduisez la quantité totale d'ingrédients de 1/3, n'utilisez pas plus que la quantité de farine indiquée
		Le liquide est trop chaud	Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante, ajoutez les ingrédients indiqués dans la recette dans le bon ordre, faites un petit puits au centre de la farine et ajoutez la levure émiettée ou la levure sèche ; la levure et le liquide ne doivent pas entrer en contact l'un avec l'autre
		La levure est entrée en contact avec le liquide	Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement conservés
		Mauvais type de farine ou farine périmée	Réduisez la quantité totale d'ingrédients de 1/3, n'utilisez pas plus que la quantité de farine indiquée
		Quantité insuffisante ou excessive de liquide	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés ; si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau
		Pas assez de sucre	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
La pâte lève trop et déborde du moule	Si l'eau est trop douce, la levure fermentera plus fortement	Ajustez la quantité de liquide ; si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide doit être réduite	
	Une quantité excessive de lait nuit à la fermentation de la levure	Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante, ajoutez les ingrédients indiqués dans la recette dans le bon ordre, faites un petit puits au centre de la farine et ajoutez la levure émiettée ou la levure sèche ; la levure et le liquide ne doivent pas entrer en contact l'un avec l'autre	
Le pain s'affaisse au centre	Le volume de pâte est plus grand que le moule et le pain s'affaisse	Mesurez correctement les ingrédients ; ajustez la quantité de liquide ; si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide doit être réduite	

Problème		Cause possible	Solution proposée
Problèmes avec la recette	Le pain s'affaisse au centre	La fermentation est trop courte en raison d'une température trop élevée de l'eau ou de la chambre de cuisson ou d'une humidité trop importante	Utilisez un autre liquide ou laissez refroidir à température ambiante, ajoutez les ingrédients indiqués dans la recette dans le bon ordre, faites un petit puits au centre de la farine et ajoutez la levure émiettée ou la levure sèche ; la levure et le liquide ne doivent pas entrer en contact l'un avec l'autre ; n'utilisez pas la fonction de délai par temps chaud ; utilisez des liquides froids ; démoulez immédiatement le pain après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins 15 minutes avant de le trancher
	Structure lourde et grumeleuse	Quantité excessive de farine ou quantité insuffisante de liquide.	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés ; si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau
		Quantité insuffisante de levure ou de sucre	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		Quantité excessive de fruits, de farine de blé complet ou d'un des autres ingrédients	Ajustez la quantité d'ingrédients et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		La farine est altérée ou périmée, les liquides chauds font lever la pâte trop vite et le pain s'affaisse avant la cuisson	Réduisez la quantité totale d'ingrédients de 1/3, n'utilisez pas plus que la quantité de farine indiquée
		Pas de sel ou pas assez de sucre	
		Trop de liquide	
	Le pain n'est pas entièrement cuit au centre	Quantité insuffisante ou excessive de liquide	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés ; si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau
		Teneur en humidité trop élevée	N'utilisez pas la fonction de délai par temps chaud ; utilisez des liquides froids
		Recette avec des ingrédients humides, par exemple du yaourt	Si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau

Problème		Cause possible	Solution proposée
Problèmes avec la recette	Structure aérée ou grossière ou trop de trous	Trop d'eau	Si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau
		Pas de sel	Ajustez la quantité d'ingrédients et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		Humidité élevée, eau trop chaude	N'utilisez pas la fonction de délai par temps chaud ; utilisez des liquides froids ; démoulez immédiatement le pain après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins 15 minutes avant de le trancher
		Trop de liquide	Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante, ajoutez les ingrédients indiqués dans la recette dans le bon ordre, faites un petit puits au centre de la farine et ajoutez la levure émiettée ou la levure sèche ; la levure et le liquide ne doivent pas entrer en contact l'un avec l'autre
	Surface non cuite, semblable à celle d'un champignon	Quantité de pâte trop importante pour le moule	Mesurez correctement les ingrédients ; ajustez la quantité de liquide ; si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide doit être réduite
		Trop de farine, surtout pour le pain blanc	Ajustez la quantité de liquide ; si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide doit être réduite
		Quantité excessive de farine ou quantité insuffisante de sel	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		Trop de sucre	Mesurez correctement les ingrédients, ajustez les quantités et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
		Ingrédients sucrés autres que le sucre	Ajustez la quantité d'ingrédients et vérifiez que les ingrédients ont tous été ajoutés
	Les disques sont irréguliers ou présentent des bosses au milieu	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	Réduisez la quantité de levure ou de tous les ingrédients de 1/4
Dépôts de farine sur la croûte du pain	La farine n'a pas été bien incorporée sur les côtés lors du pétrissage	Si le temps est humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau ; démoulez immédiatement le pain après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins 15 minutes avant de le trancher	

Données techniques

Tension nominale, fréquence	: 220-240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	: 550 W
Indice de protection	: I
Dimensions l x L x H	: 360X225x330 mm
Poids	: 6,2 kg
Câble secteur	: 90 cm
Matériau	: SUS 430
Consommation énergétique en veille	: 0,7 W
Délai avant le passage en mode veille	: 0,3 minutes

Biztonsági előírások



Égési sérülés veszélye áll fenn! Működés közben nagyon magas lehet az érintkezési felületek hőmérséklete. **Vigyázat! Forró felület!**

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A termék tisztítását és karbantartását 8 évnél fiatalabb gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Tartsa a terméket gyermekek és háziállatok elől elzárva.
- **Figyelem!** Soha ne merítse a termék elektromos részeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alá.
- Rendszeresen ellenőrizze a hálózati csatlakozót és a tápkábelt a sérülések szempontjából. Ha a csatlakozókábel megsérül, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy annak ügyfélszolgálatának ill. egy hasonlóan szakképzett személynek ki kell cserélnie.
- **Égési sérülés veszélye áll fenn!** Működés közben a terméket kizárólag a fogantyúknál vagy a gomboknál fogva érintse meg. A termék és a készülékház működés közben nagyon felmelegedhet.

Biztonsági előírások

- **Tűzveszély!** A készülék nem érintkezhet vagy nem takarható le könnyen gyúlékony anyagokkal, pl. függönyökkel, textíliákkal stb. Ügyeljen arra, hogy a gyúlékony anyagoktól mindig megfelelő biztonsági távolságot tartson.
- A terméket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
- A terméket kizárólag magáncélú otthoni és ehhez hasonló felhasználásra szánják, kereskedelmi célú felhasználásra nem alkalmas. Háztartási célú felhasználásra, mint például üzletek, irodák személyzeti konyháiban, valamint vendégházakban, kisebb szállodákban és hasonló lakóépületekben a vendégek által történő használatra ajánlott.
- **Áramütés veszélye áll fenn!** Soha ne kísérelje meg önmaga megjavítani a terméket! Meghibásodás esetén a terméket kizárólag képzett szakemberekkel javíttassa meg.
- **Égési sérülés veszélye áll fenn!** Legyen óvatos a megsült kenyér eltávolításakor.
- **Vigyázat!** A helytelen használat sérüléseket okozhat.
- Válassza le a terméket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket.
- Olvassa el a **Tisztítás és karbantartás** című fejezetet.

Biztonsági előírások

1. A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, és adja át a termékkel együtt. Figyeljen oda a terméken és a felhasználói kézikönyvben olvasható figyelmeztetésekre. Fontos biztonsági előírásokat, valamint a termék használatára és karbantartására vonatkozó utasításokat tartalmaz.
2. Kizárólag rendeltetésszerűen használja a terméket. A nem megfelelő vagy helytelen használat veszélyes.
3. Ne helyezzen a termékre vagy annak közelébe nyílt lánggal égő tárgyakat, például gyertyát. Ne helyezzen folyadékkal töltött tárgyakat, például vázákat a termékre.
4. Soha ne javítsa meg a terméket saját maga (pl. ha a tápkábel megsérült, vagy ha a terméket leejtették). A karbantartást és a javításokat csak hivatalos ügyfélszolgálati központban végeztesse el.
5. A hálózati feszültségnek meg kell felelnie a termék címkéjén szereplő adatoknak.
6. A terméket kizárólag a hálózati csatlakozódugó segítségével lehet teljesen leválasztani a hálózatról. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó mindig könnyen hozzáférhető és elérhető helyen legyen.
7. Gondoskodjon róla, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg, ne repedjen meg, és ne érintkezzen éles dolgokkal.
8. Tartsa a terméket, beleértve a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót is, távol hőforrásoktól, például radiátoroktól, sütőktől és más hőtermelő készülékektől.
9. A hálózati kábelt úgy fektesse le, hogy ne legyen lehetőség véletlenül lerántani vagy megbotlani benne.
10. Ha hosszabbító kábelt használ, az legyen megfelelő teljesítményű.
11. Ne működtesse a terméket nedves kézzel. Soha ne érintse meg a hálózati csatlakozót nedves kézzel.
12. Semmilyen körülmények között ne nyissa ki a készülékházat. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékházba.
13. Kizárólag magánál a csatlakozódugónál fogva válassza le a készüléket a hálózatról. Ne húzza meg a tápkábelt.
14. Ne tekerje a hálózati kábelt a termék köré.
15. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ha a termék nincs használatban, ha meghibásodás lép fel, és a termék tisztítása előtt.
16. A terméket kizárólag száraz beltéri helyiségben használja, kültéren soha.
17. Védje a terméket és az elektromos alkatrészeket a közvetlen napfénytől és portól, tűztől (kandalló, grillsütő, gyertya), víztől (vízfröccsenések, vízák, fürdőkád) és magas páratartalomtól.
18. Ne cseréljen ki egy alkatrészt egy másikra. Ha egy alkatrész cseréjére van szükség, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
19. Csatlakoztassa a tápcsatlakozót egy megfelelő, könnyen hozzáférhető aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén a termék gyorsan lecsatlakoztatható legyen a hálózatról.
20. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ha a terméket teljesen ki akarja kapcsolni. Használja a hálózati csatlakozódugót leválasztó eszközként.
21. A sérülések és anyagi károk elkerülése érdekében soha ne próbálja meg kivenni a kenyeret a még működő kenyérsütőgépből.
22. Füstképződés esetén azonnal kapcsolja ki a kenyérsütőgépet, és húzza ki a konnektorból.
23. A kenyérsütőgépet mindig vízszintes, stabil, tiszta, száraz és hőálló felületen működtesse.
24. Használat közben mindig gondoskodjon a jó szellőzésről.
25. **Fontos!** Használat előtt győződjön meg arról, hogy a termék tökéletesen működőképes állapotban van. A terméket nem szabad használni, ha sérülés jeleit mutatja, vagy ha felmerül a gyanú, hogy hibás.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy a **KOENIC** termékét vásárolta. Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet és tartsa meg későbbi használatra.

Rendeltetésszerű használat

Fedezze fel, mennyire szereti a házilag süttött, friss kenyeret. A kenyér, lekvár, joghurt, kelt tészta és sütemény készítésére szolgáló 25 program megjelenik az LCD kijelzőn, és Önből mesterpék válhat. Legyen kreatív a diófélék, magvak, gabonaszemek stb. számára kialakított automatikus hozzávalóadagoló rekesz használatával. Készítse el saját kenyérkeverékeit, és kényeztesse barátait és családját finom meglepetésekkel. A kenyérméret 500 g, 750 g és 1000 g-ra állítható, az időzítő pedig akár 13 óras késleltetésre is beállítható. Sütés után a kenyér 60 percig melegen tartható, és a kémlelőablakban megfigyelhető. A kenyérsütőgépet otthoni használatra tervezték, és nem alkalmas kereskedelmi célú felhasználásra. Bármilyen más használat személyi sérülést vagy a termék károsodását eredményezheti.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék gondatlan, nem megfelelő, helytelen használatából, vagy a terméknek a gyártó által előírtaktól eltérő célra történő használatából eredő termékárokért, anyagi károkért vagy személyi sérülésekért.

Először használat előtt

- Óvatosan vegye ki a terméket és tartozékaikat az eredeti csomagolásból. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy később abban tárolhassa a készüléket. Az eredeti csomagolás kidobásakor tartsa be a vonatkozó jogszabályi előírásokat. Kérjük, forduljon a helyi hatósághoz, ha bármilyen kérdése van a megfelelő ártalmatlanítással kapcsolatban.
- Ellenőrizze, hogy a szállított csomag tartalma hiánytalanul és épen megvan-e benne minden. Ha a szállítmány hiányos, vagy ha szállítási sérülést észlel, azonnal vegye fel a

kapcsolatot az értékesítési ponttal.

- Tisztítsa meg a kenyérsütőgépet a **Tisztítás és karbantartás** című fejezetben leírtak szerint.

A csomag tartalma

- 1 db Kenyérsütőgép
- 1 db Kampó
- 1 db Mérőpohár
- 1 db Mérőkanál
- 1 db Használati útmutató
- 1 db Jótállási jegy




Vezérlők és alkatrészek

- A** Kijelző
- B** Program gomb, megerősítő gomb **OK** és kezelőgomb **START|STOP**
- C** Sütőforma
- D** Kémlelőablak
- E** Hozzávalóadagoló rekesz és hozzávalótálca
- F** Mérőpohár
- G** Kampó
- H** Mérőkanál

Használat

Helyezze a kenyérsütőgépet száraz, vízszintes, stabil és hőálló munkafelületre.

Mérje le a szükséges hozzávalókat. Javasoljuk, hogy kenje be a hajtótengelyt és a dagasztó kampót margarinnal, hogy a tészta ne ragadjon a dagasztó kampó alá, és könnyen eltávolítható legyen a kenyérből.

- 1** Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő aljzatba.
- 2** A kenyérsütőgép egy hangjelzést ad ki, és a kijelző 20 másodpercig világít az alapértelmezett beállítással  ALAPKENYÉR,  (1000g) és  (közepes barnulás). A kijelzőn megjelenik a sütési idő is.
- 3** Nyissa ki a fedelet.

- 4** Helyezze be a sütőformát, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg be nem kattannak a helyére. Helyezze a dagasztó kampót a hajtótengelyre. Töltse a kívánt hozzávalókat a sütőformába. Ügyeljen a sorrend betartására: először a folyékony hozzávalókat töltse a sütőformába, majd a száraz hozzávalókat, végül az élesztőt vagy a sütőport. A folyékony hozzávalók tehát a sütőforma aljára kerülnek, a száraz összetevők középre, az élesztő vagy sütőpor pedig a tetejére. A liszt egyik oldalán az ujjával készítsen egy kis mélyedést. Helyezze bele az élesztőt, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen a folyékony hozzávalókkal vagy a sóval.
- 5** **1** Nyissa ki a hozzávalóadagoló rekeszt.
2 Vegye ki a hozzávalótálcát, és tegye a hozzávalókat a hozzávalótálcára. A homogénebb eredmény elérése érdekében a magokat el kell keverni a liszttel, mielőtt a sütőformába adagolná.
- 6** **1** Óvatosan zárja le a fedelet.
2 A programgomb segítségével válassza ki a kívánt sütési programot.
3 Erősítse meg a választást az **OK** megerősítő gombbal. Ezután állítsa be a  (barnítás),  (súly),  (további hozzávalók) és  (időzítő) beállításokat. Ismételten nyomja meg az **OK** gombot, hogy végigmenjen az opciók között, és a **START|STOP** gombbal végezze el az adott opcióhoz tartozó beállítást. A **START|STOP** gombbal állítsa be az időzítőt 10 perces lépésekben, legfeljebb 13 óráig, vagy hagyja ki ezt a programpontot, ha azonnal el szeretné kezdeni a sütést. A megfelelő beállítás megjelenik a kijelzőn. Ha meg akarja változtatni a programválasztást vagy a beállítási lehetőséget, nyomja meg és tartsa lenyomva a **START|STOP** gombot, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall. Ezáltal minden beállítás visszaáll, és újra beállíthatja azokat tetszés szerint.
- 4** Nyomja meg a **START|STOP** gombot a készülék működésének megkezdéséhez; a kenyérsütőgép a kijelzőn megjelenő első programlépéssel indul. A teljes folyamatot figyelemmel kísérheti a kémlelőablakon keresztül. Amint a folyamat befejeződött, 10 pittyegést fog hallani. A folyamat befejezéséhez és a kenyér eltávolításához tartsa lenyomva a **START/STOP** gombot kb. 3 másodpercig.
- 7** Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, hogy a kenyérsütőgépet teljesen áramtalanítsa.
- 8** Nyissa ki a fedelet sütőkesztyűvel.
- 9** Fogja meg erősen a kenyérsütőforma fogantyúját. Fordítsa el a sütőformát az óramutató járásával ellentétes irányba, és óvatosan emelje ki felfelé a kenyérsütőgépéből. Fordítsa a sütőformát egy hőálló felületre, hogy a megsült kenyér kijöjjön belőle. Hagyja a kenyeret egy rácson kihűlni.
Tipp
Hagyja a sütőformát teljesen kihűlni, mielőtt visszahelyezi.

Egy tapadásmentes spatula segítségével óvatosan válassza el a kenyér oldalát a sütőformától, vagy várjon néhány percet, amíg a kenyér magától kijön a sütőformából.

Vigyázat!

A sütőforma és a kenyér nagyon forró! Mindig óvatosan bánjon velük, és viseljen sütőkesztyűt. Ha a sütés után nem nyomja meg a **START/STOP** gombot, a kenyér automatikusan melegen marad egy órán keresztül.

Vigyázat!

Mielőtt a kenyeret szeletekre vágná, húzza ki a kenyér alján található dagasztó kampót a kampónál. Ne vegye ki a dagasztó kampót kézzel, mivel az forró.















Megjegyzés











Tárolja a kenyeret lezárt műanyag zacskóban vagy edényben. A kenyér szobahőmérsékleten körülbelül három napig eltartható. Hosszabb tárolás esetén akár tíz napig is eltartható a hűtőszekrényben. Mivel a kenyér tartósítószerrel hozzáadása nélkül készül, a tárolási idő általában nem hosszabb, mint a bolti kenyéré.

Kijelző

Szimbólum	Program/eljárás	Jelentés	Üzemeltetési lépések
	ALAPKENYÉR	Kenyér alapreceptje	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és süsse meg a kenyeret. Hozzáadhat még hozzávalókat, hogy fokozza az ízvilágot.
	FRANCIA KENYÉR	Francia kenyér recept (baguette)	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer (hosszabb ideig) megkelni, majd süsse meg a kenyeret. Ennek a kenyérnek ropogósabb a kérge és könnyedebb az állaga.
	TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR	Teljes kiőrlésű kenyér	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és süsse meg a teljes kiőrlésű kenyeret. Ez a beállítás hosszabb előmelegítési idővel rendelkezik, hogy a gabona fel tudja szívni a vizet és meg tudjon dagadni. Javasoljuk, hogy ne használja a késleltetési funkciót, mivel ez rosszabb eredményt eredményezhet.
	KALÁCS	Kalács	Gyúrja össze a kalácstésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és süsse meg a ropogós kalácsot.
	ALACSONY CUKORTARTALMÚ KENYÉR	Alacsony cukortartalmú kenyér	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és kevés cukorral süsse meg a kenyeret.
	RIZSKENYÉR	Rizskenyér	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és süsse meg a kenyeret. A fehérje és az aminosavak aránya magasabb, mint a sima kenyérben, és könnyebben emészthető.
	RIZSLISZTBŐL KÉSZÜLT KENYÉR	Rizslisztből készült kenyér	Gyúrja össze a kelt tésztát kétszer, hagyja kétszer megkelni, és süsse meg. A mérete megegyezik az alapkenyér receptjével, de az aromája és az íze jobb.

Szimbólum	Program/eljárás	Jelentés	Üzemeltetési lépések
	GYORS KENYÉR	Gyors kenyér recept	Gyúrja össze a kelt tésztát, hagyja megkelni és sütőporral együtt süsse meg. Az ilyen beállítással sült kenyér általában kisebb és sűrűbb állagú.
	OLASZ KENYÉR	Olasz kenyér	Gyúrja össze a kelt tésztát, hagyja kelni és süsse meg. Az íze lágyabb, az állaga pedig sűrűbb.
	GLUTÉNMENTES KENYÉR	Gluténmentes kenyér	Gyúrja össze a kenyértésztát gluténmentes liszttel, hagyja kelni és süsse meg. Hozzáadhat még hozzávalókat, hogy javítsa az ízt.
	PIZZATÉSZTA	Pizzatészta	Gyúrja össze a kelt tésztát, hagyja kelni és formázza pizzává.
	OLASZ KELT TÉSZTA	Olasz tészta	Gyúrja össze a kelt tésztát, és formázza meg desszertek készítéséhez.
	TÉSZTAKELESZTÉS	Hagyja a tésztát kelni	Gyúrja össze a kelt tésztát, hagyja kelni és formázza zsemle, pizzának, knédlinek stb.
	KELESZTÉSI KIOLVASZTÁS	Kelesztési Kiolvasztás	Melegítse a készüléket alacsony hőmérsékleten, a fűtési idő a megadott tartományon belül állítható be. A beállítható időtartomány 10 és 60 perc között van.
	JOGHURT	Joghurt	Melegítse a készüléket alacsony hőmérsékleten, a fűtési idő a megadott tartományon belül állítható be. A beállítható időtartomány 6 és 12 óra között van.
	SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉG	Vegyes savanyúságok	Savanyított zöldségek előállítás. A beállítható időtartomány 24 és 48 óra között van. Chilipor sűrítése az íz javítása érdekében
	KELT TÉSZTA	Kenyértészta	Gyúrja össze a tésztát, és hagyja kelni, de ne süsse ki. Formázza a tésztát zsemle, pizza, gőzölt kenyér stb. készítéséhez. Az állítható időtartomány 10 és 30 perc között van.
	DZSEM	Dzsem	Főzön dzsemet és lekvárt. Pürésítse a gyümölcsöket vagy zöldségeket, mielőtt a sütőformába teszi őket.
	SÜTÉS	Sütés	Csak sütés, dagasztás és kelesztés nélkül. A kiválasztott beállítás sütési idejének növeléséhez is. A beállítható időtartomány 10 és 60 perc között van.

Szimbólum	Program/eljárás	Jelentés	Üzemeltetési lépések
	DIÓFÉLÉK PÖRKÖLÉSE	Pörkölt diófélék	A diófélék pörkölése előtt a kemény szennyeződések teljesen el kell távolítani, hogy csökkentsük a kopást. A beállítható időtartomány 45 és 90 perc között van.
	HÚSPEHELY	Húspehely (szárított, aprított hús)	A húspehely tápláló, ízletes és könnyen szállítható.
	RIZSECET	Rizsecet	A beállítható időtartomány 24 és 48 óra között van.
	SÜTEMÉNY	Sütemény	Gyúrja össze a kelt tésztát, hagyja megkelni és sütőporral együtt süsse meg.
	OLASZ SÜTEMÉNY	Olasz sütemény	Különböző eredeti kialakítás az Ön kívánságai szerint.
	EGYÉNI PROGRAM	Saját recept	A gyártás magában foglalja a dagasztást, kelesztést, sütést és melegen tartást. Az egyes szakaszok működési ideje beállítható. Ez a program elsősorban a kenyérfeldolgozásban jártas felhasználók számára készült, hogy a saját ízlésüknek megfelelő legjobb eredményt éri el. Nyomja meg az OK gombot a barnulási szint megerősítéséhez, diófélék hozzáadásához vagy az idő lépésről lépésre történő késleltetéséhez. A következő lépésben válassza ki a beállítandó folyamatot. Az idő  és a program ikonok     villognak. Programsorozat: 1. DAGASZTÁS - 1. KELESZTÉS - 2. DAGASZTÁS - 2. KELESZTÉS - SÜTÉS - MELEGEN TARTÁS.
	A KÉREG SZÍNE	Világos barnulás	Három barnulási szint állítható be a kéreghez. A sütőprogram kiválasztása után a következő lépés a barnítási fokozat kiválasztása a START STOP gombbal. A funkció nem választható a Pizzatészta, Olasz tészta, Dagasztás, Kelesztés Kiolvasztás, Joghurt, Savanyúság, Kelt tészta, Dzsem, Sütés, Pörkölt diófélék, Húspehely, Rizsecet és Sütemény programokhoz.
		Közepes barnulás	
		Sötét barnulás	

Szimbólum	Program/eljárás	Jelentés	Üzemeltetési lépések
	TÖMEG	Tömeg 1000g	Választhat 500g, 750g és 1000g között. A cipó mérete a működési idő függvényében változhat. A funkció nem választható a Gyors, Pizzatészta, Olasz tészta, Dagasztás, Kelesztés Kiolvasztás, Joghurt, Savanyúság, Kelt tészta, Dzsem, Sütés, Pörkölt diófélék, Húspehely, Rizsecet és Egyéni programokhoz.
		Tömeg 750g	
		Tömeg 500g	
	MAZSOLA ADAGOLÓ ✓	Egyéb hozzávalók (igen)	Adjon hozzá további hozzávalókat a hozzávalóadagoló rekeszen keresztül.
	MAZSOLA ADAGOLÓ X	Egyéb hozzávalók (nem)	A programlépés kihagyásra kerül.
	Hátralévő működési idő		
	Késleltetési idő (időzítő)	A maximális késleltetési idő 13 óra, és 10 perces lépésekben állítható be. A funkció nem választható a Pizzatészta, Olasz tészta, Dagasztás, Kelesztés Kiolvasztás, Joghurt, Savanyúság, Kelt tészta, Dzsem, Sütés, Pörkölt diófélék, Húspehely, Rizsecet, Sütemény és Olasz Sütemény programokhoz. Késleltetett sütéshez ne használjon romlandó összetevőket, például tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát stb.	
	Gyúrja össze a kelt tésztát	Belső nyíl: 1. dagasztás Külső nyíl: 2. dagasztás	
	Hagyja a tésztát kelni	Alsó nyíl: 1. tésztakelesztés Felső nyíl: 2. tésztakelesztés	
	Sütés		
	Melegen tartás	A kenyér sütés után 60 percig automatikusan melegen tartható. Ha ki szeretné venni a kenyeret, kapcsolja ki a programot a START/STOP gombbal.	

Az alábbi recept csak tájékoztató jellegű.

01 ALAPKENYÉR (kenyér alapreceptje)			
Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	300 g	420 g	490 g
Cukor	60 g	80 g	80 g
Tejpor	9 g	10 g	10 g
Só	3 g	4 g	4 g
Tojás	1	1	1
Víz	165ml	270ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Vaj	30 g	40 g	40 g

02 FRANCIA KENYÉR (Francia kenyér recept (baguette))			
Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	280 g	420 g	490 g
Cukor	25 g	50 g	50 g
Tejpor	6 g	9 g	9 g
Só	3 g	5 g	5 g
Víz	170ml	260ml	330ml
Élesztő	2 g	4 g	4 g
Vaj	15 g	30 g	30 g

03 TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR			
Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	200 g	420 g	490 g
Cukor	60 g	80 g	80 g
Tejpor	8 g	9 g	9 g
Só	4 g	5 g	5 g
Tojás	1	1	1
Víz	170ml	260ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Vaj	35 g	40 g	40 g
Búzaliszt	100 g	120 g	120 g

04 KALÁCS			
Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	300 g	420 g	490 g
Cukor	80 g	90 g	90 g
Tejpor	10 g	10 g	10 g
Só	3 g	4 g	4 g
Tojás	1	1	1
Víz	165ml	260ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Vaj	15 g	20 g	20 g

05 ALACSONY CUKORTARTALMÚ KENYÉR

Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	300 g	420 g	490 g
Cukor	20 g	30 g	30 g
Tejpor	10 g	12 g	12 g
Só	2 g	2 g	2 g
Víz	180ml	260ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Vaj	25 g	30 g	30 g

06 RIZSKENYÉR

Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	290 g	420 g	490 g
Cukor	45 g	50 g	50 g
Tejpor	7 g	9 g	9 g
Só	3 g	4 g	4 g
Víz	150ml	260ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Vaj	30 g	40 g	40 g
Rizs	80 g	100 g	100 g

07 RIZSLISZTBŐL KÉSZÜLT KENYÉR

Cipó tömege	500 g	750 g	900 g
Magas gluténtartalmú liszt	270 g	420 g	490 g
Cukor	25 g	30 g	30 g
Tejpor	10 g	15 g	15 g
Só	3 g	3 g	3 g
Rizsliszt	50 g	50 g	50 g
Víz	185ml	260ml	330ml
Élesztő	2 g	3 g	3 g
Vaj	25 g	30 g	30 g

08 GYORS KENYÉR (Gyors kenyér recept)

Magas gluténtartalmú liszt	300 g
Cukor	50 g
Tejpor	10 g
Só	2 g
Víz	175ml
Élesztő	6 g
Vaj	20 g

09 OLASZ KENYÉR (Olasz kenyér)

Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Magas gluténtartalmú liszt	310 g	420 g	490 g
Cukor	24 g	36 g	48 g
Tejpor	10 g	16 g	20 g
Só	2 g	2 g	3 g
Vaj	20 g	25 g	30 g
Víz	135ml	260ml	330ml
Élesztő	3 g	4 g	4 g
Aranymazsola	30 g	40 g	50 g
Fahéj	2 g	2 g	3 g

10 GLUTÉNMENTES KENYÉR

Cipó tömege	500 g	750 g	1000 g
Gluténmentes liszt	300 g	420 g	420 g
Cukor	40 g	50 g	50 g
Tejpor	10 g	15 g	15 g
Só	3 g	3 g	3 g
Vaj	25 g	30 g	30 g
Víz	120ml	260ml	330ml
Élesztő	4 g	4 g	4 g
Tojás	1	1	1

11 PIZZATÉSZTA (pizzatészta)

Magas gluténtartalmú liszt	140 g
Alacsony gluténtartalmú liszt	70 g
Olaj	10 g
Élesztő	3 g
Víz	80ml
Tojás	1

12 OLASZ KELT TÉSZTA (Olasz kelt tészta)

Magas gluténtartalmú liszt	200 g
Alacsony gluténtartalmú liszt	100 g
Tojás	1
Só	4 g
Víz	160ml

13 KELESZTÉS (Hagyja a tésztát kelni)

Liszt	350 g
Víz	210ml
Élesztő	1 g

14 KELESZTÉSJKIOLVASZTÁS (kelesztés]kiolvasztás)

Liszt	350 g
Víz	210ml
Élesztő	1 g

15 YOGHURT (joghurt)

Zsíros tej	1 L
Joghurtkultúra	100ml

16 SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉG (vegyes savanyúság)

Káposzta	250 g
Olaj, szós, hal, gyömbér, Hagyma, fokhagyma, liszt	

17 KELT TÉSZTA (kenyértészta)

Liszt	350 g
Cukor	24 g
Só	10 g
Víz	210ml
Olaj	20 g

18 DZSEM (dzsem)

Víz	50ml
Gyümölcspép	200 g
Cukor	120 g
Zselatin	15 g

19 SÜTÉS (sütés)

Tojás	3
Cukor	75 g
Alacsony gluténtartalmú liszt	80 g
Vaj	10 g

20 DIÓFÉLÉK PÖRKÖLÉSE (Pörkölt diófélék)

Darált dió	250g (45 perc)
Dinnyemag	250g (75 perc)
Pisztácia	250g (90 perc)

21 HÚSPEHELY (Rousong)

Sovány húсок	250 g
Só	5 g
Cukor	10 g
Rizsbor	12 g
Szójaszósз	5 g
Olaj	15 g

22 RIZSECET (rizsecet)

Előfőzött édes rizs	500 g
Sütőélesztő	8 g

23 SÜTEMÉNY (sütemény)

Alacsony gluténtartalmú liszt	300 g
Cukor	120 g
Só	3 g
Vaj	100 g
Élesztő	5 g
Tej	130 g
Sütőpor	8 g
Fehérjepor	100 g

24 OLASZ SÜTEMÉNY (olasz sütemény)

Vaj	140 g
Tojás	3
Citromlé	5 g
Víz	53 g
Alacsony gluténtartalmú liszt	230 g
Sütőpor	5 g
Csokireszelék	15 g
Cukor	60 g

Memória

Ha a sütés közben megszakad az áramellátás, a folyamat 10 percen belül automatikusan folytatódik, még akkor is, ha a **START/STOP** gombot megnyomja. Ha a szünet 10 percnél tovább tart, a memória törlődik, és a kenyérsütőgépet újra kell indítani. Ellenben, ha a tésztát csak eddig gyúrta, a **START/STOP** gomb közvetlen megnyomásával a program az elejétől folytatható.

Környezet

A kenyérsütőgép széles hőmérséklet-tartományban is megfelelően működik, de egy nagyon meleg és egy nagyon hideg helyiségben a kenyérméret tekintetében eltérések lehetnek. Javasoljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15°C és 34°C között legyen.

Figyelmeztető jelzés

Ha a program indítása után a kijelzőn 5 pittyegés kíséretében **HHH** jelenik meg, akkor a belső hőmérséklet túl magas. Ebben az esetben a programot le kell állítani. Nyissa ki a fedelet, és hagyja a kenyérsütőgépet 10-20 percig hűlni. Ha a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn **LLL** jelenik meg 5 pittyegés kíséretében (kivéve a SÜTÉS programot), akkor a kenyérsütő belső hőmérséklete túl alacsony. Nyomja meg a **START/STOP** gombot, nyissa ki a fedelet, és hagyja a kenyérsütőgépet 10-20 percig melegedni.

Ha a **START/STOP** gomb megnyomása után a kijelzőn **ERR** jelenik meg, a hőellenállás értéke túllépi a megengedett tartományt. Kérjük, ellenőriztesse az érzékelőt az ügyfélszolgálatnál.

Hozzávalók automatikus hozzáadása

A kenyérsütőgép automatikusan hozzá tudja adagolni a hozzávalókat az Alap, Francia, Teljes kiőrlésű, Kalács, Alacsony cukortartalmú kenyér, Rizskenyér, Rizslisztből készült kenyér, Gyors, Olasz kenyér, Gluténmentes kenyér és Egyéni programokhoz. A kenyérsütés előtt nyissa ki a hozzávalóadagoló rekeszt, és vegye ki a hozzávalótálcát. Adja hozzá a szükséges hozzávalókat, és helyezze vissza a tálcát. Működés közben a hozzávalók automatikusan a sütőformába kerülnek.

Tisztítás és karbantartás



Figyelem!

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és tisztítás előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.
- Tisztításkor soha ne merítse a terméket, beleértve a hálózati tápkábelt és a hálózati csatlakozódugót is, vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne jusson nedvesség a termékbe.
- Soha ne használjon oldószereket, súrolószereket, kemény keféket, fém vagy éles tárgyakat a tisztításhoz. Az oldószerek károsak az egészségre és megtámadják a műanyag alkatrészeket; a súroló hatású tisztítószeresek és segédeszközök megkarcolják a felületet.

A rendszeres tisztítás és karbantartás tökéletes állapotban tartja kenyérsütőgépét, és hosszú időn keresztül tökéletes házi sütésű kenyeret biztosít.

- Rendszeresen tisztítsa meg a kenyérsütőgépet, és távolítsa el a lerakódásokat.
- Ügyeljen arra, hogy a kenyérsütőgép alján ne halmozódjanak fel lerakódások, és ne égjenek oda.
- A termék külső felületeit enyhén nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a termékbe ne jusson víz (pl. a vezérlőpanelre).
- Tisztítás után gondosan szárítsa meg a terméket.
- Tisztítsa meg a kenyérsütőforma belsejét és külsejét nedves ruhával. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereseket.
- Mossa ki a hozzávalótálcát meleg vízben, és alaposan szárítsa meg, majd tegye vissza a hozzávalóadagoló rekeszbe.
- Ha a dagasztó kampót nehéz eltávolítani a meghajtótengelyről, töltsen meg a sütőformát meleg vízzel, és hagyja kb. 30 percig ázni. Óvatosan törölje le a dagasztó kampót egy nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a fedelet és a kémlelőablakot belülről és kívülről egy nedves ruhával.
- A felhasználói tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- A kenyérsütőgép tárolása előtt gondoskodjon arról, hogy az teljesen kihűlt, tiszta és száraz legyen.
- A terméket hűvös, száraz helyen, gyermekek és háziállatok elől elzárva kell tárolni.

Hibaelhárítás

Ha működés közben problémák merülnek fel, először próbálja meg saját maga orvosolni azokat az alábbi lista segítségével. Ha ez nem jár sikerrel, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Hiba	Lehetséges ok	Javasolt megoldás	
Problémák a kenyér-sütőgép- pel	A sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból füst szivárog	A hozzávalók a sütőtálcához vagy a sütőforma külső oldalához tapadnak	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és tisztítsa meg a sütőforma és a sütőtér külső oldalát
	A kenyér közepén összeesik, alul pedig nedves	A kenyér túl sokáig maradt a formában a sütés és az újramelegítés után	Vegye ki a kenyeret a sütőformából, mielőtt a melegen tartás funkció befejeződik
	Nehéz kivenni a kenyeret a sütőformából	A kenyér alja a dagasztó kampóra tapad	A dagasztó kampót és a hajtótengelyt sütés után tisztítsa meg; ha szükséges, töltsen meg a sütőformát 30 percre meleg vízzel, ezután a dagasztó kampó könnyen kivehető és tisztítható
	A hozzávalók nem keveredtek össze, vagy a kenyér nem megfelelően sült meg	Rossz program beállítás	Ellenőrizze a kiválasztott sütőprogramot és az egyéb beállításokat
		A START/STOP gombot működés közben megnyomta	Kezdje előlről, és ne használja ugyanazokat a hozzávalókat
		A fedelet többször kinyitották működés közben	Ne nyissa ki gyakran a fedelet, hacsak nem szükséges, pl. a hozzávalók hozzáadásához; nyitás után zárja vissza a fedelet megfelelően
		Hosszú áramkimaradás (> 10 perc) működés közben	Kezdje előlről, és ne használja ugyanazokat a hozzávalókat
A kenyérsütő nem indul el, és a kijelzőn HHH jelenik meg	A dagasztó kampó elakadt	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampót nem blokkolják-e szemek stb.; húzza ki a sütőformát, és ellenőrizze, hogy a hajtótengely forog-e; ha ez nem így van, forduljon az ügyfélszolgálathoz	
	A kenyérsütő az utolsó sütés után még mindig túl forró	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, vegye ki a sütőformát és hagyja kihűlni, majd dugja vissza a csatlakozódugót és kezdje újra	
Problémák a recepttel	Túl sok az élesztő, túl sok a liszt, nincs elég só vagy ezek közül több okból	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e	

Hiba		Lehetséges ok	Javasolt megoldás
Problémák a recepttel	A kenyér egyáltalán nem vagy nem eléggé kel meg	Nincs vagy túl kevés az élesztő	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e
		Előregedett vagy lejárt az élesztő	Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét 1/3-ával, ne használjon a megadott lisztmennyiségnél többet
		A folyadék túl meleg	Használjon más folyadékot, vagy hagyja szobahőmérsékleten kihűlni, adja hozzá a receptben megadott hozzávalókat a megfelelő sorrendben, készítsen egy kis mélyedést a liszt közepén, és adja hozzá az elmorzsolts élesztőt vagy a száraz élesztőt; az élesztő és a folyadék nem érintkezhet egymással
		Az élesztő érintkezett a folyadékkal	Csak friss és megfelelően tárolt hozzávalókat használjon
		Rossz típusú liszt vagy lejárt szavatosságú liszt	Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét 1/3-ával, ne használjon a megadott lisztmennyiségnél többet
		Túl sok vagy túl kevés a folyadék	Mérje ki a hozzávalókat helyesen, igazítsa ki a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e; ha páras az időjárás, vegyen el 1-2 evőkanál vizet
		Nincs elég cukor	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e
	A kelt tészta túlságosan mege-melkedik és ráfolyik a sütőformára	Ha a víz túl lágy, az élesztő erősebben fog erjedni	Állítsa be a folyadék mennyiségét; ha víztartalmú hozzávalókat használ, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell
		A túl sok tej károsítja az élesztő kelesztését	Használjon más folyadékot, vagy hagyja szobahőmérsékleten kihűlni, adja hozzá a receptben megadott hozzávalókat a megfelelő sorrendben, készítsen egy kis mélyedést a liszt közepén, és adja hozzá az elmorzsolts élesztőt vagy a száraz élesztőt; az élesztő és a folyadék nem érintkezhet egymással
	A kenyér közepén összeesik	A tészta térfogata nagyobb, mint a sütőforma, és a kenyér összeesik	Mérje ki helyesen a hozzávalókat; igazítsa ki a folyadék mennyiségét; ha víztartalmú hozzávalókat használunk, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell

Hiba		Lehetséges ok	Javasolt megoldás
Problémák a recepttel	A kenyér közepén összeesik	A kelesztés túl rövid ideig tart, mert a víz vagy a sütőtér hőmérséklete túl magas vagy túl sok a nedveség	Használjon más folyadékot vagy hagyja szobahőmérsékleten kihűlni, adja hozzá a receptben megadott hozzávalókat a megfelelő sorrendben, készítsen egy kis mélyedést a liszt közepén, és adja hozzá az elmorzsolts élesztőt vagy szárazélesztőt; az élesztő és a folyadék nem érintkezhet egymással; meleg időben ne használja a késleltetési funkciót; hideg folyadékot használjon; sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából, és szeletelés előtt legalább 15 percig hagyja rácson hűlni
	Nehéz, darabos szerkezet	Túl sok a liszt vagy túl kevés a folyadék	Mérje ki a hozzávalókat helyesen, igazítsa ki a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e; ha párás az időjárás, vegyen el 1-2 evőkanál vizet
		Túl kevés az élesztő vagy a cukor	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e
		Túl sok a gyümölcs, a teljes kiőrlésű liszt vagy valamelyik másik hozzávaló	Módosítsa a hozzávalók mennyiségét, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e
		A liszt lejárt vagy állott, a meleg folyadékok miatt a tészta túl gyorsan kel meg, és a kenyér összeesik a sütés előtt	Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét 1/3-ával, ne használjon a megadott liszt mennyiségnél többet
		Nincs só vagy nincs elég cukor	
		Túl sok a folyadék	
	A kenyér nem sült meg teljesen a közepén	Túl sok vagy túl kevés a folyadék	Mérje ki a hozzávalókat helyesen, igazítsa ki a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e; ha párás az időjárás, vegyen el 1-2 evőkanál vizet
		Túl nagy a nedvességtartalom	Meleg időben ne használja a késleltetési funkciót; használjon hideg folyadékokat
		Recept nedves hozzávalókkal, pl. joghurt	Ha párás az időjárás, távolítsa el 1-2 evőkanál vizet

Hiba		Lehetséges ok	Javasolt megoldás
Problémák a recepttel	Nyitott vagy durva szerkezet vagy túl sok lyuk	Túl sok a víz	Ha párás az időjárás, távolítsa el 1-2 evőkanál vizet
		Nincs só	Módosítsa a hozzávalók mennyiségét, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e
		Magas páratartalom, túl forró víz	Meleg időben ne használja a késleltetési funkciót; használjon hideg folyadékokat; a kenyeret sütés után azonnal vegye ki a sütőformaából, és szeletelés előtt legalább 15 percig hagyja rácson hűlni
		Túl sok a folyadék	Használjon más folyadékot, vagy hagyja szobahőmérsékleten kihűlni, adja hozzá a receptben megadott hozzávalókat a megfelelő sorrendben, készítsen egy kis mélyedést a liszt közepén, és adja hozzá az elmorzsolts élesztőt vagy a száraz élesztőt; az élesztő és a folyadék nem érintkezhet egymással
	Gombaszerű, sütetlen felület	A tészta mennyisége túl nagy a sütőformához képest	Mérje ki helyesen a hozzávalókat; igazítsa ki a folyadék mennyiségét; ha víztartalmú hozzávalókat használunk, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell
		Túl sok a liszt, különösen a fehér kenyérhez	Állítsa be a folyadék mennyiségét; ha víztartalmú hozzávalókat használ, a folyadék mennyiségét csökkenteni kell
		Túl sok az élesztő vagy túl kevés a só	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e
		Túl sok a cukor	Mérje ki helyesen a hozzávalókat, állítsa be a mennyiségeket, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtunk-e
		Édes hozzávalók a cukron kívül	Módosítsa a hozzávalók mennyiségét, és ellenőrizze, hogy minden hozzávalót hozzáadtak-e
	A tésztakorongok egyenetlenek vagy a közepén csomók vannak	A kenyér nem hűlt ki eléggé (a gőz nem távozott)	Csökkentse az élesztő vagy az összes hozzávaló mennyiségét 1/4-gyel
	A liszt lerakódik a kenyérhéjon	A lisztet nem dolgozták be jól az oldalán a dagasztás során	Ha párás az időjárás, távolítsa el 1-2 evőkanál vizet; a kenyeret sütés után azonnal vegye ki a sütőformaából, és hagyja legalább 15 percig egy rácson hűlni, mielőtt felszeleteli

Műszaki adatok

Névleges feszültség	: 220 - 240V~ 50Hz
Névleges teljesítmény	: 550 W
Védelmi osztály	: I
Méretetek Szé x Ho x Ma	: 360x225x330 mm
Tömeg	: 6,2 kg
Hálózati tápkábel	: 90 cm
Anyag	: SUS 430
Energiafogyasztás készenléti állapotban	: 0,7 W
A készenléti üzemmód eléréséhez szükséges idő	: 0,3 perc

Istruzioni per la sicurezza



Rischio di ustioni! La temperatura delle superfici toccabili può essere molto elevata durante il funzionamento. **Attenzione! Superfici calde!**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e / conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni o più o non siano sorvegliati.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- **Avvertenza!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il dispositivo sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente che la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Se il cavo di collegamento è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare pericoli.
- **Rischio di ustioni!** Toccare il prodotto solo dalle impugnature o dai pulsanti durante il funzionamento. Il prodotto e l'alloggiamento possono diventare molto caldi durante il funzionamento.

Istruzioni per la sicurezza

- **Pericolo d'incendio!** L'apparecchio non deve entrare in contatto o essere coperto da materiali altamente infiammabili, come tende, tessuti, ecc. Assicurarsi di mantenere sempre una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Il prodotto non deve essere azionato tramite un timer esterno o un dispositivo di controllo a distanza separato.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato in casa e in applicazioni simili e non è adatto all'uso commerciale. Le applicazioni domestiche comprendono, ad esempio, l'uso nelle cucine del personale di negozi e uffici e l'uso da parte degli ospiti di pensioni, piccoli alberghi e strutture residenziali simili.
- **Rischio di scosse elettriche!** Non tentare mai di riparare il prodotto da soli. In caso di guasti, far riparare il prodotto solo da specialisti qualificati.
- **Rischio di ustioni!** Prestare attenzione durante la rimozione del pane cotto.
- **Attenzione!** L'uso improprio può causare lesioni.
- Se il prodotto è incustodito, scollegarlo dall'alimentazione di rete.
- Pulire la prodotto dopo ogni utilizzo.
- Consultare il capitolo **Pulizia e cura**.

Istruzioni per la sicurezza

1. Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto per la prima volta e consegnarlo insieme al prodotto. Osservare le avvertenze riportate sul prodotto e nel presente manuale d'uso. Contiene importanti istruzioni di sicurezza, nonché istruzioni per l'uso e la manutenzione del prodotto.
2. Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto. L'uso improprio o non corretto è pericoloso.
3. Non collocare oggetti con fiamme libere, come candele, sopra o accanto al prodotto. Non collocare sul prodotto oggetti pieni di liquido, come ad esempio vasi.
4. Non riparare mai il prodotto da soli (ad esempio, se il cavo di alimentazione è danneggiato o il prodotto è caduto). Far eseguire la manutenzione e le riparazioni solo da un centro di assistenza clienti autorizzato.
5. La tensione di rete deve corrispondere alle specifiche riportate sull'etichetta del prodotto.
6. Solo la spina di rete può scollegare completamente il prodotto dalla stessa rete elettrica. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre facilmente accessibile e a portata di mano.
7. Evitare di danneggiare il cavo di alimentazione piegandolo o facendolo entrare in contatto con spigoli vivi.
8. Tenere il prodotto, compresi il cavo di alimentazione e la spina di rete, lontano da fonti di calore come termosifoni, forni e altri apparecchi che generano calore.
9. Posare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere accidentalmente tirato o che non possa fare inciampare.
10. Se si utilizza un cavo di prolunga, questo deve essere adatto alla potenza corrispondente.
11. Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare mai la spina di rete con le mani bagnate.
12. Non aprire in nessun caso l'alloggiamento. Non inserire oggetti nell'alloggiamento.
13. Scollegare l'alimentazione di rete solo dalla spina stessa. Non tirare il cavo.
14. Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto.
15. Scollegare la spina di rete quando il prodotto non è in uso, in caso di malfunzionamenti e prima di pulire il prodotto.
16. Utilizzare il prodotto esclusivamente in ambienti interni asciutti, mai in ambienti esterni.
17. Proteggere il prodotto e i componenti elettrici dalla luce solare diretta e dalla polvere, dal fuoco (caminetto, barbecue, candele), dall'acqua (schizzi d'acqua, vasi, vasca da bagno) e dall'umidità elevata.
18. Non sostituire un componente con un altro. Se è necessario sostituire un componente, contattare il servizio clienti.
19. Collegare la spina di rete a una presa adeguata e facilmente accessibile, in modo che in caso di emergenza il prodotto possa essere rapidamente scollegato dall'alimentazione di rete.
20. Scollegare la spina di rete per spegnere completamente il prodotto. Utilizzare la spina di rete come dispositivo di disconnessione.
21. Per evitare lesioni e danni alle cose, non tentare mai di rimuovere il pane dalla macchina per il pane quando è ancora in funzione.
22. Spegnerne immediatamente la macchina per il pane ed estrarre la spina se si forma del fumo.
23. Utilizzare sempre la macchina per il pane su una superficie piana, stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
24. Durante l'uso, garantire sempre una buona ventilazione.
25. **Importante!** Prima dell'uso assicurarsi che il prodotto sia perfettamente funzionante. Il prodotto non deve essere utilizzato se presenta segni di danneggiamento o se si sospetta che sia difettoso.

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.
Leggere attentamente il manuale utente e conservarlo per riferimento futuro.

Uso previsto

Riscoprite l'amore per il pane fresco fatto in casa. I 25 programmi per pane, marmellata, yogurt, pasta e torta sono visualizzati sul display LCD e vi faranno diventare dei maestri della panificazione. Siate creativi con il cassetto automatico degli ingredienti per noci, semi, gherigli, ecc. Create le vostre miscele di pane e viziate amici e parenti con deliziose sorprese. Le dimensioni del pane possono essere impostate per 500 g, 750 g e 1000 g e il timer può essere impostato per un ritardo fino a 13 ore. Dopo la cottura, il pane può essere tenuto al caldo per 60 minuti e osservato nella finestra di ispezione. La macchina per il pane è progettata per l'uso domestico e non deve essere utilizzata per scopi commerciali. Qualsiasi altro utilizzo può provocare lesioni personali o danni al prodotto.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità per danni al prodotto, danni a cose o persone dovuti a un uso incauto, improprio o errato del prodotto o a un uso del prodotto per scopi diversi da quelli specificati dal produttore.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere con cura il prodotto e i relativi accessori dalla confezione originale. Si suggerisce di conservare la confezione originale per un successivo stoccaggio. Per lo smaltimento dell'imballaggio originale, rispettare le norme di legge vigenti. In caso di domande sul corretto smaltimento, contattare le autorità locali.
- Controllare che la fornitura sia completa e non presenti danni. Se la consegna è incompleta o se si notano danni da trasporto, contattare immediatamente il punto vendita.
- Pulire la macchina per il pane conformemente alle istruzioni riportate nella capitolo

Pulizia a cura.

Ambito della fornitura

- 1 x Macchina per il pane
- 1 x Gancio
- 1 x Misurino
- 1 x Cucchiaino di dosaggio
- 1 x Manuale utente
- 1 x Certificato di garanzia




Elementi di comando e componenti

- A** Display
- B** Manopola di programmazione, pulsante di comando **OK** e pulsante di funzionamento **START|STOP**
- C** Teglia da forno
- D** Finestra d'ispezione
- E** Cassetto per ingredienti e inserto per ingredienti
- F** Misurino
- G** Gancio
- H** Cucchiaino di dosaggio

Funzionamento

Posizionare la macchina per il pane su una superficie di lavoro asciutta, piana, stabile e resistente al calore.

Pesare gli ingredienti necessari. Si consiglia di rivestire l'albero di trasmissione e il gancio per l'impasto con margarina, in modo che l'impasto non si attacchi sotto il gancio e possa essere facilmente rimosso dal pane.

- 1 Collegare la spina di rete a una presa di corrente adeguata.
- 2 La macchina per il pane emette un segnale acustico e il display si illumina per 20 secondi con l'impostazione predefinita  BASIC BREAD,  (1000 g) e  (doratura media). Viene anche visualizzato il tempo di cottura.
- 3 Aprire il coperchio.

- 4** Inserire la teglia e ruotarla in senso orario finché non scatta in posizione. Posizionare il gancio per impasto sull'albero di trasmissione. Riempire la teglia con gli ingredienti desiderati. Accertarsi di seguire la sequenza: aggiungere prima gli ingredienti liquidi alla teglia, poi quelli secchi e infine il lievito o il bicarbonato. Gli ingredienti liquidi si trovano quindi sul fondo della teglia, quelli secchi al centro e il lievito o il bicarbonato in cima. Fare una piccola rientranza con il dito su un lato della farina. Versare il lievito all'interno e assicurarsi che non entri in contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
- 5** **1** Aprire il cassetto degli ingredienti.
2 Rimuovere l'inserito degli ingredienti e aggiungere gli ingredienti all'inserito degli ingredienti. Per ottenere un risultato più omogeneo, i gherigli devono essere mescolati con la farina prima di essere aggiunti alla teglia.
- 6** **1** Chiudere il coperchio con cura.
2 Utilizzare la manopola dei programmi per selezionare il programma di cottura desiderato.
3 Confermare la selezione con il pulsante di conferma **OK**. Quindi impostare   (doratura),  (peso),  (ingredienti aggiuntivi) e  (timer). Premere ripetutamente il pulsante **OK** per scorrere tra le opzioni e usare il pulsante di comando **START|STOP** per eseguire la relativa impostazione per l'opzione. Utilizzare il pulsante **START|STOP** per impostare il timer con incrementi di 10 minuti fino a un massimo di 13 ore oppure saltare questa voce del programma se si desidera avviare immediatamente la cottura. La rispettiva impostazione viene visualizzata sul display. Se si desidera modificare la selezione del programma o le impostazioni, tenere premuto il pulsante **START|STOP** fino a quando non si sente un segnale acustico prolungato. Questo ripristinerà tutte le impostazioni e sarà possibile regolarle nuovamente come desiderato.
- 4** Premere il pulsante **START|STOP** per avviare il funzionamento; la macchina per il pane inizierà con la prima fase del programma visualizzata sul display. È possibile visualizzare l'intero processo attraverso la finestra d'ispezione. Al termine del processo, verranno emessi 10 segnali acustici. Tenere premuto il pulsante **START/STOP** per circa 3 secondi per terminare il processo e rimuovere il pane.
- 7** Scollegare la spina dalla presa di corrente per scollegare completamente la macchina per il pane dall'alimentazione elettrica.
- 8** Aprire il coperchio con i guanti da forno.
- 9** Afferrare saldamente il manico della teglia per il pane. Girare la teglia in senso antiorario e rimuoverla con cautela dalla macchina per il pane. Capovolgere la teglia su una superficie resistente al calore per estrarre il pane cotto. Lascia raffreddare il pane su una griglia.
- Suggerimento**
 Lascia raffreddare completamente la teglia prima di rimetterla al suo posto.
- Utilizzare una spatola antiaderente per staccare con cura i bordi del pane dalla teglia oppure attendere qualche minuto finché il pane non si stacca da solo.
- Attenzione**
 La teglia e il pane sono molto caldi! Maneggiarli sempre con cura e indossare guanti da forno. Se non si preme il pulsante **START/STOP** dopo la cottura, il pane viene mantenuto automaticamente in caldo per un'ora.








Attenzione













Prima di tagliare il pane a fette, utilizzare il gancio per estrarre il gancio per impastare situato nella parte inferiore del pane. Non rimuovere il gancio per impastare a mano poiché è caldo.










Nota











Conserva il pane in un sacchetto di plastica sigillato o in un contenitore. Il pane può essere conservato per circa tre giorni a temperatura ambiente. Per una conservazione più lunga, conservalo in frigorifero per un massimo di dieci giorni. Poiché il pane è prodotto senza l'aggiunta di conservanti, il tempo di conservazione non è generalmente superiore a quello del pane acquistato in negozio.

Display

Simbolo	Programma/ procedura	Descrizione	Passaggi operativi
	PANE DI BASE	Ricetta di base per il pane	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere il pane. È possibile aggiungere ingredienti per migliorare il sapore.
	PANE FRANCESE	Ricetta per il pane francese (baguette)	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso (più lungo) e cuocere il pane. Questo pane ha una crosta più croccante e una consistenza leggera.
	PANE INTEGRALE	Pane integrale	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere il pane integrale. Questa impostazione prevede un tempo di preriscaldamento più lungo, in modo che il grano possa assorbire l'acqua ed espandersi. Si consiglia di non utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò potrebbe compromettere i risultati.
	PANE DOLCE	Pane dolce	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere il pane dolce croccante.
	PANE A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI	Pane a basso contenuto di zuccheri	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere il pane con poco zucchero.
	PANE DI RISO	Pane di riso	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere. La percentuale di proteine e aminoacidi è superiore rispetto al pane normale ed è più facile da digerire.
	PANE DI FARINA DI RISO	Pane di farina di riso	Lavorare l'impasto due volte, lasciarlo lievitare fino al doppio del suo peso e cuocere. Le dimensioni sono le stesse della ricetta base del pane, ma il sapore e il gusto sono migliori.

Simbolo	Programma/ procedura	Descrizione	Passaggi operativi
	PANE RAPIDO	Ricetta rapida per pane	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare e cuocere il pane con il lievito in polvere. Il pane cotto con questa impostazione è solitamente più piccolo e ha una consistenza compatta.
	PANE ITALIANO	Pane italiano	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare e cuocere. Il sapore è più delicato e la consistenza più densa.
	PANE SENZA GLUTINE	Pane senza glutine	Lavorare l'impasto con farina senza glutine, lasciarlo lievitare e cuocere. È possibile anche aggiungere ingredienti per migliorare il sapore.
	IMPASTO PER PIZZA	Impasto per pizza	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare e formare una pizza.
	IMPASTO ITALIANO PER DOLCI	Dolci Italiani	Impastare e modellare l'impasto per preparare i dolci.
	IMPASTO LIEVITATO	Consentire all'impasto di lievitare	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare e formare panini, pizza, pane al vapore, ecc.
	FERMENTAZIONE SCONGELAMENTO	Fermentazione Scongelamento	Riscaldare a bassa temperatura, il tempo di riscaldamento può essere impostato entro l'intervallo specificato. L'intervallo di tempo regolabile va da 10 a 60 minuti.
	YOGURT	Yogurt	Riscaldare a bassa temperatura, il tempo di riscaldamento può essere impostato entro l'intervallo specificato. L'intervallo di tempo regolabile va da 6 a 12 ore.
	VERDURE SOTTACETO	Sottaceti misti	Produzione di verdure sottaceto L'intervallo di tempo regolabile va da 24 a 48 ore. Utilizzare il peperoncino in polvere per esaltarne il sapore.
	IMPASTO	Impasto per pane	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare, ma non cuocerlo. Modellare l'impasto per preparare panini, pizza, pane al vapore, ecc. Il tempo è regolabile da 10 a 30 minuti.
	CONFETTURA	Confettura	Cucinare confetture e marmellate Frullare la frutta o la verdura prima di aggiungerla alla teglia.
	COTTURA	Cottura	Solo cottura, senza impastare né lasciare lievitare. Inoltre, per aumentare il tempo di cottura dell'impostazione selezionata. L'intervallo di tempo regolabile va da 10 a 60 minuti.

Simbolo	Programma/ procedura	Descrizione	Passaggi operativi
	NOCCIOLE TOSTATE	Nocciole tostate	Prima di tostare le noci, è necessario rimuovere completamente le impurità dure per ridurre l'abrasione. L'intervallo di tempo regolabile va da 45 a 90 minuti.
	CARNE ESSICCATA	Rousong (carne essiccata, sfilacciata)	Il rousong è nutriente, gustoso e facile da trasportare.
	ACETO DI RISO	Aceto di riso	L'intervallo di tempo regolabile va da 24 a 48 ore.
	TORTA	Torta	Lavorare l'impasto, lasciarlo lievitare e cuocere il pane con il lievito in polvere.
	TORTA ITALIANA	Torta italiana	Diverse ricette originali secondo i propri desideri.
	FAI DA TE	Ricetta personale	La produzione comprende l'impasto, la lievitazione, la cottura e il mantenimento in caldo. È possibile impostare l'orario di lavoro per ciascuna sezione. Questo programma è destinato principalmente agli utenti che hanno familiarità con la preparazione del pane e desiderano ottenere il miglior risultato in base ai propri gusti. Premere il pulsante OK per confermare il livello di doratura, aggiungere le noci o ritardare il tempo passo dopo passo. Nel prossimo passaggio, selezionare il processo da impostare. Il tempo ⌚ e le icone del programma 🔄 ⚠️ 🌀 🎵 lampeggiano. Sequenza del programma: 1° IMPASTO - 1° LIEVITAZIONE - 2° IMPASTO - 2° LIEVITAZIONE - COTTURA - MANTENIMENTO CALDO.
	COLORE DELLA CROSTA	Doratura leggera	Ci sono tre livelli di doratura per la crosta. Dopo aver selezionato il programma di cottura, il passo successivo è selezionare il livello di doratura con il pulsante START STOP . La funzione non può essere selezionata per i programmi Impasto per pizza, Impasto italiano, Lievitazione, Fermentazione Scongellamento, Yogurt, Verdure sottaceto, Impasto, Marmellata, Cottura al forno, Noci tostate, Carne essiccata, Aceto di riso e Torta.
		Doratura media	
		Doratura scura	

Simbolo	Programma/ procedura	Descrizione	Passaggi operativi
	PESO	Peso: 1000 g	È possibile scegliere tra 500 g, 750 g e 1000 g. La dimensione della pagnotta può variare a seconda del tempo di funzionamento. La funzione non può essere selezionata per i programmi Rapido, Impasto per pizza, Impasto italiano, Lievitazione, Fermentazione/ Scongellamento, Yogurt, Verdure sottaceto, Impasto, Marmellata, Cottura al forno, Noci tostate, Carne essiccata, Aceto di riso, Torta, Torta italiana e Fai da te.
		Peso: 750 g	
		Peso: 500 g	
	EROGATORE UVETTA ✓	Altri ingredienti (sì)	Aggiungere gli altri ingredienti tramite il vano ingredienti.
	EROGATORE UVETTA X	Altri ingredienti (no)	Il passaggio del programma viene saltato.
	Tempo di funzionamento rimanente		
	Tempo di ritardo (timer)	Il tempo massimo di ritardo è di 13 ore e può essere impostato con incrementi di 10 minuti. La funzione non può essere selezionata per i programmi Impasto per pizza, Impasto italiano, Lievitazione, Fermentazione/ Scongellamento, Yogurt, Verdure sottaceto, Impasto, Marmellata, Cottura al forno, Noci tostate, Carne essiccata, Aceto di riso, Torta e Torta italiana. Non utilizzare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc. per la cottura ritardata.	
	Impastare	Freccia interna: 1° impasto Freccia esterna: 2° impasto	
	Consentire all'impasto di lievitare	Freccia inferiore: 1° lievitazione dell'impasto Freccia superiore: 2° lievitazione dell'impasto	
	Cottura		
	Mantenimento in caldo	Il pane può essere mantenuto caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se si desidera rimuovere il pane, spegnere il programma con il pulsante START/STOP .	

La seguente ricetta è solo a scopo di riferimento.

01 PANE DI BASE (ricetta di base per il pane)			
Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	300 g	420 g	490 g
Zucchero	60 g	80 g	80 g
Latte in polvere	9 g	10 g	10 g
Sale	3 g	4 g	4 g
Uova	1	1	1
Acqua	165 ml	270 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Burro	30 g	40 g	40 g

02 PANE FRANCESE (Ricetta del pane francese (baguette))			
Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	280 g	420 g	490 g
Zucchero	25 g	50 g	50 g
Latte in polvere	6 g	9 g	9 g
Sale	3 g	5 g	5 g
Acqua	170 ml	260 ml	330 ml
Lievito	2 g	4 g	4 g
Burro	15 g	30 g	30 g

03 PANE INTEGRALE			
Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	200 g	420 g	490 g
Zucchero	60 g	80 g	80 g
Latte in polvere	8 g	9 g	9 g
Sale	4 g	5 g	5 g
Uova	1	1	1
Acqua	170 ml	260 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Burro	35 g	40 g	40 g
Farina di grano	100 g	120 g	120 g

04 PANE DOLCE			
Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	300 g	420 g	490 g
Zucchero	80 g	90 g	90 g
Latte in polvere	10 g	10 g	10 g
Sale	3 g	4 g	4 g
Uova	1	1	1
Acqua	165 ml	260 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Burro	15 g	20 g	20 g

05 PANE A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	300 g	420 g	490 g
Zucchero	20 g	30 g	30 g
Latte in polvere	10 g	12 g	12 g
Sale	2 g	2 g	2 g
Acqua	180 ml	260 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Burro	25 g	30 g	30 g

06 PANE DI RISO

Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	290 g	420 g	490 g
Zucchero	45 g	50 g	50 g
Latte in polvere	7 g	9 g	9 g
Sale	3 g	4 g	4 g
Acqua	150 ml	260 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Burro	30 g	40 g	40 g
Riso	80 g	100 g	100 g

07 PANE DI FARINA DI RISO

Peso della pagnotta	500 g	750 g	900 g
Farina ad alto contenuto di glutine	270 g	420 g	490 g
Zucchero	25 g	30 g	30 g
Latte in polvere	10 g	15 g	15 g
Sale	3 g	3 g	3 g
Farina di riso	50 g	50 g	50 g
Acqua	185 ml	260 ml	330 ml
Lievito	2 g	3 g	3 g
Burro	25 g	30 g	30 g

08 PANE RAPIDO (ricetta rapida per il pane)

Farina ad alto contenuto di glutine	300 g
Zucchero	50 g
Latte in polvere	10 g
Sale	2 g
Acqua	175 ml
Lievito	6 g
Burro	20 g

09 PANE ITALIANO (pane italiano)

Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina ad alto contenuto di glutine	310 g	420 g	490 g
Zucchero	24 g	36 g	48 g
Latte in polvere	10 g	16 g	20 g
Sale	2 g	2 g	3 g
Burro	20 g	25 g	30 g
Acqua	135 ml	260 ml	330 ml
Lievito	3 g	4 g	4 g
Uva sultanina	30 g	40 g	50 g
Cannella	2 g	2 g	3 g

10 PANE SENZA GLUTINE

Peso della pagnotta	500 g	750 g	1000 g
Farina senza glutine	300 g	420 g	420 g
Zucchero	40 g	50 g	50 g
Latte in polvere	10 g	15 g	15 g
Sale	3 g	3 g	3 g
Burro	25 g	30 g	30 g
Acqua	120 ml	260 ml	330 ml
Lievito	4 g	4 g	4 g
Uova	1	1	1

11 IMPASTO PER PIZZA (impasto per pizza)

Farina ad alto contenuto di glutine	140 g
Farina a basso contenuto di glutine	70 g
Olio	10 g
Lievito	3 g
Acqua	80 ml
Uova	1

12 IMPASTO ITALIANO PER DOLCI (impasto Italiano)

Farina ad alto contenuto di glutine	200 g
Farina a basso contenuto di glutine	100 g
Uova	1
Sale	4 g
Acqua	160 ml

13 LIEVITAZIONE IMPASTO (consentire all'impasto di lievitare)

Farina	350 g
Acqua	210 ml
Lievito	1 g

14 FERMENTAZIONE|SCONGELAMENTO (fermentazione/scongelamento)

Farina	350 g
Acqua	210 ml
Lievito	1 g

15 YOGURT (yogurt)

Latte intero	1 L
Cultura di yogurt	100 ml

16 VERDURE SOTTACETO (sottaceti misti)

Cavolo	250 g
Olio, salsa, pesce, zenzero, Cipolle, aglio, farina	

17 IMPASTO (impasto per il pane)

Farina	350 g
Zucchero	24 g
Sale	10 g
Acqua	210 ml
Olio	20 g

18 CONFETTURA (confettura)

Acqua	50 ml
Polpa di frutta	200 g
Zucchero	120 g
Gelatina	15 g

19 CUOCERE (cottura)

Uova	3
Zucchero	75 g
Farina a basso contenuto di glutine	80 g
Burro	10 g

20 NOCCIOLE TOSTATE (Nocciole tostate)

Noci tritate	250 g (45 min)
Semi di melone	250 g (75 min)
Pistacchi	250 g (90 min)

21 CARNE ESSICCATA (Rousong)

Carne magra	250 g
Sale	5 g
Zucchero	10 g
Aceto di riso	12 g
Salsa di soia	5 g
Olio	15 g

22 ACETO DI RISO (aceto di riso)

Riso dolce precotto	500 g
Lievito per dolci	8 g

23 TORTA (torta)

Farina a basso contenuto di glutine	300 g
Zucchero	120 g
Sale	3 g
Burro	100 g
Lievito	5 g
Latte	130 g
Lievito in polvere	8 g
Proteina	100 g

24 TORTA ITALIANA (torta italiana)

Burro	140 g
Uova	3
Succo di limone	5 g
Acqua	53 g
Farina a basso contenuto di glutine	230 g
Lievito in polvere	5 g
Scaglie di cioccolato	15 g
Zucchero	60 g

Memoria

Se l'alimentazione elettrica viene interrotta durante la cottura, il processo riprende automaticamente entro 10 minuti, anche se viene premuto il pulsante **START/STOP**. Se l'interruzione dura più di 10 minuti, la memoria viene cancellata e la macchina per il pane deve essere riavviata. Tuttavia, se l'impasto è stato solo impastato, premere direttamente il pulsante **START/STOP** per continuare il programma dall'inizio.

Ambiente

La macchina per il pane funziona bene in un ampio intervallo di temperature, ma potrebbero esserci differenze nelle dimensioni delle pagnotte tra una stanza molto calda e una molto fredda. Si consiglia una temperatura ambiente compresa tra 15 °C e 34 °C.

Visualizzazione degli avvisi

Se dopo l'avvio del programma sul display compare **HHH** accompagnato da 5 segnali acustici, significa che la temperatura interna è troppo alta. In questo caso, il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per il pane per 10-20 minuti.

Se **LLL** compare sul display accompagnato da 5 segnali acustici dopo che è stato premuto il pulsante **START/STOP** (a eccezione del programma COTTURA), la temperatura all'interno della macchina per il pane è troppo bassa. Premere il pulsante **START/STOP**, aprire il coperchio e lasciare riscaldare la macchina per il pane per 10-20 minuti.

Se il display mostra **ERR** dopo aver premuto il pulsante **START/STOP**, il valore della resistenza termica supera il range consentito. Si prega di far controllare il sensore dal servizio clienti.

Aggiunta automatica degli ingredienti

La macchina per il pane può aggiungere automaticamente gli ingredienti per i programmi Base, Francese, Integrale, Dolce, A basso contenuto di zucchero, Pane di riso, Pane di farina di riso, Rapido, Pane italiano, Pane senza glutine e Fai da te. Prima di cuocere il pane, aprire il cassetto degli ingredienti e rimuovere l'inserito degli ingredienti. Aggiungere gli ingredienti richiesti e riposizionare l'inserito. Durante il funzionamento, gli ingredienti vengono aggiunti automaticamente nella teglia.

Pulizia e cura



Attenzione!

- Scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- Non immergere mai il prodotto, compresi il cavo di alimentazione e la spina, in acqua o altri liquidi durante la pulizia. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nel prodotto.
- Non utilizzare mai per la pulizia solventi, detersivi abrasivi, spazzole con setole dure, oggetti metallici o appuntiti. I solventi sono dannosi per la salute e attaccano le parti in plastica; i detersivi e gli ausili abrasivi graffiano la superficie.

Una pulizia e una manutenzione regolari manterranno la vostra macchina per il pane in perfette condizioni e garantiranno un pane fatto in casa perfetto per molto tempo.

- Pulire regolarmente la macchina per il pane e rimuovere eventuali depositi.
- Assicurarsi che non si accumuli del residuo nella base della macchina per il pane, che potrebbe bruciare.
- Pulire le superfici esterne del prodotto con un panno leggermente umido e asciugarle accuratamente. Assicurarsi che non vi sia infiltrazione di acqua nel prodotto (ad esempio sul pannello di controllo).
- Asciugare cura il prodotto dopo la pulizia.
- Pulire l'interno e l'esterno della teglia con un panno umido. Per proteggere il rivestimento antiaderente, non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Lavare l'inserito degli ingredienti in acqua calda e asciugarlo accuratamente, quindi riporlo nel cassetto degli ingredienti.
- Se il gancio per impastare è difficile da rimuovere dall'albero motore, riempire la teglia con acqua calda e lasciare in ammollo per circa 30 minuti. Pulire accuratamente il gancio per impastare con un panno umido.
- Pulire l'interno e l'esterno del coperchio e della finestra di ispezione con un panno umido.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Prima di riporre la macchina per il pane, assicurarsi che si sia raffreddata completamente e che sia pulita e asciutta.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, fuori dalla portata di bambini e animali domestici.

Risoluzione dei problemi

Se si verificano problemi durante il funzionamento, provare a risolverli da soli utilizzando l'elenco seguente. In caso di esito negativo, contattare il servizio clienti.

Problema		Causa possibile	Soluzione proposta
Problema con la macchina per il pane	Esce fumo dalla camera di cottura o dalle fessure di ventilazione	Gli ingredienti si attaccano alla teglia o all'esterno dello stampo	Scollegare la spina dalla presa di corrente e pulire l'esterno della teglia e la camera di cottura
	Il pane si affloscia al centro ed è umido nella parte inferiore	Il pane è stato lasciato troppo a lungo nella teglia dopo la cottura e il riscaldamento	Togliere il pane dalla teglia prima che la funzione di mantenimento in caldo sia terminata
	È difficile rimuovere il pane dalla teglia	La base del pane si attacca al gancio per impastare	Dopo la cottura, pulire il gancio per impastare e l'albero motore; se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti, quindi il gancio per impastare potrà essere facilmente rimosso e pulito.
	Gli ingredienti non sono stati mescolati o il pane non è stato cotto correttamente	Programma impostato in modo errato	Controllare il programma di cottura selezionato e le altre impostazioni
		Il pulsante START/STOP è stato premuto durante il funzionamento	Ricominciare dall'inizio e non utilizzare gli stessi ingredienti
		Il coperchio è stato aperto diverse volte durante il funzionamento	Non aprire il coperchio frequentemente se non necessario, ad esempio per aggiungere ingredienti; chiudere bene il coperchio dopo averlo aperto
		Interruzione prolungata dell'alimentazione (> 10 minuti) durante il funzionamento	Ricominciare dall'inizio e non utilizzare gli stessi ingredienti
		Il gancio per impastare è bloccato	Controllare che la lama impastatrice non sia bloccata da chicchi ecc.; estrarre la teglia e verificare che l'albero motore ruoti; in caso contrario, contattare il servizio clienti
La macchina per il pane non si avvia e il display mostra HHH	La macchina per il pane è ancora troppo calda dopo l'ultima sessione di cottura	Scollegare la spina dalla presa di corrente, rimuovere la teglia e lasciarla raffreddare, quindi ricollegare la spina e ricominciare	
Problemi con la ricetta	Il pane lievita troppo velocemente	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale o una combinazione di questi fattori	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti

Problema		Causa possibile	Soluzione proposta
Problemi con la ricetta	Il pane non lievita affatto o lievita in modo insufficiente	Lievito assente o insufficiente	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti
		Lievito troppo vecchio o stantio	Ridurre la quantità totale degli ingredienti di 1/3, non utilizzare più della quantità di farina indicata
		Il liquido è troppo caldo	Utilizzare un liquido diverso o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, aggiungere gli ingredienti indicati nella ricetta nell'ordine corretto, formare una piccola fontana al centro della farina e aggiungere il lievito sbriciolato o il lievito secco; il lievito e il liquido non devono entrare in contatto tra loro
		Il lievito è entrato in contatto con altri liquidi	Utilizzare solo ingredienti freschi e conservati correttamente
		Farina sbagliata o troppo vecchia	Ridurre la quantità totale degli ingredienti di 1/3, non utilizzare più della quantità di farina indicata
		Troppo o troppo poco liquido	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti; se il clima è umido, eliminare 1-2 cucchiaini di acqua
		Zucchero insufficiente	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti
	L'impasto lievita troppo e trabocca dalla teglia	Se l'acqua è troppo poca, il lievito fermenterà più intensamente	Regolare la quantità di liquido; se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la quantità di liquido deve essere ridotta
		Troppo latte compromette la fermentazione del lievito	Utilizzare un liquido diverso o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, aggiungere gli ingredienti indicati nella ricetta nell'ordine corretto, formare una piccola fontana al centro della farina e aggiungere il lievito sbriciolato o il lievito secco; il lievito e il liquido non devono entrare in contatto tra loro
	Il pane si affloscia al centro	Il volume dell'impasto è maggiore rispetto alla teglia e il pane si affloscia	Misurare gli ingredienti correttamente, regolare la quantità di liquido; se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la quantità di liquido deve essere ridotta

Problema		Causa possibile	Soluzione proposta
Problemi con la ricetta	Il pane si affloscia al centro	La fermentazione è troppo breve a causa della temperatura dell'acqua o della camera di cottura troppo alta o dell'eccessiva umidità	Utilizzare un liquido diverso o lasciare raffreddare a temperatura ambiente, aggiungere gli ingredienti indicati nella ricetta nell'ordine corretto, formare una piccola fontana al centro della farina e aggiungere il lievito sbriciolato o il lievito secco; il lievito e il liquido non devono entrare in contatto tra loro; non utilizzare la funzione di ritardo quando fa caldo; utilizzare liquidi freddi; togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una griglia per almeno 15 minuti prima di affettarlo
	Consistenza pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido.	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti; se il clima è umido, eliminare 1-2 cucchiaini di acqua
		Troppo poco lievito o zucchero	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti
		Troppa frutta, farina integrale o uno degli altri ingredienti	Regolare la quantità degli ingredienti e verificare che siano stati aggiunti tutti gli ingredienti
		Farina troppo vecchia o stantia, liquidi caldi fanno lievitare troppo rapidamente l'impasto e il pane si sgonfia prima della cottura	Ridurre la quantità totale degli ingredienti di 1/3, non utilizzare più della quantità di farina indicata
		Assenza di sale o zucchero insufficiente	
	Troppo liquido		
	Il pane non è completamente cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti; se il clima è umido, eliminare 1-2 cucchiaini di acqua
		Contenuto di umidità troppo alto	Non utilizzare la funzione di ritardo quando fa caldo; utilizzare liquidi freddi
		Ricetta con ingredienti umidi, ad es. yogurt	Se il clima è umido, rimuovere 1-2 cucchiaini di acqua.

Problema		Causa possibile	Soluzione proposta
Problemi con la ricetta	Struttura aperta o grossolana o troppi fori	Troppa acqua	Se il clima è umido, rimuovere 1-2 cucchiaini di acqua.
		Manca il sale	Regolare la quantità degli ingredienti e verificare che siano stati aggiunti tutti gli ingredienti
		Umidità elevata, acqua troppo calda	Non utilizzare la funzione di ritardo quando fa caldo; utilizzare liquidi freddi; togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una griglia per almeno 15 minuti prima di affettarlo
		Troppo liquido	Utilizzare un liquido diverso o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, aggiungere gli ingredienti indicati nella ricetta nell'ordine corretto, formare una piccola fontana al centro della farina e aggiungere il lievito sbriciolato o il lievito secco; il lievito e il liquido non devono entrare in contatto tra loro
	Superficie non cotta, simile a un fungo	Quantità di impasto troppo elevata per la teglia	Misurare gli ingredienti correttamente, regolare la quantità di liquido; se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la quantità di liquido deve essere ridotta
		Troppa farina, in particolare per il pane bianco	Regolare la quantità di liquido; se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la quantità di liquido deve essere ridotta
		Troppo lievito o troppo poco sale	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti
		Troppo zucchero	Misurare correttamente gli ingredienti, regolare le quantità e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti
		Ingredienti dolci diversi dallo zucchero	Regolare la quantità degli ingredienti e verificare che siano stati aggiunti tutti gli ingredienti
	I dischi sono irregolari o presentano grumi al centro	Il pane non si è raffreddato a sufficienza (il vapore non è fuoriuscito)	Ridurre di 1/4 la quantità di lievito o di tutti gli ingredienti
Depositi di farina sulla crosta del pane	La farina non è stata lavorata bene ai lati durante l'impasto	Se il tempo è umido, togliere 1-2 cucchiaini di acqua; togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una rastrelliera per almeno 15 minuti prima di affettarlo	

Dati tecnici

Tensione nominale, frequenza	: 220 - 240V~ 50Hz
Potenza nominale	: 550 W
Classe di protezione	: I
Dimensioni L x L x A	: 360X225x330 mm
Peso	: 6,2 kg
Cavo di rete	: 90 cm
Materiale	: SUS 430
Consumo energetico in modalità standby	: 0,7 W
Tempo per raggiungere la modalità standby	: 0,3 minuti

Veiligheidsinstructies



Gevaar voor brandwonden! Tijdens gebruik kan de temperatuur van aanraakbare oppervlakken zeer hoog oplopen. **Voorzichtig! Hete oppervlakken!**

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan kennis en/of ervaring, vooropgesteld dat zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het product buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaten nooit onder stromend water.
- Controleer de netstekker en het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- **Gevaar voor brandwonden!** Raak het product alleen aan bij de handgreep of bij de display tijdens het gebruik. Het product en de behuizing worden zeer heet tijdens gebruik.
- **Brandgevaar!** Het apparaat mag niet in contact komen met of bedekt worden door licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, textiel, enz. Zorg altijd voor voldoende veiligheidsafstand tot brandbare materialen.

Veiligheidsinstructies

- Het product mag niet worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik thuis en vergelijkbare toepassingen en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Huishoudelijke toepassingen zijn bijvoorbeeld gebruik in personeelskeukens in winkels, kantoren en gebruik door gasten in pensions, kleine hotels en soortgelijke residentiële instellingen.
- **Gevaar voor elektrische schokken!** Probeer nooit om het product zelf te repareren. Laat het product bij storingen alleen repareren door gekwalificeerde specialisten.
- **Gevaar voor brandwonden!** Wees voorzichtig wanneer u het gebakken brood uit de oven haalt.
- **Voorzichtig!** Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten.
- Maak het product na elk gebruik schoon.
- Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

Veiligheidsinstructies

1. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gebruikt en geef de handleiding samen met het product door. Neem de waarschuwingen op het product en in deze gebruikershandleiding in acht. Deze bevatten belangrijke informatie voor uw veiligheid en instructies voor het plegen van onderhoud aan het product.
2. Gebruik het product alleen waarvoor het is bedoeld. Oneigenlijk of onjuist gebruik is gevaarlijk.
3. Plaats geen voorwerpen met open vuur, zoals kaarsen, op of naast het product. Plaats geen voorwerpen gevuld met vloeistof, zoals vazen, op het product.
4. Repareer het product nooit zelf (bijvoorbeeld als het netsnoer beschadigd is of als het product gevallen is). Laat onderhoud en reparaties uitsluitend uitvoeren door een erkend klantenservicecentrum.
5. De spanning van het stroomnet moet overeenkomen met de specificaties op het etiket van het product.
6. Het product kan alleen volledig worden losgekoppeld van de netvoeding door middel van de stekker. Zorg ervoor dat de stekker altijd makkelijk toegankelijk en binnen bereik is.
7. Voorkom beschadiging van het stroomsnoer door knikken of contact met scherpe randen.
8. Houd het product, waaronder het stroomsnoer en de stekker, uit de buurt van warmtebronnen, zoals verwarmingstoestellen, ovens en andere apparaten die warmte genereren.
9. Leg het netsnoer zodanig dat het niet per ongeluk naar beneden getrokken of erover gestruikeld kan worden.
10. Als er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze geschikt zijn voor het bijbehorende vermogen.
11. Bedien het product niet met natte handen. Raak de stekker nooit aan met natte handen.
12. Open de behuizing in geen geval. Steek geen voorwerpen in de behuizing.
13. Trek aan de stekker om het apparaat van het lichtnet te ontkoppelen. Trek niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te halen.
14. Wikkel het netsnoer niet rond het product.
15. Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt, als er storingen optreden en voordat u het product schoonmaakt.
16. Gebruik het product alleen op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
17. Bescherm het product en elektrische onderdelen tegen direct zonlicht en stof, vuur (open haard, barbecue, kaarsen), water (waterspatten, vazen, badkuip) en hoge luchtvochtigheid.
18. Vervang een onderdeel niet door een ander. Neem contact op met de klantenservice als u een onderdeel moet vervangen.
19. Sluit de netstekker aan op een geschikt stopcontact dat gemakkelijk toegankelijk is, zodat het product in geval van nood snel van het lichtnet kan worden losgekoppeld.
20. Trek de stekker uit het stopcontact om het product volledig uit te schakelen. Gebruik de netstekker als uitschakelingsapparaat.
21. Probeer nooit brood uit de broodbakmachine te halen als deze nog werkt, om letsel en schade aan eigendommen te voorkomen.
22. Schakel de broodbakmachine onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact als er rookontwikkeling is.
23. Gebruik de broodbakmachine altijd op een vlakke, stabiele, schone, droge en hittebestendige ondergrond.
24. Zorg tijdens het gebruik altijd voor goede ventilatie.
25. **Belangrijk!** Zorg er voor gebruik voor dat het product in perfecte staat is. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van beschadiging vertoont of als het vermoedt defect te zijn.

Gefeliciteerd!

Bedankt voor uw aankoop van een product van **KOENIC**. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Beoogd gebruik

Ontdek uw liefde voor zelfgebakken, vers brood. De 25 programma's voor brood, jam, yoghurt, deeg en cake worden weergegeven op het LCD-scherm en maken van u een meesterbakker. Wees creatief met de automatische ingrediëntenlade voor noten, zaden, pitten, enz. Creëer uw eigen broodmixen en verwen uw vrienden en familie met heerlijke verrassingen. De grootte van het brood kan worden ingesteld voor 500 g, 750 g en 1000 g en de timer kan worden ingesteld voor een vertraging van maximaal 13 uur. Na het bakken kan het brood 60 minuten warm gehouden worden en bekeken worden in het kijkvenster. De broodbakmachine is ontworpen voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, materiële schade of persoonlijk letsel als gevolg van onzorgvuldig, oneigenlijk of onjuist gebruik van het product of gebruik van het product voor andere doeleinden dan aangegeven door de fabrikant.

Vóór het eerste gebruik

- Haal het product en de accessoires voorzichtig uit de originele verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor latere opslag. Als u de originele verpakking wilt weggooiden, dient u dit in overeenstemming met de plaatselijke wettelijke bepalingen te doen. Neem contact op met uw gemeente als u vragen hebt over de juiste verwijdering.
- Controleer de levering op volledigheid en schade. Als de levering onvolledig is of als u transportschade opmerkt, neem dan onmiddellijk contact op met uw verkooppunt.

- Maak de broodbakmachine schoon volgens de instructies in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

Omvang van de levering




- 1 x Broodbakmachine
- 1 x Haak
- 1 x Maatbeker
- 1 x Maatlepel
- 1 x Gebruikershandleiding
- 1 x Garantiekaart

Bedieningselementen en onderdelen

- A** Scherm
- B** Programmaknop, bevestigingsknop **OK** en bedieningsknop **START|STOP**
- C** Bakblik
- D** Kijkvenster
- E** Ingrediëntenlade en ingrediënteninzetstuk
- F** Maatbeker
- G** Haak
- H** Maatlepel

Bediening

Plaats de broodbakmachine op een droog, vlak, stabiel en hittebestendig werkoppervlak. Weeg de benodigde ingrediënten af. We raden aan om de aandrijfjas en de kneedhaak in te smeren met margarine zodat het deeg niet onder de kneedhaak blijft plakken en gemakkelijk uit het brood kan worden gehaald.

- 1** Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- 2** De broodbakmachine geeft een pieptoon en het scherm licht voor 20 seconden op met de standaardinstelling  **BASISBROOD**,  (1000 g) en  (gemiddelde bruining). De baktijd wordt ook weergegeven.
- 3** Open de klep.

- 4** Plaats het bakblik en draai het rechtsom tot het vastklikt. Plaats de deeghaak op de aandrijfvas. Doe de gewenste ingrediënten in het bakblik.

Zorg ervoor dat u de volgorde aanhoudt: voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe aan het bakblik, dan de droge ingrediënten en als laatste de gist of het bakpoeder. De vloeibare ingrediënten liggen dus op de bodem van het bakblik, de droge ingrediënten in het midden en de gist of het bakpoeder bovenop.

Maak een kleine kuiltje met uw vinger aan één kant van het meel. Doe de gist erin en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of het zout.

- 5** **1** Open de ingrediëntenlade.
2 Verwijder het ingrediëntinzetstuk en voeg de ingrediënten toe aan het ingrediëntinzetstuk. Om een homogener resultaat te krijgen, moeten de granen met het meel worden gemengd voordat u deze aan het bakblik toevoegt.

- 6** **1** Sluit de klep voorzichtig.
2 Selecteer het gewenste bakprogramma met de programmaknop.
3 Bevestig uw selectie met de bevestigingsknop **OK**. Stel vervolgens  (bruinen),  (gewicht),  (extra ingrediënten) en  (timer) in. . Druk herhaaldelijk op de knop **OK** om door de opties te bladeren en gebruik de bedieningsknop **START|STOP** om de relevante instelling voor de optie te maken. Gebruik de knop **START|STOP** om de timer in te stellen in stappen van 10 minuten tot maximaal 13 uur of sla dit programma-tem over als u meteen wilt beginnen met bakken. De respectievelijke instelling wordt op het display weergegeven. Als u de programmaselectie of de insteloptie wilt wijzigen, houdt u de knop **START|STOP** ingedrukt tot u een lange pieptoon hoort. Hiermee worden alle instellingen gereset en kunt u ze indien gewenst opnieuw aanpassen.

- 4** Druk op de knop **START|STOP** om het programma te starten; de broodbakmachine begint met de eerste programmastap die op het scherm wordt weergegeven.

U kunt het hele proces bekijken via het kijkvenster.

Zodra het proces is voltooid, klinken er 10 pieptonen. Houd de knop **START/STOP** ongeveer 3 seconden ingedrukt om het proces te beëindigen en het brood te verwijderen.

- 7** Trek de stekker uit het stopcontact om de broodbakmachine volledig uit te schakelen.

- 8** Open de klep met ovenwanten.

- 9** Pak het handvat van het broodbakblik stevig vast. Draai het bakblik linksom en verwijder het voorzichtig omhoog uit de broodbakmachine. Draai het bakblik om op een hittebestendig oppervlak om het gebakken brood los te maken. Laat het brood afkoelen op een rooster.

Tip

Laat het bakblik volledig afkoelen voordat u het terugplaatst.

Gebruik een spatel met antiaanbaklaag om de zijkanten van het brood voorzichtig los te maken van het bakblik of wacht een paar minuten tot het brood vanzelf uit het bakblik komt.

Voorzichtig

Het bakblik en het brood zijn erg heet! Ga er altijd voorzichtig mee om en draag ovenwanten. Als u na het bakken niet op de knop **START/STOP** drukt, wordt het brood automatisch een uur lang warm gehouden.








Voorzichtig

Voordat u het brood in plakken snijdt, trekt u de deeghaak aan de onderkant van het brood eruit. Verwijder de deeghaak niet met de hand, want deze is heet.














Opmerking











Bewaar het brood in een afgesloten plastic zak of container. Het brood kan ongeveer drie dagen bij kamertemperatuur worden bewaard. Als u het langer wilt bewaren, kunt u het tot tien dagen in de koelkast bewaren. Omdat het brood wordt gemaakt zonder toevoeging van conserveringsmiddelen, is de bewaartijd meestal niet langer dan voor brood uit de winkel.

Schermb

Symbol	Programma/ procedure	Betekenis	Bedieningsstappen
	BASISBROOD	Basisrecept voor brood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak het brood. U kunt ingrediënten toevoegen om de smaak te verbeteren.
	FRANS BROOD	Frans broodrecept (stokbrood)	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen (langer) en bak het brood. Dit brood heeft een krokantere korst en een luchtige textuur.
	VOLKORENBROOD	Volkorenbrood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak het volkorenbrood. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan water kan opnemen en uitzetten. We raden u aan de vertragingfunctie niet te gebruiken omdat dit tot slechtere resultaten kan leiden.
	ZOET BROOD	Zoet brood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak krokant zoet brood.
	SUIKERARM BROOD	Suikerarm brood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak met een beetje suiker.
	RIJSTBROOD	Rijstbrood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak het. Het aandeel eiwitten en aminozuren is hoger dan in gewoon brood en is lichter verteerbaar.
	RIJSTMEELBROOD	Rijstmeelbrood	Kneed het deeg twee keer, laat het twee keer rijzen en bak het. De grootte is gelijk aan het basisbroodrecept, maar de smaak en het aroma zijn beter.

Symbol	Programma/ procedure	Betekenis	Bedieningsstappen
	SNELBROOD	Recept voor snelbrood	Knead het deeg, laat het rijzen en bak het met bakpoeder. Brood gebakken met deze instelling is meestal kleiner en heeft een dichte textuur.
	ITALIAANS BROOD	Italiaans brood	Knead het deeg, laat het rijzen en bak het. De smaak is zachter en de textuur dichter.
	GLUTENVRIJ BROOD	Glutenvrij brood	Knead het deeg met glutenvrij meel, laat het rijzen en bak het. U kunt ook ingrediënten toevoegen om de smaak te verbeteren.
	PIZZADEEG	Pizzadeeg	Knead het deeg, laat het rijzen en vorm er een pizza van.
	ITALIAANS DEEG	Italiaans deeg	Knead het deeg en vorm het om er desserts mee te bereiden.
	DEEG RIJZEN	Laat het deeg rijzen	Knead het deeg, laat het rijzen en vorm er broodjes, pizza's, gestoomd brood, etc. van
	GISTEN ONTDOOIEN	Gisten Ontdooien	Verwarm op een lage temperatuur, de verwarmingstijd kan worden ingesteld binnen het opgegeven bereik. Het instelbare tijdsbereik is 10 tot 60 minuten.
	YOGHURT	Yoghurt	Verwarm op een lage temperatuur, de verwarmingstijd kan worden ingesteld binnen het opgegeven bereik. Het instelbare tijdsbereik is 6 tot 12 uur.
	INGEMAAKTE GROENTEN	Gemengde augurken	Productie van ingemaakte groenten. De instelbare tijdsduur is 24 tot 48 uur. Condenseer chilipoeder om de smaak te verbeteren
	DEEG	Brooddeeg	Knead het deeg en laat het rijzen, maar bak het niet. Vorm het deeg om broodjes, pizza, gestoomd brood, enz. te maken. De instelbare tijd is 10 tot 30 minuten.
	JAM	Jam	Kook jam en marmelade. Pureer fruit of groenten voordat u ze in het bakblik doet.
	BAKKEN	Bakken	Bak alleen, knead niet en laat rijzen. Ook om de baktijd van de geselecteerde instelling te verlengen. Het instelbare tijdsbereik is 10 tot 60 minuten.

Symbol	Programma/ procedure	Betekenis	Bedieningsstappen
	NOTEN ROOSTEREN	Geroosterde noten	Voordat u noten roostert, moeten de harde onzuiverheden volledig worden verwijderd om slijtage te verminderen. Het instelbare tijdsbereik is 45 tot 90 minuten.
	VERSNIPPERD VLEES	Rousong (gedroogd, versnipperd vlees)	Rousong is voedzaam, lekker en makkelijk te vervoeren.
	RIJSTAZIJN	Rijstazijn	De instelbare tijdsduur is 24 tot 48 uur.
	TAART	Taart	Kneed het deeg, laat het rijzen en bak het met bakpoeder.
	ITALIAANSE TAART	Italiaanse taart	Verschillende originele ontwerpen volgens uw eigen wensen.
	DIY	Eigen recept	De productie omvat kneden, rijzen, bakken en warmhouden. De werktijd per sectie kan worden ingesteld. Dit programma is vooral bedoeld voor gebruikers die ervaring hebben met het bakken van brood, zodat zij het beste resultaat kunnen bereiken dat bij hun smaak past. Druk op de knop OK om het bruiningsniveau te bevestigen, noten toe te voegen of de tijd stap voor stap te vertragen. Selecteer in de volgende stap het proces dat moet worden ingesteld. De pictogrammen voor tijd  en programma    knipperen. Programmavolgorde: 1e KNEDEN - 1e RIJZEN - 2e KNEDEN - 2e RIJZEN - BAKKEN - WARM HOUDEN.
	KORSTKLEUR	Lichte bruining	Er zijn drie bruiningsniveaus voor de korst. Na het selecteren van het bakprogramma is de volgende stap het selecteren van het bruiningsniveau met de knop START STOP . De functie kan niet worden geselecteerd voor de programma's Pizzateeg, Italiaans deeg, Deeg rijzen, Gisten Ontdooien, Yoghurt, Ingemaakte groenten, Deeg, Jam, Bakken, Geroosterde noten, Vleesflos, Rijstazijn en Taart.
		Gemiddelde bruining	
		Donkere bruining	

Symbol	Programma/ procedure	Betekenis	Bedieningsstappen
	GEWICHT	Gewicht: 1000 g	U kunt kiezen uit 500 g, 750 g en 1000 g. De grootte van het brood kan variëren afhankelijk van de werktijd. De functie kan niet worden geselecteerd voor de programma's Snel brood, Pizzadeeg, Italiaans deeg, Deeg rijzen, Gisten/Ontdooien, Yoghurt, Ingemaakte groenten, Deeg, Jam, Bakken, Geroosterde noten, Vleesflos, Rijstazijn, Taart, Italiaanse taart en DIY.
		Gewicht: 750 g	
		Gewicht: 500 g	
	ROZIJNENDISPENSER ✓	Andere ingrediënten (ja)	Voeg andere ingrediënten toe via het ingrediëntencompartiment.
	ROZIJNENDISPENSER X	Andere ingrediënten (nee)	De programmastap wordt overgeslagen.
	Resterende werktijd		
	Vertragingstijd (timer)	De maximale vertraging bedraagt 13 uur en kan in stappen van 10 minuten worden ingesteld. De functie kan niet worden geselecteerd voor de programma's Pizzadeeg, Italiaans deeg, Deeg rijzen, Gisten/Ontdooien, Yoghurt, Ingemaakte groenten, Deeg, Jam, Bakken, Geroosterde noten, Vleesflos, Rijstazijn, Taart en Italiaanse taart. Gebruik geen bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk, fruit, uien, enz. voor vertraagd bakken.	
	Kneed het deeg	Binnenste pijl: 1e kneden Buitenste pijl: 2e kneden	
	Laat het deeg rijzen	Onderste pijl: 1e rijzing van het deeg Bovenste pijl: 2e rijzing van het deeg	
	Bakken		
	Warm houden	Het brood kan tot 60 minuten na het bakken automatisch warm gehouden worden. Als u het brood wilt verwijderen, schakelt u het programma uit met de knop START/STOP .	

Het volgende recept is alleen ter referentie.

01 BASISBROOD (basisrecept voor brood)

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	300 g	420 g	490 g
Suiker	60 g	80 g	80 g
Melkpoeder	9 g	10 g	10 g
Zout	3 g	4 g	4 g
Eieren	1	1	1
Water	165 ml	270 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Boter	30 g	40 g	40 g

02 FRANS BROOD (recept voor Frans brood (stokbrood))

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	280 g	420 g	490 g
Suiker	25 g	50 g	50 g
Melkpoeder	6 g	9 g	9 g
Zout	3 g	5 g	5 g
Water	170 ml	260 ml	330 ml
Gist	2 g	4 g	4 g
Boter	15 g	30 g	30 g

03 VOLKORENBROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	200 g	420 g	490 g
Suiker	60 g	80 g	80 g
Melkpoeder	8 g	9 g	9 g
Zout	4 g	5 g	5 g
Eieren	1	1	1
Water	170 ml	260 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Boter	35 g	40 g	40 g
Tarwemeel	100 g	120 g	120 g

04 ZOET BROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	300 g	420 g	490 g
Suiker	80 g	90 g	90 g
Melkpoeder	10 g	10 g	10 g
Zout	3 g	4 g	4 g
Eieren	1	1	1
Water	165 ml	260 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Boter	15 g	20 g	20 g

05 SUIKERARM BROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	300 g	420 g	490 g
Suiker	20 g	30 g	30 g
Melkpoeder	10 g	12 g	12 g
Zout	2 g	2 g	2 g
Water	180 ml	260 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Boter	25 g	30 g	30 g

06 RIJSTBROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	290 g	420 g	490 g
Suiker	45 g	50 g	50 g
Melkpoeder	7 g	9 g	9 g
Zout	3 g	4 g	4 g
Water	150 ml	260 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Boter	30 g	40 g	40 g
Rijst	80 g	100 g	100 g

07 RIJSTMEELBROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	900 g
Meel met een hoog glutengehalte	270 g	420 g	490 g
Suiker	25 g	30 g	30 g
Melkpoeder	10 g	15 g	15 g
Zout	3 g	3 g	3 g
Rijstmeel	50 g	50 g	50 g
Water	185 ml	260 ml	330 ml
Gist	2 g	3 g	3 g
Boter	25 g	30 g	30 g

08 SNELBROOD (recept voor snelbrood)

Meel met een hoog glutengehalte	300 g
Suiker	50 g
Melkpoeder	10 g
Zout	2 g
Water	175 ml
Gist	6 g
Boter	20 g

09 ITALIAANS BROOD (Italiaans brood)

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Meel met een hoog glutengehalte	310 g	420 g	490 g
Suiker	24 g	36 g	48 g
Melkpoeder	10 g	16 g	20 g
Zout	2 g	2 g	3 g
Boter	20 g	25 g	30 g
Water	135 ml	260 ml	330 ml
Gist	3 g	4 g	4 g
Sultana's	30 g	40 g	50 g
Kaneel	2 g	2 g	3 g

10 GLUTENVRIJ BROOD

Broodgewicht	500 g	750 g	1000 g
Glutenvrij meel	300 g	420 g	420 g
Suiker	40 g	50 g	50 g
Melkpoeder	10 g	15 g	15 g
Zout	3 g	3 g	3 g
Boter	25 g	30 g	30 g
Water	120 ml	260 ml	330 ml
Gist	4 g	4 g	4 g
Eieren	1	1	1

11 PIZZADEEG (pizzateeg)

Meel met een hoog glutengehalte	140 g
Meel met weinig gluten	70 g
Olie	10 g
Gist	3 g
Water	80 ml
Eieren	1

12 ITALIAANS BROOD (Italiaans deeg)

Meel met een hoog glutengehalte	200 g
Meel met weinig gluten	100 g
Eieren	1
Zout	4 g
Water	160 ml

13 DEEG RIJZEN (laat het deeg rijzen)

Meel	350 g
Water	210 ml
Gist	1 g

14 GISTEN|ONTDOOIEN (gisten|ontdooien)

Meel	350 g
Water	210 ml
Gist	1 g

15 YOGHURT (yoghurt)

Volle melk	1 l
Yoghurtcultuur	100 ml

16 INGEMAAKTE GROENTEN (gemengde augurken)

Kool	250 g
Olie, saus, vis, gember, Uien, knoflook, meel	

17 DEEG (brooddeeg)

Meel	350 g
Suiker	24 g
Zout	10 g
Water	210 ml
Olie	20 g

18 JAM (jam)

Water	50 ml
Fruïtpulp	200 g
Suiker	120 g
Gelatine	15 g

19 BAKKEN (bakken)

Eieren	3
Suiker	75 g
Meel met weinig gluten	80 g
Boter	10 g

20 GEROOSTERDE NOTEN (Geroosterde noten)

Gemalen walnoten	250 g (45 min)
Meloenzaden	250 g (75 min)
Pistachenoten	250 g (90 min)

21 VLEESFLOSS (Rousong)

Mager vlees	250 g
Zout	5 g
Suiker	10 g
Rijstwijn	12 g
Sojasaus	5 g
Olie	15 g

22 RIJSTAZIJN (rijstazijn)

Voorgekookte zoete rijst	500 g
Zoete gist	8 g

23 TAART (taart)

Meel met weinig gluten	300 g
Suiker	120 g
Zout	3 g
Boter	100 g
Gist	5 g
Melk	130 g
Bakpoeder	8 g
Eiwit	100 g

24 ITALIAANSE TAART (Italiaanse taart)

Boter	140 g
Eieren	3
Citroensap	5 g
Water	53 g
Meel met weinig gluten	230 g
Bakpoeder	5 g
Chocoladeschaafsel	15 g
Suiker	60 g

Geheugen

Als de voeding wordt onderbroken tijdens het bakken, gaat het proces automatisch verder binnen 10 minuten, zelfs als de knop **START/STOP** wordt ingedrukt. Als de pauze langer dan 10 minuten duurt, wordt het geheugen gewist en moet de broodbakmachine opnieuw worden opgestart. Als het deeg echter nog maar net gekneet is, druk dan direct op de knop **START/STOP** om het programma vanaf het begin voort te zetten.

Omgeving

De broodbakmachine werkt goed binnen een breed temperatuurbereik, maar er kunnen verschillen in grootte van het brood zijn tussen een zeer warme kamer en een zeer koude kamer. We raden een kamertemperatuur tussen 15 °C en 34 °C aan.

Waarschuwingsscherm

Als het scherm **HHH** weergeeft met 5 pieptonen nadat het programma is gestart, is de binnentemperatuur te hoog. In dit geval moet het programma worden gestopt. Open de klep en laat de broodbakmachine 10 tot 20 minuten afkoelen.

Als **LLL** op het scherm verschijnt, samen met 5 pieptonen na het indrukken van de knop **START/STOP** (behalve voor **BAKKEN**), is de temperatuur in de broodbakmachine te laag. Druk op de knop **START/STOP**, open het deksel en laat de broodbakmachine 10 tot 20 minuten opwarmen.

Als het scherm **ERR** weergeeft na het indrukken van de knop **START/STOP**, dan overschrijdt de waarde van de thermische weerstand het toegestane bereik. Laat de sensor controleren door de klantenservice.

Automatisch ingrediënten toevoegen

De broodbakmachine kan automatisch ingrediënten toevoegen voor de programma's Basisbrood, Frans brood, Volkorenbrood, Zoet brood, Suikerarm brood, Rijstbrood, Rijstmeelbrood, Snelbrood, Italiaans brood, Glutenvrij brood en DIY. Voordat u het brood bakt, opent u de ingrediëntenlade en verwijdert u het ingrediënteninzetstuk. Voeg de vereiste ingrediënten toe en plaats het inzetstuk terug. Tijdens het gebruik worden de ingrediënten automatisch toegevoegd in het bakblik.

Reiniging en onderhoud



Waarschuwing!

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Dompel het product, inclusief het netsnoer en de stekker, nooit onder in water of andere vloeistoffen tijdens het reinigen. Houd het nooit onder stromend water.
- Zorg ervoor dat er geen vocht in het product dringt tijdens het reinigen.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, schuurmiddelen, harde borstels, metalen of scherpe voorwerpen voor het reinigen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en de plastic delen kunnen schade oplopen. Schuurmiddelen kunnen het oppervlak bekrassen.

Regelmatig schoonmaken en onderhouden zorgt ervoor dat uw broodbakmachine in perfecte staat blijft en u jarenlang kunt genieten van perfect zelfgebakken brood.

- Maak de broodbakmachine regelmatig schoon en verwijder eventuele resten.
- Zorg ervoor dat er zich geen aanslag ophoopt in de bodem van de broodbakmachine en dat deze daar verbrandt.
- Reinig de buitenoppervlakken van het product met een licht vochtige doek en droog ze daarna grondig af. Zorg ervoor dat er geen water in het product dringt (bijvoorbeeld op het bedieningspaneel).
- Droog het product zorgvuldig af na het reinigen.
- Maak de binnenkant en buitenkant van het broodbakblik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Was het ingrediëntinzetstuk in warm water, droog het goed af en leg het terug in de ingrediëntenlade.
- Als de kneedhaak moeilijk van de aandrijfjas te verwijderen is, vul dan het bakblik met warm water en laat het ongeveer 30 minuten weken. Veeg de kneedhaak voorzichtig af met een vochtige doek.
- Maak de binnen- en buitenkant van de klep en het kijkvenster schoon met een vochtige doek.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Voordat u de broodbakmachine opbergt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld en schoon en droog is.
- Bewaar het product op een koele, droge plaats buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

Problemen oplossen

Indien er zich tijdens het gebruik problemen voordoen, probeer deze dan eerst zelf te verhelpen met behulp van onderstaande lijst. Als dat niet lukt, dan kunt u contact opnemen met de klantenservice.

Probleem		Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Problemen met de broodbakmachine	Rook komt uit de bakruimte of uit de ventilatiesleuven	De ingrediënten blijven aan de bakplaat of de buitenkant van het bakblik plakken	Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de buitenkant van het bakblik en de bakruimte
	Het brood zakt in het midden in en is vochtig aan de onderkant	Het brood bleef te lang in het blik na het bakken en opwarmen	Haal het brood uit het bakblik voordat de warmhoudfunctie is afgelopen
	Het is moeilijk om het brood uit het bakblik te halen	De onderkant van het brood blijft aan de deeghaak vastzitten	Maak de kneedhaak en de aandrijfjas schoon na het bakken; vul indien nodig het bakblik 30 minuten met warm water, dan kan de kneedhaak gemakkelijk worden verwijderd en schoongemaakt
	De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed gebakken	Verkeerd programma ingesteld	Controleer het geselecteerde bakprogramma en de andere instellingen
		De knop START/STOP werd ingedrukt tijdens de werking	Begin opnieuw vanaf het begin en gebruik niet dezelfde ingrediënten
		De klep werd tijdens het gebruik verschillende keren geopend	Open de klep niet vaak tenzij dat nodig is, bijvoorbeeld om ingrediënten toe te voegen; sluit de klep goed na het openen
		Lange stroomonderbreking (> 10 minuten) tijdens bedrijf	Begin opnieuw vanaf het begin en gebruik niet dezelfde ingrediënten
		De kneedhaak is geblokkeerd	Controleer of het kneedblad geblokkeerd is door korrels e.d.; trek het bakblik eruit en controleer of de aandrijfjas draait; als dit niet het geval is, neem dan contact op met de klantenservice
De broodbakmachine start niet en op het scherm verschijnt HHH	De broodbakmachine is nog steeds te heet na de laatste baksessie	Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het bakblik en laat het afkoelen, steek dan de stekker weer in het stopcontact en begin opnieuw	
Problemen met het recept	Het brood rijst te snel	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout of meerdere van deze oorzaken	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd

Probleem		Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Problemen met het recept	Het brood rijst helemaal niet of niet voldoende	Geen of te weinig gist	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Te oude of muffe gist	Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten met 1/3, gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid meel
		Vloeistof is te heet	Gebruik een andere vloeistof of laat deze afkoelen op kamertemperatuur, voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe, maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de verkruimelde gist of droge gist toe; de gist en de vloeistof mogen niet met elkaar in contact komen
		De gist is in contact gekomen met de vloeistof	Gebruik alleen verse en correct bewaarde ingrediënten
		Verkeerde soort meel of te oud meel	Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten met 1/3, gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid meel
		Te veel of te weinig vloeistof	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd; als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water
		Niet genoeg suiker	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
	Het deeg rijst te veel en loopt uit over het bakblik	Als het water te zacht is, zal de gist sterker gisten	Pas de hoeveelheid vloeistof aan; als ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, moet de hoeveelheid vloeistof worden verminderd
		Te veel melk belemmert de gisting van de gist	Gebruik een andere vloeistof of laat deze afkoelen op kamertemperatuur, voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe, maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de verkruimelde gist of droge gist toe; de gist en de vloeistof mogen niet met elkaar in contact komen
	Het brood zakt in het midden in	Het deegvolume is groter dan het bakblik en het brood zakt in elkaar	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheid vloeistof aan; als er ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, moet de hoeveelheid vloeistof worden verminderd

Probleem		Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Problemen met het recept	Het brood zakt in het midden in	De gisting is te kort door een te hoge temperatuur van het water of de bakruimte of door te veel vocht	Gebruik een andere vloeistof of laat het afkoelen op kamertemperatuur, voeg de ingrediënten die in het recept staan aangegeven in de juiste volgorde toe, maak een klein kuiltje in het midden van het meel en voeg de verkrumelde gist of droge gist toe; gist en vloeistof mogen niet met elkaar in contact komen; gebruik de vertragsingsfunctie niet bij warm weer; gebruik koude vloeistoffen; haal het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het minstens 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het in plakken snijdt
	Zware, klonterige structuur	Te veel meel of te weinig vloeistof.	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd; als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water
		Te weinig gist of suiker	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Te veel fruit, volkoren of één van de andere ingrediënten	Pas de hoeveelheid ingrediënten aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Oververouderd of oud meel en warme vloeistoffen zorgen ervoor dat het deeg te snel rijst en het brood inzakt voordat het gebakken is	Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten met 1/3, gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid meel
		Geen zout of te weinig suiker	
	Te veel vloeistof		
	Het brood is in het midden niet volledig gebakken	Te veel of te weinig vloeistof	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd; als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water
		Het vochtgehalte is te hoog	Gebruik de vertragsingsfunctie niet bij warm weer; gebruik koude vloeistoffen
		Recept met vochtige ingrediënten, bijv. yoghurt	Als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water

Probleem		Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Problemen met het recept	Open of grove structuur of te veel gaten	Te veel water	Als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water
		Geen zout	Pas de hoeveelheid ingrediënten aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Hoge luchtvochtigheid, te heet water	Gebruik de vertragingfunctie niet bij warm weer, gebruik koude vloeistoffen, haal het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het minstens 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het in plakken snijdt
		Te veel vloeistof	Gebruik een andere vloeistof of laat deze afkoelen op kamertemperatuur, voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe, maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de verkruimelde gist of droge gist toe; de gist en de vloeistof mogen niet met elkaar in contact komen
	Paddenstoelachtig, ongebakken oppervlak	De hoeveelheid deeg te groot voor het bakblik	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheid vloeistof aan; als er ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, moet de hoeveelheid vloeistof worden verminderd
		Te veel meel, vooral voor wit brood	Pas de hoeveelheid vloeistof aan; als ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, moet de hoeveelheid vloeistof worden verminderd
		Te veel gist of te weinig zout	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Te veel suiker	Meet de ingrediënten correct af, pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
		Zoete ingrediënten anders dan suiker	Pas de hoeveelheid ingrediënten aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd
	De schijven zijn ongelijk of er zitten klonten in het midden	Brood is niet voldoende afgekoeld (damp is niet ontsnapt)	Verminder de hoeveelheid gist of alle ingrediënten met 1/4
	Meelafzetting op de broodkorst	Het meel was niet goed ingewerkt aan de zijkanen tijdens het kneden	Als het vochtig weer is, verwijder dan 1-2 eetlepels water, haal het brood onmiddellijk na het bakken uit de bakvorm en laat het minstens 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het in plakken snijdt

Technische gegevens

Nominale spanning, frequentie	: 220 - 240 V~ 50 Hz
Nominaal vermogen	: 550 W
Beschermingsklasse	: I
Afmetingen B x L x H	: 360x225x330 mm
Gewicht	: 6,2 kg
Voedingskabel	: 90 cm
Materiaal	: SUS 430
Energieverbruik in de stand-bymodus	: 0,7 W
Tijd om de stand-bymodus te bereiken	: 0,3 minuten

Instrukcje bezpieczeństwa



Ryzyko poparzenia! Podczas pracy temperatura dotykalnych powierzchni może być bardzo wysoka.

Ostrożnie! Gorące powierzchnie!

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Przechowuj produkt w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- **Ostrzeżenie!** Nigdy nie zanurzaj elektrycznych części produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj, czy wtyczka i kabel nie są uszkodzone. Jeśli kabel połączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- **Ryzyko poparzenia!** Podczas korzystania z produktu należy dotykać wyłącznie uchwytów i przycisków. Podczas pracy produkt i obudowa bardzo się nagzewają.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Zagrożenie pożarem!** Urządzenie nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi, np. zasłonami, tekstyliami itp., ani być nimi przykryte. Należy zawsze zachować wystarczającą bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych.
- Produktu nie wolno obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego pilota.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego w domu i podobnych zastosowań i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Zastosowania domowe obejmują na przykład użytkowanie w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach, a także użytkowanie przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych.
- **Ryzyko porażenia prądem!** Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku stwierdzenia usterek naprawę produktu należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom.
- **Ryzyko poparzenia!** Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu upieczonego chleba.
- **Uwaga!** Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Odłącz produkt od zasilania sieciowego, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru.
- Wyczyść produkt po każdym użyciu.
- Zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed pierwszym użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przekazać ją wraz z produktem. Należy przestrzegać ostrzeżeń zamieszczonych na produkcie oraz w niniejszej instrukcji obsługi. Zawiera ważne instrukcje bezpieczeństwa oraz instrukcje obsługi i konserwacji produktu.
2. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe lub nieprawidłowe użycie jest niebezpieczne.
3. Nie należy umieszczać na produkcie lub obok niego żadnych przedmiotów z otwartym ogniem, np. świec. Nie stawiaj na produkcie żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów.
4. Nigdy nie naprawiaj produktu samodzielnie (np. jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony lub produkt został upuszczony). Wszelkie prace konserwacyjne i naprawy należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu punktowi obsługi klienta.
5. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją podaną na etykiecie znamionowej produktu.
6. Całkowite odłączenie urządzenia od zasilania następuje dopiero po wyjęciu wtyczki z gniazda elektrycznego. Upewnij się, że wtyczka sieciowa jest zawsze łatwo dostępna i w zasięgu ręki.
7. Nie należy dopuszczać do uszkodzenia kabla zasilającego w wyniku jego załamania lub zetknięcia z ostrymi krawędziami.
8. Trzymaj produkt, łącznie z kablem sieciowym i wtyczką sieciową, z dala od źródeł ciepła, takich jak grzejniki, piekarniki i inne urządzenia wytwarzające ciepło.
9. Poprowadź kabel sieciowy w taki sposób, aby uniemożliwić jego pociągnięcie lub potknięcie się o niego.
10. W przypadku zastosowania przedłużacza, musi on być odpowiedni do danej mocy.
11. Nie obsługuj produktu mokrymi rękami. Nigdy nie dotykaj wtyczki elektrycznej mokrymi rękami.
12. Pod żadnym pozorem nie otwieraj obudowy. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy.
13. Odłączaj urządzenie od zasilania wyłącznie trzymając za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
14. Nie owijaj kabla zasilającego wokół produktu.
15. Odłączaj wtyczkę sieciową, jeśli nie używasz produktu, jeśli zauważysz usterki oraz przed czyszczeniem produktu.
16. Produkt należy użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
17. Chroń produkt i podzespoły elektryczne przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i pyłem, ogniem (kominek, grill, świece), wodą (rozpryski wody, wazon, wanna) i wysoką wilgotnością.
18. Nie należy zastępować jednej części inną. Jeśli konieczna jest wymiana części, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.
19. Podłącz wtyczkę do odpowiedniego, łatwo dostępnego gniazdka, aby w razie awarii można było szybko odłączyć produkt od zasilania sieciowego.
20. Aby całkowicie wyłączyć produkt, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Jako urządzenia rozłączającego należy używać wtyczki sieciowej.
21. Aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzeń mienia, nigdy nie próbuj wyjmować chleba z wypiekacza, gdy jest on nadal włączony.
22. W przypadku pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć wypiekacz do chleba i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
23. Wypiekacz do chleba należy zawsze ustawiać na równej, stabilnej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
24. Podczas użytkowania należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację.
25. **Ważne!** Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono w doskonałym stanie technicznym. Nie wolno użytkować produktu, jeśli wykazuje oznaki uszkodzenia lub jeśli istnieje podejrzenie, że jest wadliwy.

Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**. Prosimy uważnie zapoznać się z treścią zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, a instrukcję zachować na wypadek konieczności skorzystania z niej w przyszłości.

Przeznaczenie

Odkryj swoją miłość do świeżego, domowego pieczywa. Z55 programów do chleba, dżemu, jogurtu, ciasta drożdżowego i wypieków jest pokazanych na wyświetlaczu LCD i uczyni z Ciebie profesjonalnego piekarza. Odkryj kreatywne możliwości dzięki automatycznej szufladzie na składniki, takie jak orzechy, nasiona, ziarna itp. Twórz własne mieszanki chlebowe i rozpieszczaj swoich przyjaciół i rodzinę pysznymi niespodziankami. Rozmiar chleba można ustawić na 500 g, 750 g i 1000 g, a timer można zaprogramować z opóźnieniem do 13 godzin. Po pieczeniu chleb może być utrzymywany w ciepłe przez 60 minut i obserwowany przez okienko podglądowe. Wypiekacz do chleba jest przeznaczony do użytku domowego i nie wolno go używać w celach komercyjnych. Jakiegokolwiek inne zastosowanie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu. Firma Imtron GmbH nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia produktu, szkody majątkowe lub obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym, niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem produktu lub użytkowaniem produktu w celach innych niż określone przez producenta.

Przed pierwszym użyciem

- Ostrożnie wyjmij produkt i jego akcesoria z oryginalnego opakowania. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania, by móc w nim składować urządzenie. Dokonując utylizacji oryginalnego opakowania należy przestrzegać obowiązujących przepisów prawnych. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące prawidłowej utylizacji odpadów, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

- Sprawdź, czy dostawa jest kompletna i czy nie ma uszkodzeń. Jeśli przesyłka jest niekompletna lub zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia powstałe w trakcie transportu, skontaktuj się natychmiast ze swoim punktem sprzedaży.
- Wyczyść wypiekacz do chleba zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Zakres dostawy

- 1 x wypiekacz do chleba
- 1 x hak
- 1 x kubek z podziątką
- 1 x łyżka miarowa
- 1 x instrukcja obsługi
- 1 x karta gwarancyjna




Elementy i podzespoły sterujące





- A** Wyświetlacz
- B** Pokrętko programu, przycisk potwierdzenia **OK** i przycisk sterowania **START/STOP**
- C** Forma do pieczenia
- D** Okienko podglądu
- E** Szuflada na składniki i wkładka na składniki
- F** Kubek z podziątką
- G** Hak
- H** Łyżka miarowa

Obsługa

Ustaw wypiekacz do chleba na suchej, równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni roboczej. Odważ potrzebne składniki. Zalecamy pokrycie wałka napędowego oraz haka do wyrabiania ciasta margaryną, aby ciasto nie przywierało pod hakiem i można je było łatwo wyjąć z chleba.

- 1** Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka.

- 2** Wypiekacz do chleba emituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz podświetla się na 20 sekund z domyślnym ustawieniem  CHLEB PODSTAWOWY,  (1000 g) i  (średnie zrumienienie). Wyświetlany jest również czas pieczenia.

- 3** Otwórz pokrywę.
- 4** Włóż formę do pieczenia i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Załóż hak do wyrabiania ciasta na wałek napędowy. Włóż wybrane składniki do formy do pieczenia. Pamiętaj, aby zachować kolejność czynności: najpierw dodaj do formy składniki płynne, następnie składniki suche i na końcu drożdże lub proszek do pieczenia. Płynne składniki znajdują się zatem na dnie formy do pieczenia, suche w środku, a drożdże lub proszek do pieczenia na górze. Zrób palcem niewielkie wgłębienie z jednej strony mąki. Umieść drożdże w środku i upewnij się, że nie będą miały kontaktu ze składnikami płynnymi ani solą.
- 5** **1** Otwórz szufladkę na składniki.
2 Wyjmij wkładkę na składniki i włóż do niej składniki. Aby uzyskać bardziej jednolity efekt, orzechy laskowe należy wymieszać z mąką przed dodaniem ich do formy do pieczenia.
- 6** **1** Zamknij ostrożnie pokrywę.
2 Za pomocą pokrętki programu wybierz żądany program pieczenia.
3 Potwierdź swój wybór przyciskiem potwierdzenia **OK**. Następnie ustaw  (zbrązowienie),  (waga),  (RAISIN DISPENSER) (dodatkowe składniki) i  (timer). Naciśnij kilkakrotnie przycisk **OK**, aby przełączać się między opcjami i użyj przycisku **START|STOP**, aby dokonać odpowiedniego ustawienia opcji. Użyj przycisku **START|STOP**, aby ustawić timer w krokach co 10 minut do maksymalnie 13 godzin lub pomiń tę pozycję programu, jeśli chcesz od razu rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się wybrane ustawienie. Jeśli chcesz zmienić wybór programu lub opcję ustawień, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START|STOP**, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy. Spowoduje to zresetowanie wszystkich ustawień i będzie

można je ponownie dostosować według własnego uznania.

- 4** Naciśnij przycisk **START|STOP**, aby rozpocząć pracę; wypiekacz do chleba rozpocznie pracę od pierwszego kroku programu pokazanego na wyświetlaczu. Cały proces można obserwować w okienku podglądu. Po zakończeniu procesu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/STOP** przez ok. 3 sekundy, aby zakończyć proces i wyjąć chleb.
- 7** Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby całkowicie odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania sieciowego.
- 8** Otwórz pokrywę z założonymi rękawicami kuchennymi.
- 9** Mocno chwyć uchwyt formy do pieczenia chleba. Obróć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ostrożnie wyjmij ją z wypiekacza do chleba. Obróć formę do pieczenia do góry nogami nad powierzchnią odporną na ciepło, aby wyjąć upieczony chleb. Pozostaw chleb do ostygnięcia na kratce.
- Wskazówka**
 Przed ponownym włożeniem formy do pieczenia odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Za pomocą szpatułki o nieprzywierającej powierzchni ostrożnie oddziel boki chleba od formy do pieczenia lub poczekaj kilka minut, aż chleb sam wysunie się z formy.

Ostrożnie

Forma do pieczenia i chleb są bardzo gorące! Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie i zakładaj rękawice kuchenne. Jeżeli nie naciśniesz przycisku **START/STOP** po upieczeniu, chleb będzie automatycznie utrzymywany w cieple przez godzinę.








Ostrożnie

Przed pokrojeniem chleba na kromki, za pomocą haka wyciągnij hak do wyrabiania ciasta, który znajduje się na spodniej stronie chleba. Nie wyjmuj haka do wyrabiania ciasta ręcznie, ponieważ jest gorący.










Uwaga

Przechowuj chleb w szczelnie zamkniętym plastikowym worku lub pojemniku. Chleb można przechowywać przez około trzy dni w temperaturze pokojowej. Aby przechowywać go dłużej, trzymaj go w lodówce przez maksymalnie dziesięć dni. Ponieważ chleb powstaje bez dodatku konserwantów, czas przechowywania nie jest z reguły dłuższy niż w przypadku chleba ze sklepu.

Wyświetlacz

Symbol	Program/procedura	Znaczenie	Kroki obsługi
	PODSTAWOWY CHLEB	Podstawowy przepis na chleb	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec chleb. Aby poprawić smak, możesz dodać składniki.
	CHLEB FRANCUSKI	Przepis na chleb francuski (bagietka)	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy (dłużej) i upiec chleb. Ten chleb ma chrupiącą skórkę i lekką konsystencję.
	CHLEB PEŁNOZIARNISTY	Chleb pełnoziarnisty	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec chleb pełnoziarnisty. Ustawienie to charakteryzuje się dłuższym czasem nagrzewania, aby ziarno mogło wchłonąć wodę i napęcznić. Zalecamy niekorzystanie z funkcji opóźnienia, gdyż może to skutkować gorszymi rezultatami.
	SŁODKI CHLEB	Słodki chleb	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec chrupiący słodki chleb.
	CHLEB O NISKIEJ ZAWARTOŚCI CUKRU	Chleb o niskiej zawartości cukru	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec z odrobiną cukru.
	CHLEB RYŻOWY	Chleb ryżowy	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec. Zawartość białka i aminokwasów jest większa niż w zwykłym pieczywie, przez co produkt ten jest łatwiejszy do strawienia.
	CHLEB Z MĄKI RYŻOWEJ	Chleb z mąki ryżowej	Wyrobić ciasto dwa razy, odstawić do wyrośnięcia dwa razy i upiec. Wielkość jest taka sama jak w podstawowym przepisie na chleb, ale smak i aromat są lepsze.

Symbol	Program/ procedura	Znaczenie	Kroki obsługi
	SZYBKI CHLEB	Szybki przepis na chleb	Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia i upiec z proszkiem do pieczenia. Chleb pieczony w tym ustawieniu jest zazwyczaj mniejszy i bardziej zbita.
	WŁOSKI CHLEB	Włoski chleb	Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia i upiec. Smak jest łagodniejszy, a konsystencja bardziej zbita.
	CHLEB BEZGLUTENOWY	Chleb bezglutenowy	Wyrobić ciasto z mąki bezglutenowej, odstawić do wyrośnięcia i upiec. Można również dodać składniki poprawiające smak.
	CIASTO NA PIZZĘ	Ciasto na pizzę	Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia i uformować pizzę.
	CIASTO WŁOSKIE	Ciasto włoskie	Wyrobić ciasto i uformować do deserów.
	WYRASTANIE CIASTA	Pozostawić ciasto do wyrośnięcia	Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia i uformować z niego bułki, pizzę, bułki na parze itp.
	FERMENTACJA ROZMRAŻANIE	Fermentacja Rozmrażanie	Ogrzewać w niskiej temperaturze, czas ogrzewania można ustawić w określonym zakresie. Zakres regulacji czasu wynosi od 10 do 60 minut.
	JOGURT	Jogurt	Ogrzewać w niskiej temperaturze, czas ogrzewania można ustawić w określonym zakresie. Zakres regulacji czasu wynosi od 6 do 12 godzin.
	KISZONE WARZYWA	Kiszone warzywa	Produkcja kiszonek warzywnych. Zakres regulacji czasu wynosi od 24 do 48 godzin. Skondensowany proszek chili poprawia smak
	CIASTO	Ciasto chlebowe	Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia, ale nie piec. Uformować ciasto, aby zrobić bułki, pizzę, chleb na parze itp. Zakres regulacji czasu wynosi od 10 do 30 minut.
	DŻEM	Dżem	Produkcja dżemów i marmolad. Zmiksować owoce lub warzywa przed włożeniem ich do formy do pieczenia.
	PIECZENIE	Pieczenie	Tylko pieczenie, bez zagniatania i wyrastania. Również używane do wydłużenia czasu pieczenia dla wybranego ustawienia. Zakres regulacji czasu wynosi od 10 do 60 minut.

Symbol	Program/ procedura	Znaczenie	Kroki obsługi
	PRAŻENIE ORZECHÓW	Prażenie orzechów	Przed prażeniem orzechów należy całkowicie usunąć twarde zanieczyszczenia, aby ograniczyć ścieranie. Zakres regulacji czasu wynosi od 45 do 90 minut.
	MIĘSNA WATA	Rousong (suszone, rozdrobione mięso)	Rousong jest pożywny, smaczny i łatwy do przenoszenia.
	OCET RYŻOWY	Ocet ryżowy	Zakres regulacji czasu wynosi od 24 do 48 godzin.
	CIASTO	Ciasto	Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia i upiec z proszkiem do pieczenia.
	CIASTO WŁOSKIE	Ciasto włoskie	Różne oryginalne wzory według własnych upodobań.
	Zrób to sam	Własny przepis	Produkcja obejmuje wyrabianie, wyrastanie, pieczenie i utrzymywanie ciepła. Można ustawić czas pracy każdego kroku. Program ten przeznaczony jest głównie dla użytkowników, którzy mają doświadczenie w wypieku chleba i chcą uzyskać jak najlepsze rezultaty dostosowane do ich gustu. Naciśnij przycisk OK , aby potwierdzić poziom zrumienienia, dodać orzechy lub opóźnić czas krok po kroku. W następnym kroku wybierz proces, który chcesz skonfigurować. Migają ikony czasu ⌚ i programów ⌚. Kolejność programu: 1. WYGNIATANIE – 1. WYRASTANIE – 2. WYGNIATANIE – 2. WYRASTANIE – PIECZENIE – UTRZYMYWANIE W CIEPLE.
	KOLOR SKÓRKI	Lekkie zrumienienie	Istnieją trzy poziomy zrumienienia skórki. Po wybraniu programu pieczenia, następnym krokiem jest wybór poziomu zrumienienia za pomocą przycisku START STOP . Funkcji tej nie można wybrać w przypadku programów: Ciasto na pizzę, Ciasto włoskie, Wyrastanie ciasta, Fermentacja/Rozmrażanie, Jogurt, Kiszone warzywa, Ciasto, Dżem, Prażone orzechy, Mięsna wata, Ocet ryżowy i Ciasto.
		Średnie zrumienienie	
		Ciemne zrumienienie	

Symbol	Program/procedura	Znaczenie	Kroki obsługi
	WAGA	Waga 1000 g	Możesz wybierać pomiędzy 500 g, 750 g i 1000 g. Wielkość bochenka może się różnić w zależności od czasu pieczenia. Funkcji tej nie można wybrać w przypadku programów: Szybki, Ciasto na pizzę, Ciasto włoskie, Wyrastanie ciasta, Fermentacja/rozmrzanie, Jogurt, Kiszony warzywa, Ciasto, Dżem, Pieczenie, Prażone orzechy, Mięsna wata, Ocet ryżowy, Ciasto, Ciasto włoskie i Zrób to sam.
		Waga 750 g	
		Waga 500 g	
	DOZOWNIK RODZYNEK ✓	Inne składniki (tak)	Dodaj kolejne składniki przez przegródkę na składniki.
	DOZOWNIK RODZYNEK X	Inne składniki (nie)	Pominięto ten krok programu.
	Pozostały czas działania		
	Czas opóźnienia (timer)	Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin i można go ustawić w odstępach co 10 minut. Funkcji tej nie można wybrać w przypadku programów: Ciasto na pizzę, Ciasto włoskie, Wyrastanie ciasta, Fermentacja/rozmrzanie, Jogurt, Kiszony warzywa, Ciasto, Dżem, Pieczenie, Pieczone orzechy, Mięsna wata, Ocet ryżowy, Ciasto oraz Ciasto włoskie. Do pieczenia z opóźnieniem nie należy używać składników nietrwałych, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.	
	Wyrobić ciasto	Strzałka wewnętrzna: 1. ugniatanie Strzałka zewnętrzna: 2. ugniatanie	
	Pozostawić ciasto do wyrośnięcia	Dolna strzałka: 1. wyrastanie ciasta Górna strzałka: 2. wyrastanie ciasta	
	Pieczenie		
	Utrzymanie ciepła	Chleb może być automatycznie utrzymywany w ciepłe przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, wyłącz program za pomocą przycisku START/STOP .	

Poniższy przepis ma charakter wyłącznie poglądowy.

01 CHLEB PODSTAWOWY (podstawowy przepis na chleb)			
Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	300 g	420 g	490 g
Cukier	60 g	80 g	80 g
Mleko w proszku	9 g	10 g	10 g
Sól	3 g	4 g	4 g
Jajka	1	1	1
Woda	165 ml	270 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Masło	30 g	40 g	40 g

02 CHLEB FRANCUSKI (Przepis na chleb francuski (bagietka))			
Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	280 g	420 g	490 g
Cukier	25 g	50 g	50 g
Mleko w proszku	6 g	9 g	9 g
Sól	3 g	5 g	5 g
Woda	170 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	2 g	4 g	4 g
Masło	15 g	30 g	30 g

03 CHLEB PEŁNOZIARNISTY			
Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	200 g	420 g	490 g
Cukier	60 g	80 g	80 g
Mleko w proszku	8 g	9 g	9 g
Sól	4 g	5 g	5 g
Jajka	1	1	1
Woda	170 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Masło	35 g	40 g	40 g
Mąka pszenna	100 g	120 g	120 g

04 SŁODKI CHLEB			
Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	300 g	420 g	490 g
Cukier	80 g	90 g	90 g
Mleko w proszku	10 g	10 g	10 g
Sól	3 g	4 g	4 g
Jajka	1	1	1
Woda	165 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Masło	15 g	20 g	20 g

05 CHLEB Z NISKĄ ZAWARTOŚCIĄ CUKRU

Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	300 g	420 g	490 g
Cukier	20 g	30 g	30 g
Mleko w proszku	10 g	12 g	12 g
Sól	2 g	2 g	2 g
Woda	180 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Masło	25 g	30 g	30 g

06 CHLEB RYŻOWY

Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	290 g	420 g	490 g
Cukier	45 g	50 g	50 g
Mleko w proszku	7 g	9 g	9 g
Sól	3 g	4 g	4 g
Woda	150 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Masło	30 g	40 g	40 g
Ryż	80 g	100 g	100 g

07 CHLEB Z MAKI RYŻOWEJ

Waga bochenka	500 g	750 g	900 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	270 g	420 g	490 g
Cukier	25 g	30 g	30 g
Mleko w proszku	10 g	15 g	15 g
Sól	3 g	3 g	3 g
Mąka ryżowa	50 g	50 g	50 g
Woda	185 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	2 g	3 g	3 g
Masło	25 g	30 g	30 g

08 SZYBKI CHLEB (przepis na szybki chleb)

Mąka o wysokiej zawartości glutenu	300 g
Cukier	50 g
Mleko w proszku	10 g
Sól	2 g
Woda	175 ml
Drożdże	6 g
Masło	20 g

09 CHLEB WŁOSKI (chleb włoski)

Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	310 g	420 g	490 g
Cukier	24 g	36 g	48 g
Mleko w proszku	10 g	16 g	20 g
Sól	2 g	2 g	3 g
Masło	20 g	25 g	30 g
Woda	135 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	3 g	4 g	4 g
Rodzyunki	30 g	40 g	50 g
Cynamon	2 g	2 g	3 g

10 CHLEB BEZGLUTENOWY

Waga bochenka	500 g	750 g	1000 g
Mąka bezglutenowa	300 g	420 g	420 g
Cukier	40 g	50 g	50 g
Mleko w proszku	10 g	15 g	15 g
Sól	3 g	3 g	3 g
Masło	25 g	30 g	30 g
Woda	120 ml	260 ml	330 ml
Drożdże	4 g	4 g	4 g
Jajka	1	1	1

11 CIASTO NA PIZZĘ (ciasto na pizzę)

Mąka o wysokiej zawartości glutenu	140 g
Mąka o niskiej zawartości glutenu	70 g
Olej	10 g
Drożdże	3 g
Woda	80 ml
Jajka	1

12 CIASTO WŁOSKIE (Ciasto włoskie)

Mąka o wysokiej zawartości glutenu	200 g
Mąka o niskiej zawartości glutenu	100 g
Jajka	1
Sól	4 g
Woda	160 ml

13 WYRASTANIE CIASTA (pozwól ciastu wyrosnąć)

Mąka	350 g
Woda	210 ml
Drożdże	1 g

14 FERMENTACJA | ROZMRAŻANIE (fermentacja | rozmrażanie)

Mąka	350 g
Woda	210 ml
Drożdże	1 g

15 JOGURT (jogurt)

Pełne mleko	1 l
Kultura jogurtowa	100 ml

16 KISZONE WARZYWA (mieszane kiszone warzywa)

Kapusta	250 g
Olej, sos, ryba, imbir, Cebula, czosnek, mąka	

17 CIASTO (ciasto chlebowe)

Mąka	350 g
Cukier	24 g
Sól	10 g
Woda	210 ml
Olej	20 g

18 DŻEM (dżem)

Woda	50 ml
Miąższ owocowy	200 g
Cukier	120 g
Żelatyna	15 g

19 PIECZENIE (pieczenie)

Jajka	3
Cukier	75 g
Mąka o niskiej zawartości glutenu	80 g
Masło	10 g

20 PRAŻONE ORZECHY (Prażone orzechy)

Orzechy włoskie mielone	250 g (45 minut)
Nasiona melona	250 g (75 minut)
Pistacje	250 g (90 minut)

21 MIĘSNA WATA (Rousong)

Chude mięso	250 g
Sól	5 g
Cukier	10 g
Wino ryżowe	12 g
Sos sojowy	5 g
Olej	15 g

22 OCET RYŻOWY (ocet ryżowy)

Ryż słodki wstępnie ugotowany	500 g
Słodka drożdże	8 g

23 CIASTO (ciasto)

Mąka o niskiej zawartości glutenu	300 g
Cukier	120 g
Sól	3 g
Masło	100 g
Drożdże	5 g
Mleko	130 g
Proszek do pieczenia	8 g
Proteiny	100 g

24 CIASTO WŁOSKIE (ciasto włoskie)

Masło	140 g
Jajka	3
Sok z cytryny	5 g
Woda	53 g
Mąka o niskiej zawartości glutenu	230 g
Proszek do pieczenia	5 g
Wórki czekoladowe	15 g
Cukier	60 g

Pamięć

Jeżeli podczas pieczenia nastąpi przerwa w dostawie prądu, proces będzie automatycznie kontynuowany w ciągu 10 minut, nawet jeśli przycisk **START/STOP** zostanie wciśnięty. Jeżeli przerwa trwa dłużej niż 10 minut, pamięć zostaje skasowana i konieczne jest ponowne uruchomienie wypieku chleba. Jeśli jednak ciasto zostało wyrobione tylko do tego momentu, naciśnij przycisk **START/STOP**, aby kontynuować program od początku.

Środowisko

Wypiekacz do chleba działa dobrze w szerokim zakresie temperatur, jednak mogą wystąpić różnice w wielkości bochenka między bardzo ciepłym i bardzo zimnym pomieszczeniem. Zalecamy temperaturę pokojową pomiędzy 15°C a 34°C.

Ostrzeżenie na wyświetlaczu

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się **HHH** i rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych po rozpoczęciu programu, oznacza to, że temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka. W takim przypadku należy zatrzymać program. Otwórz pokrywę i pozwól wypiekaczowi do chleba ostygnąć przez 10-20 minut. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się **LLL** i rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych po naciśnięciu przycisku **START/STOP** (z wyjątkiem

PIECZENIA), temperatura wewnątrz wypiekacza do chleba jest zbyt niska. Naciśnij przycisk **START/STOP**, otwórz pokrywę i pozwól maszynie do pieczenia chleba nagrzać się przez 10–20 minut.

Jeśli po naciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ERR**, wartość oporu cieplnego przekracza dopuszczalny zakres. Proszę zlecić sprawdzenie czujnika obsłudze klienta.

Automatyczne dodawanie składników

Wypiekacz do chleba może automatycznie dodawać składniki do programów: Podstawowy, Francuski, Pełnoziarnisty, Słodki, O niskiej zawartości cukru, Ryżowy, Z mąki ryżowej, Szybki, Włoski, Bezglutenowy i DIY. Przed upieczeniem chleba otwórz szufladkę na składniki i wyjmij wkładkę na składniki. Dodaj wymagane składniki i włóż wkładkę z powrotem. Podczas pieczenia składniki są automatycznie dodawane do formy.

Czyszczenie i pielęgnacja



Ostrzeżenie!

- Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól produktowi całkowicie ostygnąć.
- Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj produktu, łącznie z kablem sieciowym i wtyczką sieciową, w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymaj go pod bieżącą wodą.
- Podczas czyszczenia należy upewnić się, że do produktu nie dostanie się wilgoć.
- Do czyszczenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących, twardych szczotek, metalu ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia i niszczą plastikowe części; ścierne środki czyszczące i przybory rysują powierzchnię.

Regularne czyszczenie i konserwacja pozwolą utrzymać wypiekacz do chleba w doskonałym stanie i zapewnią doskonały domowy chleb przez długi czas.

- Regularnie czyść wypiekacz do chleba i usuwaj wszelkie osady.
- Upewnij się, że w dolnej części wypiekacza do chleba nie gromadzą się żadne osady, które mogłyby się tam przypalić.
- Czyść zewnętrzne powierzchnie produktu lekko wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie je osusz. Upewnij się, że do produktu nie dostanie się woda (np. na panel sterowania).
- Po czyszczeniu dokładnie osusz produkt.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę formy do pieczenia chleba wilgotną szmatką. Aby chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu, nie należy używać żadnych ostrych ani ściernych środków czyszczących.
- Umyj wkładkę na składniki w ciepłej wodzie i dokładnie ją osusz, a następnie włóż ją z powrotem do szufladki na składniki.
- Jeśli hak do wyrabiania ciasta trudno jest zdjąć z wałka napędowego, napełnij formę do pieczenia ciepłą wodą i pozostaw do namoczenia na ok. 30 minut. Dokładnie wytrzyj hak do wyrabiania ciasta wilgotną ściereczką.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną część pokrywy oraz okienka podglądu wilgotną szmatką.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Przed schowaniem wypiekacza do chleba należy upewnić się, że całkowicie ostygł oraz jest czysty i suchy.
- Przechowuj produkt w chłodnym i suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli w trakcie użytkowania urządzenia wystąpią problemy, należy w pierwszej kolejności spróbować rozwiązać je samodzielnie, korzystając z poniższej listy. Jeżeli to nie pomoże, skontaktuj się z obsługą klienta.

Problem		Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Problemy z wypiekaniem do chleba	Dym wydobywa się z komory wypiekowej lub ze szczelin wentylacyjnych	Składniki przywierają do blachy do pieczenia lub do jej zewnętrznej części	Odłącz wtyczkę sieciową i wyczyść zewnętrzną część formy do pieczenia oraz komorę pieczenia.
	Chleb zapada się w środku i jest wilgotny na dole	Chleb pozostał w formie zbyt długo po upieczeniu i podgrzaniu	Wyjmij chleb z formy do pieczenia przed zakończeniem funkcji utrzymywania ciepła.
	Trudno wyjąć chleb z formy do pieczenia	Spód chleba przykleja się do haka do ciasta	Wyczyść hak do wyrabiania ciasta i wałek napędowy po pieczeniu; w razie potrzeby napełnij formę do pieczenia ciepłą wodą na 30 minut, dzięki czemu hak do wyrabiania ciasta będzie można łatwo wyjąć i wyczyścić.
	Składniki nie są wymieszane lub chleb nie jest prawidłowo upieczony	Niewłaściwy program	Sprawdź wybrany program pieczenia i inne ustawienia
		Przycisk START/STOP został naciśnięty podczas operacji	Zaczynaj od nowa i nie używaj tych samych składników
		Podczas pracy pokrywa była kilkakrotnie otwierana	Nie otwieraj pokrywy zbyt często, chyba że jest to konieczne, np. w celu dodania składników; po otwarciu dokładnie zamknij pokrywę.
		Długa przerwa w dostawie prądu (> 10 minut) podczas pracy	Zaczynaj od nowa i nie używaj tych samych składników
		Hak do ciasta jest zablokowany	Sprawdź, czy miazdło nie jest zablokowane ziarnami itp.; wyciągnij formę do pieczenia i sprawdź, czy wałek napędowy się obraca; jeśli się nie obraca, skontaktuj się z obsługą klienta
Wypiekacz do chleba nie uruchamia się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat HHH	Wypiekacz do chleba jest nadal zbyt gorący po ostatnim pieczeniu	Odłącz wtyczkę sieciową, wyjmij formę do pieczenia i pozwól jej ostygnąć, a następnie podłącz wtyczkę ponownie i zacznij od nowa.	

Problem	Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie	
Problemy z przepisem	Chleb rośnie zbyt szybko	Zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, zbyt mało soli lub kilka z tych przyczyn	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
	Chleb nie wyrósł wcale lub nie wyrósł wystarczająco	Brak lub zbyt mała ilość drożdży	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
		Przeteterminowane lub zwietrzałe drożdże	Zmniejsz całkowitą ilość składników o 1/3, nie używaj więcej mąki niż podana ilość
		Płyn jest za gorący	Użyj innego płynu lub pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, dodaj składniki podane w przepisie we właściwej kolejności, zrób małe dołeczki w środku mąki i dodaj pokruszone drożdże lub suche drożdże; drożdże i płyn nie mogą się ze sobą stykać.
		Drożdże zetknęły się z płynem	Używaj wyłącznie świeżych i prawidłowo przechowywanych składników
		Niewłaściwy rodzaj mąki lub mąka przeterminowana	Zmniejsz całkowitą ilość składników o 1/3, nie używaj więcej mąki niż podana ilość
		Za dużo lub za mało płynu	Dokładnie odmierz składniki, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane; jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej
		Za mało cukru	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
		Ciasto za bardzo wyrasta i wylewa się poza formę	Jeśli woda jest zbyt miękka, drożdże będą fermentować mocniej
	Zbyt duża ilość mleka zaburza fermentację drożdży		Użyj innego płynu lub pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, dodaj składniki podane w przepisie we właściwej kolejności, zrób małe dołeczki w środku mąki i dodaj pokruszone drożdże lub suche drożdże; drożdże i płyn nie mogą się ze sobą stykać.
	Chleb zapada się w środku	Objętość ciasta jest większa niż forma do pieczenia i chleb się zapada	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilość płynu; jeśli używasz składników zawierających wodę, ilość płynu musi zostać zmniejszona

Problem		Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Problemy z przepisem	Chleb zapada się w środku	Fermentacja jest zbyt krótka z powodu zbyt wysokiej temperatury wody lub komory wypiekowej lub zbyt dużej wilgotności	Użyj innego płynu lub pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, dodaj składniki podane w przepisie we właściwej kolejności, zrób mały dołek w środku mąki i dodaj pokruszone drożdże lub suche drożdże; drożdże i płyn nie mogą się ze sobą stykać; nie używaj funkcji opóźnienia w upalne dni; używaj zimnych płynów; wyjmij chleb z formy do pieczenia natychmiast po upieczeniu i pozostaw do ostygnięcia na kratce przez co najmniej 15 minut przed pokrojeniem
	Ciężka, grudkowata struktura	Za dużo mąki lub za mało płynu.	Dokładnie odmierz składniki, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane; jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej
		Za mało drożdży lub cukru	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
		Zbyt dużo owoców, mąki pełnoziarnistej lub któregoś z pozostałych składników	Dostosuj ilość składników i sprawdź, czy wszystkie zostały dodane
		Przeterminowana lub nieświeża mąka, ciepłe płyny powodują, że ciasto rośnie zbyt szybko, a bochenek opada przed pieczeniem	Zmniejsz całkowitą ilość składników o 1/3, nie używaj więcej mąki niż podana ilość
		Brak soli lub za mało cukru	
	Za dużo płynu		
	Chleb nie jest całkowicie upieczony w środku	Za dużo lub za mało płynu	Dokładnie odmierz składniki, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane; jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej
		Zawartość wilgoci jest zbyt wysoka	Nie należy używać funkcji opóźnienia w ciepłych warunkach; należy używać zimnych płynów.
		Przepis z wilgotnymi składnikami, np. jogurtem	Jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej

Problem		Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Problemy z przepisem	Otwarta lub gruba struktura lub zbyt wiele dziur	Za dużo wody	Jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej
		Brak soli	Dostosuj ilość składników i sprawdź, czy wszystkie zostały dodane
		Wysoka wilgotność, woda za gorąca	Nie używaj funkcji opóźnienia w upalne dni; używaj zimnych płynów; wyjmij chleb z formy do pieczenia natychmiast po upieczeniu i pozostaw do ostygnięcia na kratce przez co najmniej 15 minut przed pokrojeniem
		Za dużo płynu	Użyj innego płynu lub pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, dodaj składniki podane w przepisie we właściwej kolejności, zrób małe dołeczki w środku mąki i dodaj pokruszone drożdże lub suche drożdże; drożdże i płyn nie mogą się ze sobą stykać.
	Powierzchnia przypominająca grzyba, nieupieczona	Ilość ciasta jest zbyt duża w stosunku do formy do pieczenia	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilość płynu; jeśli używasz składników zawierających wodę, ilość płynu musi zostać zmniejszona
		Za dużo mąki, szczególnie do białego chleba	Dostosuj ilość płynu; jeśli używasz składników zawierających wodę, ilość płynu musi zostać zmniejszona
		Za dużo drożdży lub za mało soli	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
		Za dużo cukru	Odmierz składniki prawidłowo, dostosuj ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane
		Słodkie składniki inne niż cukier	Dostosuj ilość składników i sprawdź, czy wszystkie zostały dodane
	Dyski są nierówne lub mają grudki na środku	Chleb nie ostygł dostatecznie (para nie uciekła)	Zmniejsz ilość drożdży lub wszystkich składników o 1/4
	Osad mąki na skórce chleba	Mąka nie została dobrze wmieszana po bokach podczas wyrabiania ciasta	Jeśli pogoda jest wilgotna, dodaj 1-2 łyżek wody mniej; wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu i pozostaw do ostygnięcia na kratce przez co najmniej 15 minut przed pokrojeniem.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe, częstotliwość	: 220 - 240 V~ 50 Hz
Moc znamionowa	: 550 W
Klasa ochrony	: I
Wymiary szer. x dł. x wys.	: 360 x 225 x 330 mm
Waga	: 6,2 kg
Przewód zasilania	: 90 cm
Materiał	: SUS 430
Pobór mocy w trybie czuwania	: 0,7 W
Czas przejścia w tryb czuwania	: 0,3 minuty

Güvenlik talimatları



Yanma tehlikesi! Dokunulan yüzeylerin sıcaklığı çalışma esnasında çok yüksek olabilir. **Dikkat! Sıcak yüzeyler!**

- Bu ürün 8 yaş ve üzeri çocuklar ve ürünün güvenli bir şekilde kullanımı hakkında gözetim sağlanarak veya talimatlar verilerek içerdiği tehlikelerin farkına varmaları sağlanmış ise kısıtlı fiziksel, algısal veya zihinsel yetkinliklere veya yetersiz tecrübe ve/veya bilgiye sahip kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu ürünle oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzerinde ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ürünü çocukların ve hayvanların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- **Uyarı!** Temizlik sırasında ürünün elektrikli parçalarını kesinlikle suya veya başka sıvılara daldırmayın. Ürünü asla akan suyun altında tutmayın.
- Elektrik fişinde ve elektrik kablosunda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosu hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis merkezi veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- **Yanma tehlikesi!** Ürüne çalışma esnasında sadece tutamaklarından veya düğmelerinden dokunun. Ürün ve gövdesi çalışırken çok ısınabilir.
- **Yangın tehlikesi!** Cihaz, perdeler, tekstiller gibi yüksek alev alabilirlik özelliğine sahip malzemelerle temas etmemeli veya örtülmemelidir. Alev alabilir malzemelerle her zaman yeterli mesafenin olmasını sağlayın.

Güvenlik talimatları

- Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Ürün sadece ev ve benzeri uygulamalarda özel kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir. Ev uygulamaları olarak, örneğin, mağazalardaki personel mutfaklarında, ofislerde ve konuk evlerinde, küçük otellerde ve benzer konutlarda konuklar tarafından kullanım sayılabilir.
- **Elektrik çarpması riski!** Ürünü asla kendiniz onarmaya çalışmayın. Arıza durumunda ürünün sadece teknik uzmanlar tarafından tamir edilmesini sağlayın.
- **Yanma tehlikesi!** Pişmiş ekmeği alırken dikkatli olun.
- **Dikkat!** Yanlış kullanım yaralanmalara neden olabilir.
- Ürünü gözetimsiz bıraktığınızda daima elektrik bağlantısını kesin.
- Her kullanımdan sonra ürünü temizleyin.
- Lütfen **Temizlik ve bakım** bölümüne bakın.

Güvenlik talimatları

1. Kullanıcı kılavuzunu, ürünü ilk sefer kullanmaya başlamadan önce dikkatle okuyun ve kılavuzu ürünle birlikte iletin. Ürün üzerindeki ve bu kullanıcı kılavuzundaki uyarılara dikkat edin. Önemli güvenlik talimatlarının yanı sıra ürünün nasıl kullanılacağına ve bakımına ilişkin talimatlar içerir.
2. Ürünü yalnız amacına uygun olarak kullanın. Uygunsuz veya yanlış kullanım tehlikelidir.
3. Ürünün üzerine veya yakınına muhafazası olmayan mum gibi açık alevler yerleştirmeyin. Ürünün üzerine vazo gibi sıvı ile dolu nesnelere koymayın.
4. Ürünü asla kendiniz tamir etmeyin (ör. elektrik kablosu hasar görmüş veya ürün düşürülmüş ise). Tamir işlemlerinin sadece müşteri servis merkezinde yapılmasını sağlayın.
5. Şebeke voltajı, ürünün değer etiketindeki özelliklerle eşleşmelidir.
6. Sadece elektrik fişi, ürünün şebeke güç kaynağı ile olan bağlantısını kesebilir. Elektrik fişinin her zaman kolayca erişilebilir ve ulaşılabilir olduğundan emin olun.
7. Elektrik kablosunun kıvrılarak veya keskin kenarlara temas ederek hasar görmesini engelleyin.
8. Ürünü, ana kabloyu ve fiş dahil olmak üzere radyatörler, fırınlar ve diğer ısı üreten ürünler gibi ısı kaynaklarından uzak tutun.
9. Elektrik kablosunu çekilmeyecek veya takılıp düşmeyecek bir şekilde döşeyin.
10. Uzatma kablosu kullanılıyorsa ilgili güce uygun özellikte olmalıdır.
11. Islak eliniz ile ürünü çalıştırmayın. Elektrik fişine hiçbir zaman ıslak elle dokunmayın.
12. Ürünün gövdesini hiçbir koşulda açmayın. Gövdenin içine herhangi bir cisim sokmayın.
13. Sadece fişi çekerek şebeke güç kaynağından çıkarın. Elektrik kablosunu çekmeyin.
14. Kabloyu ürünün etrafına sarmayın.
15. Ürün kullanılmadığında, arıza durumunda ve ürünü temizlemeden önce ürünün fişini çekin.
16. Bu ürünü sadece kuru kapalı alanlarda kullanın ve asla açık havada kullanmayın.
17. Ürünü ve/veya elektrikli bileşenlerini doğrudan güneş ışığından ve tozdan, ateşten (şömine, barbekü, mumlar), sudan (su sıçraması, vazo, küvet) ve yüksek nemden uzak tutun.
18. Parçaları herhangi bir parçayla değiştirmeyin. Bir parça değiştirilmesi gerekiyorsa müşteri servisine başvurun.
19. Elektrik fişini uygun bir prize bağlayın, acil bir durumda elektrik kablosunu hızla sökebilmek için kolay ulaşılabilir olmalıdır.
20. Ürünü tamamen kapatmak istiyorsanız, elektrik fişini çekin. Elektrik fişini bağlantı kesme cihazı olarak kullanın.
21. Yaralanmaları önlemek ve cihaz hasarını önlemek için hiçbir zaman ekmeği ekmek yapma makinesi çalışır durumdayken almaya çalışmayın.
22. Duman çıktığında ekmek yapma makinesini hemen kapatın ve elektrik kablosunu ayırın.
23. Ürünü her zaman düz, sabit, temiz, ısıya dayanıklı ve kuru bir yüzeyde çalıştırın.
24. Kullanım sırasında her zaman iyi bir havalandırma sağlayın.
25. **Önemli!** Kullanımdan önce, ürünün kusursuz çalışır durumda olduğundan emin olun. Ürün hasar izleri taşıyor veya kusurlu olma şüphesi mevcut ise kullanılmamalıdır.

Tebrikler!

Bir **KOENIC** ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Kullanım amacı

Evde yapılmış taze ekmeğe sevginizi keşfedin. Ekmek, reçel, yoğurt, hamur ve kek yapmak için hazırlanmış 25 program LCD ekranda gösterilir ve sizi usta şef yapar. Ceviz, tohum, çekirdek vb. için otomatik malzeme çekmecisini kullanarak yaratıcı olun. Kendi ekme karışımlarınızı oluşturun ve arkadaşlarınızı ve ailenizi lezzetli sürprizlerle şımartın. Ekmek boyutu 500 g, 750 g ve 1.000 g olarak seçilebilir ve zamanlayıcı 13 saatlik bir gecikmeye kadar ayarlanabilir. Piştikten sonra ekme 60 dakika süreyle sıcak tutulabilir ve gözetleme camından izlenebilir. Ekmek yapma makinesi evlerde kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir. Başka herhangi bir kullanım ürünün zarar görmesiyle veya yaralanmayla sonuçlanabilir.

Imtron GmbH, ürünün dikkatsiz, yanlış veya hatalı kullanımı veya üretici tarafından belirtilen amaçlar dışında kullanımı nedeniyle meydana gelebilecek ürün hasarı, mal hasarı veya yaralanma için sorumluluk kabul etmez.

İlk kullanımdan önce

- Ürünü ve aksesuarları orijinal ambalajından dikkatlice çıkarın. Sonraki depolama için orijinal ambalajında saklanması tavsiye edilir. Orijinal ambalajı bertaraf ederken lütfen geçerli yasal düzenlemelere uyun. Uygun bertaraf işlemi açısından sorularınız varsa yerel yöneticilere başvurun.
- Teslimat içeriğinin eksiksiz ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Teslimat eksikse veya bir taşıma hasarı tespit ettiyseniz satış noktanıza hemen başvurun.
- Ekmek yapma makinesini **Temizlik ve bakım** bölümündeki talimatlara uygun olarak temizleyin.

Teslimat kapsamı




- 1 x Ekmek yapma makinesi
- 1 x Kanca
- 1 x Ölçme kabı
- 1 x Ölçme kaşığı
- 1 x Kullanım kılavuzu
- 1 x Garanti belgesi

Kumandalar ve bileşenler

- A** Ekran
- B** Program düğmesi, onay düğmesi **OK** ve çalışma düğmesi **START/STOP**
- C** Pişirme kalıbı
- D** Gözetleme camı
- E** Malzeme çekmecesini ve malzeme yuvası
- F** Ölçme kabı
- G** Kanca
- H** Ölçme kaşığı

Çalıştırma

Ekmek yapma makinesini kuru, düz, dengeli ve ısıya dayanıklı bir çalışma tezgahına yerleştirin. Gerekli malzemeleri tartın. Tahrik mili ve hamur kancasını margarinle kaplamanızı öneririz, böylece hamur hamur kancasının altına yapışmaz ve kolayca ekmekten ayrılabilir.

- 1 Fişi uygun bir prize takın.
- 2 Ekmek yapma makinesi bir bip sesi çıkarır ve gösterge 20 saniye süreyle yanar, varsayılan ayar  BASIC BREAD,  (1.000 g) ve  (orta bronzluk). Pişirme süresi de gösterilir.
- 3 Kapağı açın.

- 4** Pişirme kalıbını içine koyun ve yerine oturduğunda klik sesi çıkana kadar döndürün. Hamur kancasını tahrik miline takın. Hamur kalıbına istenen malzemeleri doldurun. Adımları izlediğinizden emin olun: Önce sıvı malzemeleri pişirme kalıbına koyun, sonra kuru malzemeleri ve en sonunda maya veya kabartma tozunu. Sıvı malzemeler bu nedenle pişirme kalıbının dibinde bulunur, kuru malzemeler ortada ve maya veya kabartma tozu en üstte. Unun bir tarafına parmağınızla küçük bir girinti yapın. Buraya mayayı koyun ve mayanın sıvı malzemelerle veya tuz ile temas etmemesine dikkat edin.

- 5** **1** Malzeme çekmecesini açın.
2 Malzeme yuvasını çıkarın ve malzemeleri bu kaba koyun. Daha homojen bir sonuç elde etmek için çekirdekler un pişirme kalıbına konmadan önce içine karıştırılmış olmalıdır.

- 6** **1** Kapağı dikkatli bir şekilde kapatın.
2 Program düğmesini kullanarak istenen pişirme programını seçin.
3 Seçiminizi **OK** onaylama düğmesi ile onaylayın. Sonra   (bronzluk),  (ağırlık),  (ilave malzemeler) ve  (zamanlayıcı) ayarlarını yapın. Yineleyerek **OK** düğmesine basın, seçenekler arasında dolaşın ve **START|STOP** çalışma düğmesini kullanarak seçenek için ilgili ayarları yapın. **START|STOP** düğmesini kullanarak zamanlayıcıyı 10 dakikalık adımlarla maksimum 13 saat olarak ayarlayın, veya bu program adımını atlayın ve hemen pişirme işlemine başlayın. İlgili ayar ekranda görüntülenecektir. Program seçimini veya ayar seçeneğini değiştirmek istiyorsanız **START|STOP** düğmesine basın ve uzun bir bip sesi duyuncaya kadar basılı tutun. Bu işlem bütün ayarları sıfırlar ve ayarları yeniden istediğiniz şekilde belirleyebilirsiniz.

- 4** Çalışmayı başlatmak için **START|STOP** düğmesine basın, ekmek yapma makinesi ekranında programın ilk adımını gösterir. Gözetleme camından bütün işlemi izleyebilirsiniz. İşlem tamamlandığında 10 adet bip sesi duyulur. **START/STOP** düğmesine basın ve yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutun, işlemi sonlandırabilirsiniz ve ekmeği çıkarabilirsiniz.

- 7** Sadece elektrik fişi, ekmek yapma makinesinin şebeke güç kaynağı ile olan bağlantısını kesebilir.

- 8** Fırın eldivenleri takarak kapağı açın.

- 9** Ekmek pişirme kalıbının tutamağını sıkıca tutun. Kalıbı saatin ters yönünde döndürün ve dikkatle yukarı kaldırarak ekmek yapma makinesinden çıkarın. Pişirme kalıbını ısıya dayanıklı bir yüzeyin üstünde ters çevirin ve pişmiş ekmeği içinden çıkarın. Ekmeğin bir rafta soğumasını bekleyin.

İpucu

Pişirme kalıbını yerine koymadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

Yapışmaz bir spatula kullanarak ekmeğin kenarlarını kalıptan kurtarın veya bir kaç dakika bekleyerek ekmeğin pişirme kalıbından kendiliğinden ayrılmasını sağlayın.

Dikkat

Pişirme kalıbı ve ekmek çok sıcaktır! İkisini de dikkatle tutun ve fırın eldiveni takın. Pişirme sonrasında **START/STOP** düğmesine basmazsanız ekmek bir saat boyunca sıcak tutulur.









Dikkat















Ekmeği dilimlemeden önce kancayı kullanarak ekmeğin alt kısmında bulunan hamur kancasını çıkarın. Hamur kancasını elle çıkarmayın çok sıcaktır.
















Not






Ekmeđi ađı kapalı bir plastik torbada veya bir ekmeđ kutusunda saklayın. Ekmeđ oda sıcaklıđında üç gün saklanabilir. Daha uzun süre saklamak isterseniz en fazla on gün için buzdolabına koyabilirsiniz. Ekmeđ koruyucu katkıları olmadan yapıldıđı için saklama süresi, dükkandan alınan ekmeđten daha uzun deđildir.

Ekran

Sembol	Programlar/ prosedür	Anlam	İşlem adımları
	BASIC BREAD	Ekmeđ için temel reęete	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve ekmeđi pişir. Lezzeti geliştirmek için ilave malzemeler ekleyebilirsiniz.
	FRENCH BREAD	Fransız ekmeđi reęetesi (baget)	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle (daha uzun süre) ve ekmeđi pişir. Bu ekmeđ daha gevrek bir kabuđa sahiptir ve hafif dokuludur.
	WHOLE WHEAT BREAD	Kepekli ekmeđ	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve kepekli ekmeđi pişir. Bu ayarın daha uzun bir ön ısıtma süresi vardır, böylece taneler daha fazla su emer ve genişler. Burada zamanlama işlevini kullanmanızı öneririz, daha düşük kalite ile sonuçlanabilir.
	SWEET BREAD	Tatlı ekmeđ	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve çtır tatlı ekmeđ pişir.
	LOW SUGAR BREAD	Düşük şekerli ekmeđ	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve ekmeđi az şeker koyarak pişir.
	RİCE BREAD	Pirinç ekmeđi	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve pişir. Protein ve amino asit oranları düz ekmeđe göre daha yüksektir ve hazmı daha kolaydır.
	RİCE FLOUR BREAD	Pirinç unu ekmeđi	Hamuru iki kez yođur, kabarması için iki kez bekle ve pişir. Boyut temel ekmeđ reęetesi ile aynıdır ama tadı ve lezzeti daha iyidir.
	QUİCK BREAD	Hızlı ekmeđ reęetesi	Hamuru yođur, kabarması için bekle ve kabartma tozu koyarak pişir. Bu ayarda pişirilen ekmeđ daha küçük olur ve dokusu daha yođundur.

Sembol	Programlar/ prosedür	Anlam	İşlem adımları
	ITALIAN BREAD	İtalyan ekmeği	Hamuru yoğur, kabarması için bekle ve pişir. Tadı daha yumuşaktır ve dokusu daha yoğundur.
	GLUTEN FREE BREAD	Gluten içermeyen ekmeğin	Hamuru gluten içermeyen un ile yoğur, kabarması için bekle ve pişir. Lezzeti geliştirmek için ilave malzemeler de ekleyebilirsiniz.
	PIZZA DOUGH	Pizza hamuru	Hamuru yoğur, kabarması için bekle ve pizza şekli ver.
	ITALIAN DOUGH	İtalyan hamur işleri	Hamuru yoğur ve tatlı hazırlamak için kalıplara dök.
	DOUGH RISE	Hamurun kabarmasına izin ver	Hamuru yoğur, kabarması için bekle ve rulo, pizza, buharda ekmeğin şekli ver.
	FERMENT/DEFROST	Fermantasyon Buz çözme	Düşük sıcaklıkta ısıt, ısıtma süresi belirli bir aralık içinde ayarlanabilir. Ayarlanabilen süre 10 ile 60 dakikadır.
	YOGHURT	Yoğurt	Düşük sıcaklıkta ısıt, ısıtma süresi belirli bir aralık içinde ayarlanabilir. Ayarlanabilen süre 6 ile 12 saattir.
	PICKLED VEGE	Karışık turşular	Sebzelerden turşu üretimi. Ayarlanabilen süre 24 ile 48 saattir. Lezzeti artırmak için toz biberi fazla kullanın
	DOUGH	Ekmeğin hamuru	Hamuru yoğur, kabarması için bekle, ama pişirme. Hamura rulo, pizza, buharda ekmeğin vb. için şekil ver. Ayarlanabilen süre 10 ile 30 dakikadır.
	JAM	Reçel	Reçel ve marmelat pişir. Pişirme kalıbına koymadan önce meyve veya sebzeyi püre haline getir.
	BAKE	Pişirme	Sadece pişirme, yoğurma yok, kabarma bekleme yok. Ya da seçilen programın pişirme süresini uzatmak için. Ayarlanabilen süre 10 ile 60 dakikadır.
	ROAST NUT	Kuruyemiş kavurma	Aşınmayı azaltmak için kavurma başlamadan önce sert yabancı malzemeler ayıklanmalıdır. Ayarlanabilen süre 45 ile 90 dakikadır.
	MEAT FLOSS	Rousong (kurutulmuş, parça et)	Rousong besleyici, lezzetli ve taşıma kolaylığı sağlayan özelliklere sahiptir.
	RICE VINEGAR	Pirinç sirkesi	Ayarlanabilen süre 24 ile 48 saattir.

Sembol	Programlar/ prosedür	Anlam	İşlem adımları
	CAKE	Kek	Hamuru yoğur, kabarması için bekle ve kabartma tozu koyarak pişir.
	ITALIAN CAKE	İtalyan keki	Çeşitli orijinal tasarımlar, isteğinize bağlı olarak.
	DIY	Kendi reçeteniz	Üretim yoğurma, kabarma, pişirme ve sıcak tutma adımlarını içerir. Çalışma süreleri her adım için ayrı ayarlanabilir. Bu programlar ekmek yapma işini bilenler içindir, kendi ağız tadlarına göre en iyi sonuçları almalarını sağlar. Bronzluk seviyesini ayarlamak için OK düğmesine basın, kuruyemiş ekleyin veya her adım için süre geciktirme özelliği kullanın. Sonraki adımda ayarlanacak işlemi seçin. Zaman  ve program    düğmeleri yanıp söner. Program adımları: 1. YOĞURMA - 1. KABARMA - 2. YOĞURMA - 2. KABARMA - PİŞİRME - SICAK TUTMA.
	KABUK RENGİ	Hafif bronz	Kabuğun bronzluk rengi için 3 seviye vardır. Pişirme programını seçtikten sonra, diğer adım bronzluk seviyesinin START STOP düğmesi ile seçimidir. Bu fonksiyon Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar ve Cake programlarında seçilemez.
		Orta bronzluk	
		Koyu bronzluk	
	WEIGHT	Ağırlık: 1.000 g	Seçebileceğiniz değerler: 500 g, 750 g and 1.000 g. Somun boyutu çalışma süresine bağlı olarak değişebilir. Bu fonksiyon Quick, Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake, Italian Cake ve DIY programlarında seçilemez.
		Ağırlık: 750 g	
		Ağırlık: 500 g	
	RAISIN DISPENSER √	Başka malzemeler (evet)	Malzemeler bölümü üzerinde başka malzemeler ekleyin.
	RAISIN DISPENSER X	Başka malzemeler (hayır)	Program adımı atlanır.
	Kalan çalışma süresi		

Sembol	Programlar/ prosedür	Anlam	İşlem adımları
	Gecikme süresi (zamanlayıcı)		Maksimum gecikme süresi 13 saattir ve 10 dakikalık adımlarla artırılabilir. Bu fonksiyon Pizza Dough, Italian Dough, Dough Rise, Ferment/Defrost, Yoghurt, Pickled Vege, Dough, Jam, Bake, Roast Nut, Meat Floss, Rice Vinegar, Cake ve Italian Cake programlarında seçilemez. Gecikmeli pişirme için yumurta, taze süt, meyve, soğan vb. gibi çabuk bozulan malzemeler kullanmayın.
	Hamur yoğurma		İç ok: 1. yoğurma Dış ok: 2. yoğurma
	Hamurun kabarmasına izin ver		Alt ok: 1. Hamur kabarma Üst ok: 2. Hamur kabarma
	Pişirme		
	Sıcak Tutma		Ekmek pişirme sonrasında 60 dakika süreyle sıcak tutulur. Ekmeği almak isterseniz START/STOP düğmesi ile programları kapatın.

Aşağıdaki reçete sadece referans olarak kullanılabilir.

01 BASIC BREAD (ekmek için temel reçete)			
Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	300 g	420 g	490 g
Şeker	60 g	80 g	80 g
Süt tozu	9 g	10 g	10 g
Tuz	3 g	4 g	4 g
Yumurta	1	1	1
Su	165 ml	270 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Tereyağı	30 g	40 g	40 g

02 FRENCH BREAD (Fransız ekmeği reçetesi (baget))			
Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	280 g	420 g	490 g
Şeker	25 g	50 g	50 g
Süt tozu	6 g	9 g	9 g
Tuz	3 g	5 g	5 g
Su	170 ml	260 ml	330 ml
Maya	2 g	4 g	4 g
Tereyağı	15 g	30 g	30 g

03 WHOLE WHEAT BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	200 g	420 g	490 g
Şeker	60 g	80 g	80 g
Süt tozu	8 g	9 g	9 g
Tuz	4 g	5 g	5 g
Yumurta	1	1	1
Su	170 ml	260 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Tereyağı	35 g	40 g	40 g
Kepekli un	100 g	120 g	120 g

04 SWEET BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	300 g	420 g	490 g
Şeker	80 g	90 g	90 g
Süt tozu	10 g	10 g	10 g
Tuz	3 g	4 g	4 g
Yumurta	1	1	1
Su	165 ml	260 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Tereyağı	15 g	20 g	20 g

05 LOW SUGAR BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	300 g	420 g	490 g
Şeker	20 g	30 g	30 g
Süt tozu	10 g	12 g	12 g
Tuz	2 g	2 g	2 g
Su	180 ml	260 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Tereyağı	25 g	30 g	30 g

06 RICE BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	290 g	420 g	490 g
Şeker	45 g	50 g	50 g
Süt tozu	7 g	9 g	9 g
Tuz	3 g	4 g	4 g
Su	150 ml	260 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Tereyağı	30 g	40 g	40 g
Pirinç	80 g	100 g	100 g

07 RICE FLOUR BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	900 g
Yüksek gluten oranlı un	270 g	420 g	490 g
Şeker	25 g	30 g	30 g
Süt tozu	10 g	15 g	15 g
Tuz	3 g	3 g	3 g
Pirinç unu	50 g	50 g	50 g
Su	185 ml	260 ml	330 ml
Maya	2 g	3 g	3 g
Tereyağı	25 g	30 g	30 g

08 QUICK BREAD (hızlı ekmekek reçetesi)

Yüksek gluten oranlı un	300 g
Şeker	50 g
Süt tozu	10 g
Tuz	2 g
Su	175 ml
Maya	6 g
Tereyağı	20 g

09 ITALIAN BREAD (italyan ekmeđi)

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Yüksek gluten oranlı un	310 g	420 g	490 g
Şeker	24 g	36 g	48 g
Süt tozu	10 g	16 g	20 g
Tuz	2 g	2 g	3 g
Tereyađı	20 g	25 g	30 g
Su	135 ml	260 ml	330 ml
Maya	3 g	4 g	4 g
Üzüm	30 g	40 g	50 g
Tarçın	2 g	2 g	3 g

10 GLUTEN FREE BREAD

Somun boyutu	500 g	750 g	1.000 g
Gluten içermeyen un	300 g	420 g	420 g
Şeker	40 g	50 g	50 g
Süt tozu	10 g	15 g	15 g
Tuz	3 g	3 g	3 g
Tereyađı	25 g	30 g	30 g
Su	120 ml	260 ml	330 ml
Maya	4 g	4 g	4 g
Yumurta	1	1	1

11 PIZZA DOUGH (pizza hamuru)

Yüksek gluten oranlı un	140 g
Düşük gluten oranlı un	70 g
Yađ	10 g
Maya	3 g
Su	80 ml
Yumurta	1

12 ITALIAN DOUGH (italyan hamuru)

Yüksek gluten oranlı un	200 g
Düşük gluten oranlı un	100 g
Yumurta	1
Tuz	4 g
Su	160 ml

13 DOUGH RISE (hamurun kabarmasına izin ver)

Un	350 g
Su	210 ml
Maya	1 g

14 FERMENT|DEFROST (fermantasyon|buz çözme)

Un	350 g
Su	210 ml
Maya	1 g

15 YOGHURT (yođurt)

Yađlı süt	1 l
Yođurt mayası	100 ml

16 PICKLED VEGE (karışık turşular)

Lahana	250 g
Yađ, sos, balık, zencefil, soğan, sarımsak, un	

17 DOUGH (hamur)

Un	350 g
Şeker	24 g
Tuz	10 g
Su	210 ml
Yađ	20 g

18 JAM (reçel)

Su	50 ml
Meyve püresi	200 g
Şeker	120 g
Jelatin	15 g

19 BAKE (pişirme)

Yumurta	3
Şeker	75 g
Düşük gluten oranlı un	80 g
Tereyağı	10 g

20 ROAST NUT (Kurutulmuş kuruyemiş kavurma)

Öğütülmüş kuruyemiş	250 g (45 dakika)
Karpuz çekirdeği	250 g (75 dakika)
Antep fıstığı	250 g (90 dakika)

21 MEAT FLOSS (Rousong)

Yağsız et	250 g
Tuz	5 g
Şeker	10 g
Pirinç şarabı	12 g
Soya sosu	5 g
Yağ	15 g

22 RICE VINEGAR (pirinç sirkesi)

Önceden pişirilmiş tatlı pirinç	500 g
Tatlı maya	8 g

23 CAKE (kek)

Düşük gluten oranlı un	300 g
Şeker	120 g
Tuz	3 g
Tereyağı	100 g
Maya	5 g
Süt	130 g
Kabartma tozu	8 g
Protein	100 g

24 ITALIAN CAKE (İtalyan keki)

Tereyağı	140 g
Yumurta	3
Limon suyu	5 g
Su	53 g
Düşük gluten oranlı un	230 g
Kabartma tozu	5 g
Çokolata rendesi	15 g
Şeker	60 g

Hafıza

Pişirme sırasında güç beslemesinde kesinti olursa işlem otomatik olarak 10 dakika sonra devam eder, **START/STOP** düğmesi basılı olsa bile. Kesinti 10 dakikadan uzun sürerse hafıza silinir, ekme yapma makinesi yeniden başlatılmalıdır. Ancak hamur sadece yoğrulmuş durumdaysa, programa baştan devam etmek için doğrudan **START/STOP** düğmesine basın.

Ortam

Ekme yapma makinesi geniş bir sıcaklık aralığında sorunsuz çalışır, ancak çok sıcak bir oda ile çok soğuk bir odadan kaynaklı olarak somun boyutunda farklılıklar olabilir. Oda sıcaklığı olarak 15°C ila 34°C arasını öneririz.

Uyarı ekranı

Program başlatıldıktan sonra ekran 5 bip sesi eşliğinde **HHH** gösteriyorsa iç sıcaklık çok yüksektir. Bu durumda program durdurulmalıdır. Kapağı açın ve ekme yapma makinesinin 10 ila 20 dakika süreyle soğumasını bekleyin.

START/STOP düğmesine basıldıktan sonra (BAKE hariç) ekran 5 bip sesi eşliğinde **LLL** gösteriyorsa ekme yapma makinesi içinde sıcaklık çok düşüktür. **START/STOP** düğmesine basın, kapağı açın ve ekme yapma makinesinin 10 ila 20 dakika süreyle ısınmasını bekleyin.

START/STOP düğmesine basıldıktan sonra ekran **ERR** gösteriyorsa termik direnç değeri izin verilen aralığın dışındadır. Lütfen müşteri servisinde sensörü kontrol ettirin.

Malzemelerin otomatik eklenmesi

Ekme yapma makinesi malzemeleri şu programlarda otomatik olarak ekler, Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Low Sugar Bread, Rice Bread, Rice Flour Bread, Quick, Italian Bread, Gluten Free Bread ve DIY. Ekme pişirmeden önce, malzeme çekmecelerini açın ve malzeme yuvasını çıkartın. İstedığınız malzemeleri ekleyin ve yuvayı koyun. Çalışma sırasında malzemeler otomatik olarak pişirme kalıbına eklenir.

Temizlik ve bakım



Uyarı!

- Elektrik bağlantısını kesin ve temizlikten önce ürünün tamamen soğumasını bekleyin.
- Ürünü elektrik kablosu, fişi ile birlikte temizlemek amacıyla hiçbir zaman suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Asla akan suyun altına koymayın.
- Temizlik sırasında ürüne nem girmediklerinden emin olun.
- Temizlik için asla çözücü veya aşındırıcı malzemeler, sert fırçalar, metal veya keskin nesnelere kullanmayın. Çözücüler sağlığa zararlıdır ve plastik parçalara zarar verir; aşındırıcı temizleyiciler ve yardımcı maddeler yüzeyi çizer.

Düzenli temizlik ve bakım ekme yapma makinenizi mükemmel durumda tutar ve uzun bir süre boyunca mükemmel evde yapılmış ekme sunar.

- Ekme yapma makinesini düzenli olarak temizleyip birikintileri giderin.
- Ekme yapma makinesinin zemininde kalıntıların birikmediğinden ve burada yanmadığından emin olun.
- Ürünün dış yüzeylerini hafif nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulaştırın. Ürüne (ör. kontrol paneline) su girmemesini sağlayın.
- Temizledikten sonra ürünü iyice kurulaştırın.
- Pişirme kalıbının içini ve dışını nemli bir bezle silin. Yapışmaz kaplamayı korumak için sert veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Malzeme yuvasını sıcak su ile yıkayın ve iyice kurulaştırın, sonra yeniden malzeme çekmecesine yerleştirin.
- Hamur kancası tahrik milinden kolay çıkmıyorsa pişirme kalıbını sıcak suyla doldurun ve yaklaşık 30 dakika yumuşamasını bekleyin. Hamur kancasını dikkatle nemli bir bezle silin.
- Kapağın ve gözetleme camının içini ve dışını nemli bir bezle silin.
- Temizlik ve bakım çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ekme yapma makinesini kaldırmadan önce tamamen soğuduğundan ve temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Ürünü serin ve kuru bir yerde, çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzakta saklayın.

Sorun giderme

Çalışma sırasında sorunlar ortaya çıkarsa, öncelikle aşağıdaki listeyi kullanarak sorunları kendiniz gidermeye çalışın. Başarılı olmaması halinde, lütfen üreticiyle iletişime geçin.

Sorun	Olası sebep	Önerilen çözüm
Pişirme odasından veya havalandırma yarıklarından duman çıkıyor	Malzemeler pişirme tepsinine veya pişirme kalbının dışına yapışmış	Elektrik bağlantısını kesin ve pişirme kalbının dışını ve pişirme odasını temizleyin
Ekmeğin ortası çöküyor ve alt kısmı nemli	Ekmeğin pişirme ve ısıtma sonrasında kalıpta çok uzun süre beklemiş	Ekmeği pişirme kalıbından sıcak tutma fonksiyonu bitmeden önce alın
Ekmeği pişirme kalıbından çıkarmak zor	Ekmeğin altı hamur kancasına yapışıyor	Pişirmeden sonra hamur kancasını ve tahrik milini temizleyin, gerekirse pişirme kalıbını sıcak su ile doldurun ve 30 dakika bekleyin, sonrasında hamur kancası kolayca çıkarılabilir ve temizlenebilir
Ekmeğin yapma makinesi sorunları	Yanlış program seçilmiş	Seçilmiş programı ve diğer ayarları kontrol edin
	Çalışma sırasında START/STOP düğmesine basılmış	Baştan başlayın ve aynı malzemeleri kullanmayın
	Çalışma sırasında kapak bir kaç kere açılmış	Gerekli olmadıkça kapağı sık sık açmayın, örneğin malzeme eklemek, açtıktan sonra kapağı iyi kapayın
	Çalışma sırasında uzun süren (> 10 dakika) güç besleme sorunu	Baştan başlayın ve aynı malzemeleri kullanmayın
	Hamur kancası bloke olmuş	Hamur kancasının taneler vs. tarafından bloke edilmediğini kontrol edin, pişirme kalıbını dışarı çıkarın ve tahrik milinin hareketini kontrol edin, dönmüyorsa müşteri servisine başvurun
Ekmeğin yapma makinesi çalışmaya başlamıyor ve ekran HHH gösteriyor	Ekmeğin yapma makinesi son pişirme işleminden bu yana hala çok sıcak	Elektrik bağlantısını kesin, pişirme kalıbını çıkarın ve soğumasını bekleyin, sonrasında fişi yeniden takın ve baştan başlayın

Sorun	Olası sebep	Önerilen çözüm	
Reçete ile ilgili sorunlar	Ekmek çok hızlı büyüyor	Çok fazla maya, çok fazla un, yetersiz tuz ve bu nedenlerin bazıları	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
	Ekmek hiç veya yeterince büyümüyor	Maya konmamış veya eksik konmuş	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Aşırı eskimiş veya bayat maya	Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltın, unu belirtilen miktardan daha fazla kullanmayın
		Sıvılar çok sıcak	Farklı bir sıvı kullanın veya oda sıcaklığına soğumasını bekleyin, reçetede yer alan malzemeleri doğru sırayla ekleyin, unun ortasında küçük bir oyuk yapın ve taneli mayayı veya kuru mayayı buraya koyun, maya ve sıvı birbiriyle temas etmemelidir
		Maya ve sıvı birbiriyle temas etti	Sadece taze ve doğru saklanmış malzemeler kullanın
		Yanlış tipte un veya bayat un	Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltın, unu belirtilen miktardan daha fazla kullanmayın
		Çok fazla veya çok az sıvı	Malzemeleri doğru ölçün, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın, hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın
		Şeker miktarı az	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
	Hamur çok büyüyor ve pişirme kalıbında dışarı taşıyor	Su çok yumuşaksa maya daha fazla fermente olur	Sıvı miktarını ayarlayın, su içeren malzemeler kullanıldıysa sıvı miktarı azaltılmalıdır
		Çok fazla süt mayanın fermantasyonunu etkiler	Farklı bir sıvı kullanın veya oda sıcaklığına soğumasını bekleyin, reçetede yer alan malzemeleri doğru sırayla ekleyin, unun ortasında küçük bir oyuk yapın ve taneli mayayı veya kuru mayayı buraya koyun, maya ve sıvı birbiriyle temas etmemelidir
Ekmek merkezinden çöküyor	Hamur miktarı pişirme kalıbından fazladır ve ekmek çöker	Malzemeleri doğru tartın, sıvı miktarını ayarlayın, su içeren malzemeler kullanıldıysa sıvı miktarı azaltılmalıdır	

Sorun		Olası sebep	Önerilen çözüm
Reçete ile ilgili sorunlar	Ekmek merkezinden çöküyor	Fermentasyon suyun ve pişirme odasının sıcaklığına bağlı olarak veya fazla nem nedeniyle çok kısa sürüyor	Farklı sıvı kullanın veya oda sıcaklığına soğutun, reçetede yer alan malzemeleri doğru sırayla ekleyin, unun ortasında küçük bir oyuk yapın ve taneli mayayı veya kuru mayayı buraya koyun, maya ve sıvı birbiriyle temas etmemelidir, sıcak havalarda gecikme süresi kullanmayın, soğuk sıvılar kullanın, ekmeği pişirme kalıbında pişirme biter bitmez alın ve dilimlemeden önce bir rafta en az 15 dakika soğumaya bırakın
	Ağır, topaklı doku	Çok fazla un veya çok az sıvı.	Malzemeleri doğru ölçün, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın, hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın
		Çok az maya veya şeker	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Çok fazla meyve, kepek veya diğer malzemelerden biri	Malzemelerin miktarlarını ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Fazla eskimiş veya bayat un, sıcak sıvılar hamurun çok hızlı büyümesine neden olur ve somun pişirmeden önce çöker	Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltın, unu belirtilen miktardan daha fazla kullanmayın
		Tuz yok veya eksik şeker	
		Çok fazla sıvı	
	Ekmek ortasında iyi pişmemiş	Çok fazla veya çok az sıvı	Malzemeleri doğru ölçün, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın, hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın
		Nem oranı çok fazla	Sıcak havalarda gecikme fonksiyonunu kullanmayın, soğuk sıvılar kullanın
		Nemli malzeme içeren reçete, örneğin yoğurt	Hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın

Sorun		Olası sebep	Önerilen çözüm
Reçete ile ilgili sorunlar	Açık veya kaba doku veya çok fazla delik	Çok fazla su	Hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın
		Tuz yok	Malzemelerin miktarlarını ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Yüksek nem, su çok sıcak	Sıcak havalarda gecikme fonksiyonunu kullanmayın, soğuk sıvılar kullanın, ekmeği pişirdikten sonra hemen pişirme kalıbından çıkarın ve dilimlemeden önce en az 15 dakika bir rafta soğumasını bekleyin
		Çok fazla sıvı	Farklı bir sıvı kullanın veya oda sıcaklığına soğumasını bekleyin, reçetede yer alan malzemeleri doğru sırayla ekleyin, unun ortasında küçük bir oyuk yapın ve taneli mayayı veya kuru mayayı buraya koyun, maya ve sıvı birbiriyle temas etmemelidir
	Midye benzeri pişmemiş yüzey	Hamur miktarı pişirme kalıbı için çok fazla	Malzemeleri doğru tartın, sıvı miktarını ayarlayın, su içeren malzemeler kullanıldıysa sıvı miktarı azaltılmalıdır
		Çok fazla un, özellikle beyaz ekmeğin için	Sıvı miktarını ayarlayın, su içeren malzemeler kullanıldıysa sıvı miktarı azaltılmalıdır
		Çok fazla maya veya çok az tuz	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Çok fazla şeker	Malzemeleri doğru tartın, miktarları ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
		Şeker dışındaki tatlı malzemeler	Malzemelerin miktarlarını ayarlayın ve tüm malzemelerin konduğunu doğrulayın
	Diskler düzensiz veya ortada topaklar var	Ekmeğin yeterince soğumamış (buhar kaçmamış)	Mayanın ve diğer malzemelerin 1/4 oranında azaltın
	Ekmeğin kabuğunda un kalıntıları	Un hamur karıştırırken kenarlardan iyi işlememiş	Hava nemliyse suyu 1-2 kaşık daha az kullanın, ekmeği pişirdikten sonra hemen pişirme kalıbından çıkarın ve dilimlemeden önce en az 15 dakika bir rafta soğumasını bekleyin

Teknik veriler

Anma gerilim, frekans	: 220 - 240 V~ 50 Hz
Anma gücü	: 550 W
Koruma sınıfı	: I
Boyutlar G x D x Y	: 360 x 225 x 330 mm
Ağırlık	: 6,2 kg
Elektrik kablosu	: 90 cm
Malzeme	: SUS 430
Bekleme modunda güç tüketimi	: 0,7 W
Bekleme moduna geçiş süresi	: 0,3 dakika