



FIRST AUSTRIA®

FA-5152-4

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PANIFICADORA**

**INSTRUCTION MANUAL
BREAD MAKER**

**BEDIENUNGSANLEITUNG
BROTBACKAUTOMAT**



ESPAÑOL.....PAGINA 3 ENGLISH..... PAGE 9 DEUTSCH SEITE 14

Gracias por comprar un producto ORIGINAL



FIRST AUSTRIA®

Solo GENUINO con 

Thank you for buying an ORIGINAL Product of



FIRST AUSTRIA®

Only GENUINO with this 

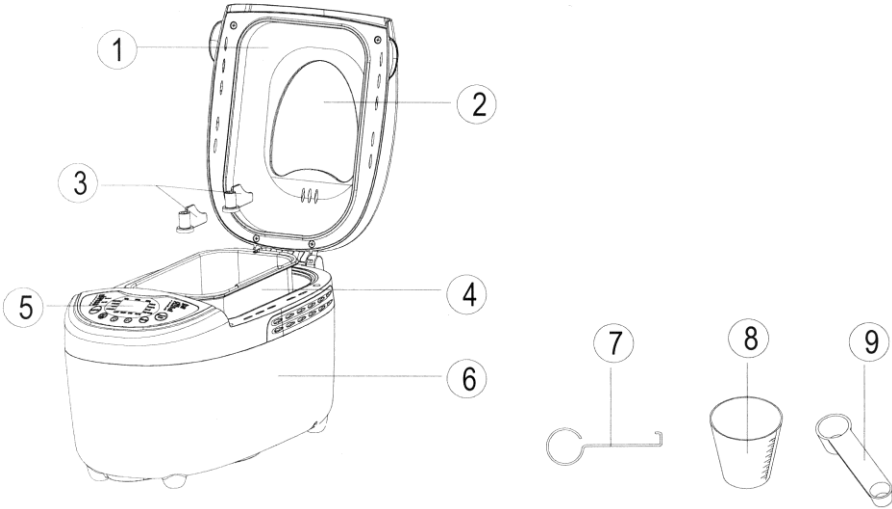
Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von



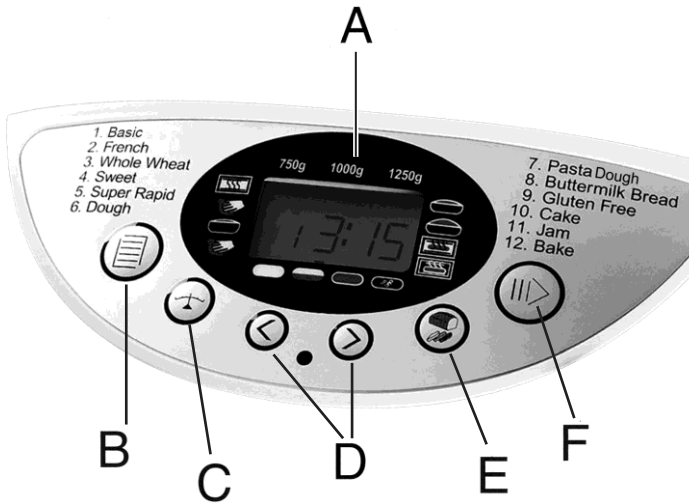
FIRST AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem 

1



2



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea detenidamente este manual antes del uso y consérvelo para referencia futura

DIRETRICES IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

Antes de usar el aparato eléctrico, se deben seguir siempre las precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usarlo compruebe que la tensión de la toma de pared se corresponde con la que aparece en la placa identificativa.
3. No ponga en funcionamiento ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato con funcione correctamente, o si se ha caído o presenta daños de cualquier manera. Devuelva el aparato al fabricante o al agente del servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
4. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
5. Para protegerse frente a descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o carcasa en agua u otros líquidos.
6. Desenchúfelo de la toma eléctrica cuando no esté en uso antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
7. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o que esté colocado sobre una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o formación en lo referente al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. Debe supervisarse a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
11. No lo coloque encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno calentado.
12. No toque las piezas móviles o giratorias de la máquina cuando esté realizando la cocción.
13. Nunca conecte el aparato sin colocar bien la bandeja del pan con ingredientes.
14. Nunca golpee la bandeja del pan en la parte superior o en el borde para retirar la bandeja, ya que esto puede dañar la bandeja del pan.
15. No deben insertarse papel de aluminio u otros materiales en la panificadora ya que esto puede producir el riesgo de incendio o de un cortocircuito.
16. Nunca cubra la panificadora con una toalla o cualquier otro material; el calor y el vapor deben poder escapar de forma libre. Se puede

provocar un incendio si se cubre o si entra en contacto con material combustible.

17. No ponga en funcionamiento el aparato para otro uso que no sea el previsto.
18. No lo use en el exterior.
19. Los aparatos no están diseñados para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
20. Conserve estas instrucciones.

Max. cantidad: 800g de harina y 6g de levadura!
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

VISTA GENERAL DEL APARATO

(véase figura 1)

1. Tapa del aparato
2. Ventana de visionado
3. 2 paletas de amasado
4. Molde de cocción
5. Panel de control
6. Carcasa
7. Retirador de paleta de amasado
8. Vaso de medida
9. Cuchara de medir

INTRODUCCIÓN AL USO ADECUADO: PROPIEDADES

Puede usar la panificadora automática para realizar su cocción de pan según sus gustos.

- Puede elegir entre 12 programas diferentes de cocción.
- Puede usar mezclas de cocción listas para su uso.
- Puede amasar pasta de fideos o pasta de rollitos o hacer mermelada.
- Cuando use el programa de cocción "gluten-free" (sin gluten), puede realizar exitosas mezclas de cocción y recetas con harina sin gluten, como harina de maíz, harina de alforfón y harina de patata.

PANEL DE CONTROL (véase figura 2)

A. Pantalla

1. Pantalla para la selección del peso (750g, 1000g, 1250g)
2. El tiempo de cocción restante en minutos y el tiempo programado
3. El grado seleccionado de aditamento (Lower (Inferior) → Medium (Medio) → Dark (Oscuro) → Rapid (Rápido))
4. El número de programa seleccionado
5. La secuencia de procesamiento del programa

B. MENÚ

Cargue el programa de cocción que desee. El número del programa y el tiempo de cocción correspondiente aparecen en la pantalla.

Importante:

Cuando se pulsa cualquier botón táctil, se debe oír una señal acústica, salvo que el aparato esté en funcionamiento.

C. TAMAÑO DE LA REBANADA

Seleccione el peso bruto (750g, 1,000g, 1,250g). Pulse el botón hasta que el marcador aparezca bajo el peso que desee.

Nota:

La configuración por defecto tras la activación del aparato es 1,250g. Los programas 6, 7, 11 y 12 no pueden ajustar el tamaño de la rebanada.

D. TEMPORIZADOR DE RETARDO

Cocción con tiempo de retardo.

E. COLOR

Seleccione el grado de aditamento (Lower (Inferior) → Medium (Medio) → Dark (Oscuro) → Rapid (Rápido)). Pulse el botón Colour hasta que el marcador aparezca por encima del grado de aditamento que desee. El tiempo de cocción cambia dependiendo del nivel de aditamento seleccionado. Para los programas de cocción 1-4 puede activar el modo rápido pulsando el botón hasta que el triángulo indique el programa rápido. Los programas 6, 7, y 11 no pueden seleccionar la configuración de color.

F. INICIO/PARADA

Se usa para iniciar o detener el funcionamiento o para eliminar un temporizador fijado. Para interrumpir el funcionamiento, pulse brevemente el botón Start/Stop hasta que se oiga una señal acústica y la hora parpadee en la pantalla. Se puede reiniciar la operación volviendo a pulsar el botón Start/Stop. Si no pulsa manualmente el botón Start/Stop, la máquina reiniciará el programa automáticamente después de 10 minutos.

Para finalizar el funcionamiento y eliminar la configuración, mantenga pulsado el botón Start/Stop durante 3 segundos hasta que oiga una larga señal acústica.

Nota:

No pulse el botón Start/Stop cuando simplemente desee comprobar el estado del pan.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Cuando se vuelve a conectar debido a una fallo de alimentación de hasta 10 minutos, el programa continuará desde el mismo punto. Esto no se aplica, no obstante, cuando termine / cancele el proceso de cocción manteniendo pulsado el botón Start/Stop durante 3 segundos.

VISOR

Puede comprobar el proceso de cocción a través del visor.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Seleccione el programa que desee pulsando el botón de menú. En la pantalla se muestra el número del programa correspondiente. El tiempo de cocción depende de las combinaciones del programa seleccionado. Véase el capítulo "Secuencia de programas".

PROGRAMA DE COCCIÓN 1: BÁSICO

Es para pan blanco o mezcla consistente en harina Blanca o harina de centeno. El pan presenta una consistencia compacta. Puede ajustar el grado de aditamento del pan mediante el botón Colour.

PROGRAMA DE COCCIÓN 2: FRANCÉS

Es para pan ligero hecho de harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es apto para recetas de cocción que requieran mantequilla, margarina o leche.

PROGRAMA DE COCCIÓN 3: TRIGO INTEGRAL

Es para pan con variedades pesadas de harina que requieren una fase de amasado y subida más larga (por ejemplo, harina de trigo integral o harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

PROGRAMA DE COCCIÓN 4: DULCE

Es para pan con aditivos como zumos de fruta, coco rallado, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a su fase de subida más prolongada el pan será ligero y liviano.

PROGRAMA DE COCCIÓN 5: SÚPER RÁPIDO

Amasado, subida y cocción muy rápidas. Pero el pan cocido es el más áspero entre todos los menús de pan.

PROGRAMA DE COCCIÓN 6: MASA

Es para la preparación de pasta con levadura para bolos, pizza o trenzas. En este programa no se realiza cocción.

PROGRAMA DE COCCIÓN 7: MASA PARA PASTA

Es para preparar pasta de fideos. En este programa no se realiza cocción.

PROGRAMA DE COCCIÓN 8: LECHE AGRIA

Es para pan hecho con leche agria o yogur.

PROGRAMA 9: SIN GLUTEN

Es para pan que usa harina sin gluten y mezclas de cocción. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades de subida.

PROGRAMA DE COCCIÓN 10: PASTEL

Amasado, subida y cocción, pero la subida también se realiza con levadura y bicarbonato

PROGRAMA 11: MERMEJADA

Es para realizar mermeladas.

PROGRAMA 12: COCCIÓN

Es para la cocción adicional de pan que es muy ligero o no está suficientemente cocido. En este programa no existe ni el amasado ni el reposo. El pan se mantiene caliente durante casi una hora tras finalizar la operación de cocción. Esto evita que el pan se quede demasiado húmedo.

- Para terminar prematuramente esta función, mantenga pulsado el botón Start/Stop durante tres segundos, hasta que se oiga una larga señal acústica. Para apagar el aparato, desconecte el aparato de la corriente eléctrica.

En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 se oyen señales acústicas rápidas durante la secuencia del programa. Después de esto, añada los ingredientes como las frutas o frutos secos. Y aparecerá la letra "ADD" (AÑADIR). La paleta de amasar no corta los ingredientes.

Si ha fijado el temporizador de retardo, puede colocar todos los ingredientes en el molde de cocción al principio. En este caso, sin embargo, se debe cortar la fruta y los frutos secos en trozos pequeños.

FIJAR EL TEMPORIZADOR

La función del temporizador permite una cocción con retardo. Usando las teclas de flecha < y >, fije la hora de finalización que desee para la operación de cocción. Seleccione un programa. La pantalla indica el tiempo de cocción necesario. Usando la tecla de flecha < y > puede aumentar el tiempo de finalización de la operación de cocción en intervalos de 10 minutos. Mantenga pulsada la tecla de la flecha para realizar esta función más rápido. La pantalla muestra la duración total del tiempo de cocción y el tiempo de retardo. Si se sobrepasa mientras cambia el tiempo, puede corregirlos usando la tecla de flecha < y >. Confirme la configuración del temporizador por medio del botón Start/Stop. El punto de la pantalla parpadea y el tiempo programado empieza a correr. Cuando se haya completado el proceso de cocción, se oyen diez señales acústicas y la pantalla indica 0:00.

Ejemplo:

Son las 8 a.m. y le gustaría tener pan fresco en 7 horas y 15 minutos a las 3.15 p.m. Primero seleccione el programa 1, y posteriormente pulse el botón del temporizador hasta que aparezca 7:15 en la pantalla, ya que la hora a la que el pan esté finalizado es de 7 horas y 15 minutos. Tenga en cuenta que la función del temporizador puede no estar disponible en el programa de mermelada.

Nota

No use la función del temporizador cuando esté funcionando con ingredientes que se estropeen rápidamente, como huevos, leche, crema o queso.

ANTES DE LA COCCIÓN

Para un proceso de cocción con éxito, por favor, tenga en cuenta los siguientes factores:

INGREDIENTES

- Extraiga el molde de cocción de la carcasa antes de colocar los ingredientes. Si los ingredientes alcanzan la zona de cocción, pueden provocar un incendio provocado por su calentamiento en los elementos de calor.
- Coloque siempre los ingredientes en el orden mencionado en el molde de cocción.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para mantener el resultado óptimo de subida que se deriva de la levadura.
- Mida los ingredientes con precisión. Incluso las desviaciones más imperceptibles de las cantidades especificadas en la receta pueden afectar los resultados de la cocción.

Nota

Nunca use cantidades más grandes que las especificadas. Puede sobresalir demasiada masa del molde de cocción y caerse en los elementos de calor calientes, provocando un incendio. Max. 800g de harina y 6g de levadura!

PREPARACIÓN DE LA COCCIÓN DEL PAN

Mantenga las instrucciones de seguridad en este manual. Coloque la panificadora sobre una superficie firme y estable.

1. Tire hacia arriba del molde de cocción para extraerlo del aparato.
2. Empuje las paletas de amasado sobre los ejes propulsores del molde de cocción. Asegúrese que están colocados firmemente en su lugar.
3. Coloque los ingredientes de su receta en el orden mencionado en el molde de cocción. Primero añada los líquidos, azúcar y sal, después el harina, añadiendo la levadura como el último ingrediente.

Nota: Asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal o líquidos.

Para obtener información acerca de las cantidades máximas de harina y levadura que pueden usarse, remítase a la receta.

4. Vuelva a colocar el molde de cocción en el aparato. Asegúrese que está colocado correctamente.
5. Cierre la tapa del aparato.
6. Coloque el enchufe en la toma de alimentación. Suena una señal acústica y la pantalla indica el número del programa y la duración del programa normal 1.
7. Seleccione el programa con el botón de menú. Cada pulsación se confirma mediante una señal acústica.

8. Seleccione el color del pan. Los marcadores de la pantalla mostrarán si ha elegido suave, medio u oscuro. Asimismo puede seleccionar la configuración "Rapid" (Rápida) para acortar el tiempo de cocción.

Nota

Para los programas 6, 7 y 11, no están disponibles las funciones "grado de aditamento" y "Rápido".

9. Ahora tiene la posibilidad de configurar la hora de finalización del programa mediante la función temporizador. Puede introducir un retardo máximo de hasta 15 horas.

Nota

Esta función de retardo no está disponible para el programa 11.

INICIAR UN PROGRAMA

Ahora inicie el programa usando el botón Start/ Stop.

El programa realizará de forma automática varias operaciones. Puede ver la secuencia del programa mediante el visor de la panificadora. De forma ocasional, se puede producir condensación en el visor durante la cocción. La tapa del aparato puede abrirse durante el amasado.

Nota

No abra la tapa del aparato durante la cocción. El pan puede desmoronarse.

Consejo: Tras 5 minutos de amasado, compruebe la consistencia de la masa. Debe ser una masa suave y pegajosa. Si está demasiado seca, añádale algo de líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (1/2 a 1 cucharadita una o más veces, según sea necesario).

FINALIZAR UN PROGRAMA

Cuando se haya completado el proceso de cocción, se oyen diez señales acústicas y la pantalla indica 0:00. Al final del programa, el aparato cambia automáticamente a modo calentamiento durante hasta 60 minutos. En este modo, el aire caliente circula dentro del aparato. Puede terminar de forma prematura la función de calentamiento manteniendo pulsado el botón Start/Stop hasta que se oigan dos señales acústicas.

ADVERTENCIA

Antes de abrir la tapa de aparato, retire el enchufe de la toma de alimentación. Cuando no vaya a usarse, ¡nunca debe enchufarse el aparato!

SACAR EL PAN

Cuando saque el molde de cocción, use siempre pinzas o guantes para horno. Sujete el molde de cocción inclinado sobre una rejilla y agítelo ligeramente hasta que el pan se deslice fuera del molde de cocción. Si el pan no se desliza fuera de las paletas de amasado, retire con cuidado las paletas de amasado usando el retirador de paletas de amasado.

Nota

No use ningún objeto metálico que pueda provocar arañazos en la superficie antiadherente. Tras retirar el pan, limpie inmediatamente el molde de cocción con agua caliente. Esto evita que las paletas de amasado se peguen al eje propulsor.

Consejo: Si retira las paletas de amasado después del último amasado de la masa, el pan permanecerá intacto cuando lo retire del molde de cocción.

- Pulse brevemente el botón Start/Stop para interrumpir el proceso de cocción o retire el enchufe de la toma de alimentación.
- Abra la tapa del aparato y extraiga el molde de cocción. Puede extraer la masa con las manos enharinadas y retire las paletas de amasado.
- Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa del aparato.
- Vuelva a colocar el enchufe en la toma de alimentación y pulse el botón Start/Stop. Continuará el programa de cocción. Deje que el pan se enfríe durante 15-30 minutos antes de comer. Antes de cortar el pan, asegúrese que ya no haya ninguna paleta de amasado en el molde de cocción.

Advertencia

No intente poner en funcionamiento la panificadora antes de que bien se haya enfriado o se haya calentado. Si la pantalla muestra "HHH" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado elevada. Debe detener el programa y retirar el enchufe de la toma de alimentación inmediatamente. Posteriormente, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de volver a usarla (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "LLL" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado baja. Debe colocar la panificadora a una temperatura más elevada para su uso (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "EE0" una vez que se ha pulsado el botón Start/Stop, indica un circuito abierto del sensor de temperatura; por favor, haga que un experto autorizado compruebe detenidamente el sensor. Si la pantalla muestra "EE1", indica un cortocircuito del sensor de temperatura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarla.

IMPORTANTE

Las piezas y accesorios del aparato no deben lavarse en un lavavajillas.

1. Bandeja del pan: Frote el interior y exterior con un paño húmedo. No use ningún objeto afilado o abrasivo para proteger el revestimiento antiadherente. La bandeja debe secarse completamente antes de instalarla.
2. Cuchilla de amasar: Si la barra de amasado es difícil de retirar del eje, llene el recipiente con agua caliente y deje que empape durante aproximadamente 30 minutos. El amasador debe posteriormente retirarse fácilmente para su limpieza. Asimismo limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Por favor, tenga en cuenta que tanto la bandeja del pan como la cuchilla de amasado son componentes seguros para lavarlos en el lavavajillas.
3. Tapa y visor: limpie el interior y exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo ya que esto degradará la superficie altamente pulida. Nunca sumerja la carcasa en agua para su limpieza.
5. Antes de embalar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que se ha enfriado completamente, está limpia y seca, y que la tapa está cerrada.

DATOS TÉCNICOS:

220-240V ~ 50Hz • 850W



Eliminación respetuosa con el medioambiente:

■ ¡Puede ayudar a proteger el medioambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue el equipo eléctrico que no funciona en un centro de recogida de residuos apropiado.

HORARIOS DE LOS PROGRAMAS

Tiempo de calentamiento 60 min, tiempo de pre-programable hasta 15 horas

Programa	1.BASIC						2.FRENC H						3.WHOLE WHEAT					
Corteza	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Tamaño del pan	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Horas de trabajo	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:24
Calentarse	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Amasar 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Subir 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Amasar 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Subir 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Subir 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Cocción	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Agregar frutas	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programa	4.SWEET						5.SUPER RAPID			8.BUTTER MILK			9.GLUTEN FREE		
Corteza	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Tamaño del pan	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Horas de trabajo	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Calentarse	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Amasar 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Subir 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Amasar 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Subir 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Subir 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Cocción	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Agregar frutas	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Programas de masa

Programa	6.DOUGH	7.PASTA DOUGH
Tamaño del pan	750-1250g	750-1250g
Horas de trabajo	01:50	00:15
Calentarse	10	-
Amasar 1	12	15
Subir 1	10	-
Amasar 2	8	0
Subir 2	25	0
Subir 3	45	-
Agregar frutas	01:15	-

Programa	10.CAKE			11. JAM	12. BAKE
Corteza	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Tamaño del pan	1250g	1000g	750g	-	-
Horas de trabajo	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Amasar 1	15	15	15	45	0
Cocción	70	65	60	20	60
Mantener el calor	60	60	60	-	60

INSTRUCTION MANUAL

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS:

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 20.

Save these instructions.

Max. quantity: 800g flour and 6g yeast!
HOUSEHOLD USE ONLY

DEVICE OVERVIEW

(see fig. 1)

1. Appliance lid
2. Viewing window
3. 2 kneading paddles
4. Baking mould
5. Control panel
6. Housing
7. Kneading paddle remover
8. Measuring cup
9. Measuring spoon


PROPER USE INTRODUCTION PROPERTIES

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 12 different baking programs.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough and make jam.
- With the „gluten-free“ baking program, you can successfully make gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as corn flour, buckwheat flour and potato flour.

CONTROL PANEL (see fig. 2)

A. Display

1. Display for selection of the weight (750g, 1000g, 1250g)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Lower Medium Dark )
4. The selected program number
5. The program processing sequence

B. MENU

Load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

Important:

When pressing all touch buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

C. LOAF SIZE

Select the gross weight (750g, 1000g, 1250g). Press the button enough times until the marking appears beneath the desired weight.

Note:

The default setting upon activation of the appliance is 1250g. The program 6, 7, 11 and 12 can not adjust the loaf size.

D. DELAY TIMER

Time-delayed baking.

E. COLOR

Select the degree of browning (Lower □ Medium □ Dark □ Rapid). Press the button of Color enough times until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. For baking programs 1-4 you can activate rapid mode by pressing the button until the triangle indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 can not select the color setting.

F. START/STOP

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not press the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signals are audible.

Note:

Do not press the Start/Stop button, if you only want to check the state of your bread.

MEMORY FUNCTION

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This does not apply, however, when you cancel/terminate the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

WINDOW

You can check the baking process through the window.

BAKING PROGRAMS

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is showed on the display. The baking time depends on the selected Program combinations. See chapter „Program sequence“.

BAKING PROGRAM 1: BASIC

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the degree of browning of the bread via the button Color.

BAKING PROGRAM 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

BAKING PROGRAM 3: WHOLE WHEAT

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

BAKING PROGRAM 4: SWEET

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

BAKING PROGRAM 5: SUPER RAPID

Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

BAKING PROGRAM 6: DOUGH

For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 7: PASTE DOUGH

For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 8: BUTTERMILK BREAD

For breads made with buttermilk or yoghurt.

PROGRAM 9: GLUTEN FREE

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

BAKING PROGRAM 10: CAKE

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

PROGRAM 11: JAM

For making jams.

PROGRAM 12: BAKE

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

- To prematurely terminate this function press the Start/Stop button for three seconds, until one long acoustic signals are heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

In programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 hurried acoustic signal sounds during the program sequence.

Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts. And the "ADD" letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle.

If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking mould at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

SETTING THE TIMER

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys < and >, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow key < and > you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key < and >. Confirm the timer setting by means of the Start/Stop button. The color on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00.

Example:

It is 8 a.m. and you would like fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

Note

Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

BEFORE BAKING

For a successful baking process, please consider the following factors:

INGREDIENTS

- Take the baking mould out of the housing, before putting in the ingredients. If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.
- Always put the ingredients in the stated order into the baking mould.
- All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Note

Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the baking mould and drop onto the hot heating elements, causing a fire. Max. 800g flour and 6g yeast!

BAKING BREAD

PREPARATION

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the baking mould upward out of the appliance.
- 2.

Push the kneading paddles onto the drive shafts in the baking mould. Make sure they are firmly in place.

3. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the baking mould. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

Note: Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquids.

The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

4. Place the baking mould back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. You can also select the setting „Rapid“ to shorten the baking time.

Note

For programs 6,7,11, the functions „browning degree“ and „Rapid“ are not available.

9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours.

Note

This delayed function is not available for program 11.

STARTING A PROGRAM

Now start the program using the Start/Stop button. The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.

Note

Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.

Tip: After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

ENDING A PROGRAM

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air

circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acoustic signals are heard.

WARNING

Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

TAKING OUT THE BREAD

When taking out the baking mould, always use pot holders or oven gloves. Hold the baking mould tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the baking mould. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

Note

Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking mould with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the drivingshaft.

Tip: If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the baking mould. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking mould.

Warning

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "HHH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows "LLL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using (except the program of BAKE and JAM). If the display shows "EE0" after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display

shows "EE1", it means the temperature sensor short circuit.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

IMPORTANT

The parts and accessories of the appliances should not be washed in a dish washing machine.

1. bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

TECHNICAL DATA:

220-240V ~ 50Hz • 850W



Environment friendly disposal: You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

WORKING TIME

Keep warm time 60 min, pre-programmable time up to 15 hours

Program	1.BASIC						2.FRENC H						3.WHOLE WHEAT					
Crust color	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Loaf size	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Working time	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:28	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Preheat	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Knead 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Rise 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Knead 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Rise 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Rise 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Bake	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Add fruit	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Program	4.SWEET						5.SUPER RAPID			8.BUTTER MILK			9.GLUTEN FREE		
Crust color	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Loaf size	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Working time	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Preheat	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Knead 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Rise 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Knead 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Rise 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Rise 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Bake	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Add fruit	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Dough programs

Program	6.DOUGH	7.PASTA DOUGH
Loaf size	750-1250g	750-1250g
Working time	01:50	00:15
Preheat	10	-
Knead 1	12	15
Rise 1	10	-
Knead 2	8	0
Rise 2	25	0
Rise 3	45	-
Add fruit	01:15	-
Delay time	15 hour	15hour

Program	10.CAKE			11. JAM		12. BAKE	
Crust color	Light/medium/dark			-		Light/medium/dark	
Loaf size	1250g	1000g	750g	-		-	
Working time	01:40	01:35	01:30	01:20		01:00	
Knead 1	15	15	15	45		0	
Bake	70	65	60	20		60	
Keep warm	60	60	60	-		60	

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren sie diese für späteres Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Beim Gebrauch des Geräts sollten nachstehende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

1. Bitte lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.
2. Schließen Sie den Brotbackautomat nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker, wenn es herunter gefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
4. Die Gehäuseoberflächen und die Dampfaustrittsöffnung sind im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Ofenhandschuhe bei der Brotentnahme!
5. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder -stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Bei Nichtbenutzung, vor dem Ansetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
9. Benutzung nicht durch unbeaufsichtigte Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahren im Umgang mit diesem Gerät.
10. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Kochplatten oder in einem vorgewärmten Ofen auf.
12. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllte Brotform ein.
14. Schlagen Sie die Brotform nicht auf und schlagen Sie auch nicht auf die Brotform, das kann zu Schäden führen.
15. Bringen Sie keine metallischen Gegenstände oder Folie in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden.
16. Decken Sie den Brotbackautomat nicht ab, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Nichtbeachtung kann zu Feuer führen.
- 17.

Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.

18. Nicht im Freien benutzen.
19. Steuern Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein ähnliches Fernwirkssystem.
20. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

Maximale Menge: 800g Mehl und 6g Hefe!
NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH

IHR BROTTBACKAUTOMAT (siehe Abb. 1)

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. 2 Knethaken
4. Backform
5. Bedienfeld
6. Gerätegehäuse
7. Haken für Knethaken
8. Messbecher
9. Messlöffel

BEDIENUNGSHINWEISE

FUNKTIONEN

Mit diesem Brotbackautomaten backen Sie Brot ganz nach Ihrem Geschmack.

- Sie haben die Auswahl zwischen 12 Backprogrammen.
- Sie können Fertigteig benutzen.
- Nudelteig oder Brötchenteig oder Marmelade kochen.
- Mit dem „GLUTEN FREE“ Backprogramm backen Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreiem Mehl, wie beispielsweise Maismehl, Buchweizen- oder Kartoffelmehl.

BEDIENFELD (siehe Abb. 2)

A. DISPLAY

1. Auswahl des Gewichts (750g, 1000g, 1250g)
2. Verbleibende Backzeit in Minuten und programmierte Zeit
3. Bräunungsgrad (Lower Medium Dark Rapid)
4. Gewähltes Backprogramm
5. Backfortschritt

B. MENÜ

Stellen Sie das gewünschte Backprogramm ein. Die Programmnummer und die entsprechende Backzeit werden angezeigt.

Wichtiger Hinweis:

Die Tasten geben bei Berührung einen Signalton ab, es sei denn, das Gerät ist in Betrieb.

C. LAIBGRÖSSE

Wählen Sie das Bruttogewicht (750g, 1000g oder 1250g). Drücken Sie mehrfach die Taste, bis die Markierung unter dem gewünschten Gewicht angezeigt wird.

Hinweis:

Die Standardeinstellung nach dem Einschalten des Geräts ist 1250g. Im Programm 6, 7, 11 und 12 kann das Gewicht nicht eingestellt werden.

D. VERZÖGERUNGS-TIMER

Zeitverzögertes Backen.

E. BRÄUNUNG

Wählen Sie die Bräunung (Lower □ Medium □ Dark □ Rapid). Drücken Sie mehrfach die Taste, bis die Markierung unter der gewünschten Bräunung angezeigt wird. Die Backzeit ändert sich entsprechend der Bräunung. Für die Backprogramme 1-4 können Sie den Schnellmodus durch Tastendruck aktivieren, bis die Markierung das Schnellprogramm anzeigt. Die Programme 6, 7 und 11 haben keine Auswahl der Bräunung.

F. START/STOPP

Starten und unterbrechen der Programme oder löschen eines eingestellten Timers. Drücken Sie zur Unterbrechung des Backprogramms kurz Start/Stop, bis Sie einen Signalton hören und die Zeitanzeige blinkt. Mit erneutem Tastendruck auf Start/Stop wird das Backprogramm fortgesetzt. Drücken Sie Start/Stop nicht, so setzt der Brotbackautomat das Programm automatisch nach 10 Minuten fort. Nach dem Backen oder zum Löschen aller Einstellungen halten Sie Start/Stop für 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören.

Hinweis:

Drücken Sie nicht Start/Stop, wenn Sie nur den Fortschritt des Backprogramms prüfen wollen.

SPEICHER

Schalten Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach einem Stromausfall wieder ein, so wird das Backprogramm von gleicher Stelle aus fortgesetzt. Das gilt jedoch nicht, wenn Sie das Programm mit 3 Sekunden Tastendruck auf Start/Stop beenden/unterbrechen.

SICHTFENSTER

Überprüfen Sie hier den Fortschritt des Backprogramms.

BACKPROGRAMME

Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Menütaste. Die entsprechende Programmnummer wird angezeigt. Die Backzeit ist von den gewählten Programmkombinationen abhängig, siehe Abschnitt „Programmablauf“.

BACKPROGRAMM 1: REGULAR (BASIC)

Für Weißbrot und Mischbrot hauptsächlich mit Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot ist kompakt. Sie können die Bräunung mit der Taste Color einstellen.

BACKPROGRAMM 2: FRENCH

Für leichtes Brot aus feinem Mehl. Das Brot ist locker und knusprig. Nicht geeignet für Rezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

BACKPROGRAMM 3: WHOLE WHEAT

Für Brot mit schwerem Mehl, das länger geknetet werden und aufgehen muss (beispielsweise Vollweizen- oder Roggenmehl). Das Brot ist kompakt und schwerer.

BACKPROGRAMM 4: SWEET

Für Brot mit Zusätzen wie Fruchtsaft, gemahlener Kokosnuss, Rosinen, getrockneten Früchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Aufgrund der längeren Aufgehzeit ist das Brot leicht und locker.

BACKPROGRAMM 5: SUPER RAPID

Kneten, aufgehen und backen mit Hochgeschwindigkeit. Das Brot ist recht grob.

BACKPROGRAMM 6: DOUGH

Zur Vorbereitung des Hefeteigs für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. In diesem Programm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 7: PASTE DOUGH

Zur Vorbereitung von Nudelteig. In diesem Programm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 8: BUTTERMILK BREAD

Für Brot mit Zusatz von Buttermilch oder Joghurt.

PROGRAMM 9: GLUTEN FREE

Für Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl benötigt länger zur Aufnahme der Flüssigkeiten und geht anders auf.

BACKPROGRAMM 10: CAKE

Kneten, aufgehen und backen, jedoch mit Soda oder Backpulver.

PROGRAMM 11: JAM

Zubereitung von Marmelade.

PROGRAMM 12: BAKE

Für weiteres Backen von Brot, das zu hell oder nicht durchgebacken ist. In diesem Programm wird nicht geknetet, kein Aufgehen. Das Brot wird für knapp eine Stunde nach dem Backen warm gehalten. Hiermit wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

- Zur vorzeitigen Unterbrechung dieser Funktion halten Sie Start/Stop für 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören. Zum Ausschalten des Brotbackautomaten ziehen Sie bitte den Netzstecker.

In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 erfolgen kurze Signaltöne während des Programmablaufs. Kurz danach fügen Sie die Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzu. Im Display wird „ADD“ angezeigt. Die Zutaten werden durch die Knethaken nicht zerkleinert.

Nutzen Sie den Verzögerungs-Timer, so geben Sie alle Zutaten sofort in die Backform. In diesem Fall sollten Sie jedoch Früchte und Nüsse in kleinere Stücke schneiden.

EINSTELLEN DES TIMERS

Mit dem Timer können Sie das Backen verzögert starten. Mit den Pfeiltasten < und > stellen Sie das gewünschte Ende der Backzeit ein, zu der Sie das Brot herausnehmen möchten. Wählen Sie das Backprogramm, das Display zeigt die benötigte Backzeit an. Mit der Pfeiltaste < und > stellen Sie die Endzeit des Backen in 10-Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Einstellung schneller vorzunehmen. Im Display wird die Gesamtdauer und die Verzögerungszeit angezeigt. Bei Fehleingaben korrigieren Sie die Zeiteinstellung mit < und >. Bestätigen Sie die Timer-Einstellung mit Start/Stop. Der Doppelpunkt der Zeit blinkt und die Programmzeit läuft. Nach Beendigung des Backvorgangs hören Sie zehn Signaltöne, die Zeitanzeige ist 0:00.

Beispiel:

Es ist jetzt 08:00 Uhr und Sie wollen das Brot in 7 Stunden und 15 Minuten um 15:15 Uhr fertig haben. Wählen Sie Programm 1, dann stellen Sie den Timer als Fertigstellungszeit nach 7 Stunden und 15 Minuten auf 7:15 ein. Für das Marmeladeprogramm haben Sie keine Timerfunktion.

Hinweis

Bei Verwendung der Timerfunktion keine verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Sahne oder Käse einfüllen.

VOR DEM BACKEN

Für erfolgreiches Backen beachten Sie bitte nachstehende Hinweise:

ZUTATEN

- Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, bevor Sie die Zutateneinfüllen. Sollten Zutaten das heiße Heizelement berühren, so kann das zu Feuer führen.
- Füllen Sie die Zutaten stets in der angegebenen Reihenfolge ein.
- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, um ein optimales Aufgehen der Hefe zu gewährleisten.
- Messen Sie die Zutaten genau ab. Selbst kleine Abweichungen von den Rezepten können zu negativen Backergebnissen führen.

Hinweis

Benutzen Sie keine größeren Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform hinaus aufgehen, das heiße Heizelement berühren und zu Feuer führen. Max. 800g Mehl und 6g Hefe!

BROT BACKEN

VORBEREITUNG

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung. Stellen Sie den Brotbackautomaten eben auf einer festen Arbeitsplatte auf.

1. Nehmen Sie die Backform nach oben aus dem Gerät heraus.
2. Setzen Sie die Kneithaken auf den Antrieb in der Backform. Vergewissern Sie sich, dass sie fest ansitzen.
3. Geben Sie die Zutaten für Ihr Rezept in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Füllen Sie zunächst die flüssigen Zutaten, Zucker und Salz ein, danach das Mehl. Geben Sie die Hefe zum Schluss hinzu.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Hefe weder mit dem Salz noch mit den Flüssigkeiten in Berührung kommt.

Für die Höchstmengen Mehl und Hefe beziehen Sie sich bitte auf Ihr Rezept.

4. Setzen Sie die Backform in das Gerät zurück und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt einsitzt.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und im Display wird das Backprogramm 1 mit seiner Backzeit angezeigt.
7. Wählen Sie Ihr gewünschtes Backprogramm mit der Menüaste, jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie den Bräunungsgrad des Brotes, die Markierung wird mit Tastendruck aufleuchtet, mittel oder dunkel eingestellt. Zur Verkürzung der Backzeit wählen Sie „Rapid“ als Einstellung.

Hinweis:

Für die Programme 6, 7 und 11 haben Sie die Bräunungseinstellung und „Rapid“ nicht.

9. Nun können Sie das Ende der Backzeit mit dem Timereinstellen. Sie können eine Verzögerung von bis zu 15 Stunden einstellen.

Hinweis:

Die Verzögerungsfunktion haben Sie nicht für Programm 11.

STARTEN DES PROGRAMMS

Mit Start/Stop starten Sie das Programm. Das Programm führt die notwendigen Schritte automatisch aus. Sie können den Programmablauf im Sichtfenster Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es zu Kondensation im Sichtfenster kommen. Während des Knetens kann der Deckel geöffnet werden.

Hinweis:

Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backens, das Brot fällt dann in sich zusammen.

Tip: Nach 5-minütigem Kneten überprüfen Sie die Beschaffenheit des Teigs. Es sollte ein weicher, klebriger Klumpen sein. Ist der Teig zu trocken, so fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, so fügen Sie etwas Mehl hinzu (jeweils 1/2 bis 1 Teelöffel, je nach Bedarf).

PROGRAMMENDE

Nach Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und im Display wird 0:00 angezeigt. Am Ende des Programms schaltet sich das Gerät automatisch für bis zu 60 Minuten in den Warmhaltemodus um. In diesem Modus zirkuliert warme Luft innerhalb des Geräts. Sie können die Warmhaltefunktion vorzeitig mit Start/Stop ausschalten, halten Sie die Taste gedrückt, bis Sie zwei Signaltöne hören.

WARNHINWEIS

Vor dem Öffnen des Deckels ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bei Nichtgebrauch sollte das Gerät niemals angeschlossen sein!

BROT ENTNEHMEN

Benutzen Sie beim Herausnehmen der Backform stets Ofenhandschuhe. Halten Sie die Backform über ein Gitterrost und schütteln Sie die Backform leicht, bis das Brot herausgleitet. Löst sich das Brot nicht von den Knehtakten, so entnehmen Sie die Knehtaken vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken.

Hinweis:

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, das kann zu Kratzern auf der Anti-Haftbeschichtung führen. Nach dem Herausnehmen des Brotes spülen Sie die Backform bitte unverzüglich mit warmem Wasser ab. Hiermit vermeiden Sie, dass die Knehtaken am Antrieb festkleben.

Tip: Entfernen Sie die Knehtaken nach dem letzten Knetvorgang, so bleibt das Brot intakt, wenn Sie es aus der Backform nehmen.

- Drücken Sie kurz Start/Stop, um den Backvorgang zu unterbrechen oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Backform heraus. Mit Mehl bestäubten Händen können Sie den Teig herausnehmen und die Knehtaken entfernen.
- Geben Sie den Teig zurück und schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und drücken Sie Start/Stop, das Backprogramm wird fortgesetzt. Lassen Sie das Brot für 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es essen. Vergewissern Sie sich vor dem Schneiden des Brotes, dass Sie die Knehtaken entfernt haben.

Warnhinweis

Nehmen Sie den Brotbackautomaten nicht in Betrieb, wenn er sich entweder noch nicht abgekühlt oder aufgeheizt hat. Wird im Programm nach dem Start „HHH“ angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu hoch. Unterbrechen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „LLL“ nach dem Programmstart angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu niedrig. Stellen Sie den Brotbackautomaten höher ein (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „EE0“ nach dem Programmstart angezeigt, so haben Sie eine Fehlfunktion im Temperatursensor. Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Wird im Display „EE1“ angezeigt, so ist der Temperatursensor kurzgeschlossen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie stets den Netzstecker und warten ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

WICHTIGER HINWEIS:

Die Teile und das Zubehör des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinenfest.

1. Backform: Innen und außen mit einem feuchtem Tuch abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Teflon-Beschichtung beschädigen. Vor den Einsetzen muss die Backform vollkommen trocken sein.
2. Knehtaken: Sitzt der Knehtaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser. In lauwarmem Wasser abseifen und gut abspülen, keine Scheuermittel und kein heißes Wasser verwenden. Vor den Einsetzen gut abtrocknen.
3. Deckel und Sichtfenster: Gerät innen und außen mit einem weichem Tuch abwischen.
4. Gerätegehäuse: Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
5. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V ~ 50Hz • 850W



Entsorgung: Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

PROGRAMMZEITEN

Warmhaltezeit 60 min, vorprogrammierbare Zeit bis zu 15 Stunden

Programm	1.BASIC						2.FRENC H						3.WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Leibgröße	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Programmdauer	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Aufheizen	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Kneten 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Gehen 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Kneten 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Gehen 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Gehen 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Backen	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Früchtezugabe	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programm	4.SWEET						5.SUPER RAPID			8.BUTTER MILK			9.GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Leibgröße	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g	1250g	1000g	750g
Programmdauer	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Aufheizen	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Kneten 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Gehen 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Kneten 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Gehen 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Gehen 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Backen	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Früchtezugabe	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Teigprogramme

Programm	6.DOUGH H	7.PASTA DOUGH
Leibgröße	750-1250g	750-1250g
Programmdauer	01:50	00:15
Aufheizen	10	-
Kneten 1	12	15
Gehen 1	10	-
Kneten 2	8	0
Gehen 2	25	0
Gehen 3	45	-
Früchtezugabe	01:15	-

Programm	10.CAKE			11. JAM	12. BAKE
Kruste	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Leibgröße	1250g	1000g	750g	-	-
Programmdauer	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Kneten 1	15	15	15	45	0
Backen	70	65	60	20	60
Warmhalte	60	60	60	-	60

