BRABANTIA BREAD MAKER

Instruction Manual
Handleiding
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
BBEK1114

2 YEAR GUARANNTEE

www.brabantia.com/electrical-appliances

brabantia

THANK YOU FOR PURCHASING OUR BREAD MAKER

We hope it will delight you and that it will get a special place in your home. Enjoy!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

1. Carefully read all instructions before operating the bread maker for the first time and save for future reference.
2. Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the bread maker for the first time.
3. To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
4. Do not place the bread maker near the edge of a bench top, counter or table during operation.
5. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
6. Do not place the bread maker on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven.
7. Always operate the bread maker on a dry, stable and heat resistant surface. Do not use on cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
8. Position the bread maker with at least 20cm free space around the bread maker to prevent overheating.
9. Position the bread maker at a minimum distance of 20cm away from curtains, cloths and other heat sensitive materials when in use. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of discoloration due to radiated heat.
10. Do not use the bread maker on a sink drain board.
11. Always ensure the bread maker is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided.
12. If the bread maker is not in use for an extended period, disconnect from the power outlet.
13. The lid and the outer surface may get hot when the bread maker is operating.
14. The bread maker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. Do not touch hot surfaces. Allow the bread maker to cool before cleaning any parts.
16. The temperature of accessible surfaces will be high when the bread maker is operating and for some time after use.
17. Steam vents are very hot during baking. Do not place anything on top of the lid.
18. Do not cover the air vents when the bread maker is in use.
19. Use oven mitts when removing the hot bread or any contents from the pan.
20. Take care when pouring jam from the bread pan as the jam will be extremely hot.
21. Do not place any ingredients directly into the baking chamber. Place ingredients into the bread pan only.
22. The maximum quantities of flour and raising agent that may be used shall not exceed the quantities stated in the recipes.
23. Do not place fingers or hands inside the bread maker during operation. Avoid contact with moving parts.
24. Ensure the bread maker is switched off and then unplugged from the power outlet when not in use and before cleaning.

25. Do not immerse the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.
26. Do not leave the lid standing open for extended periods of time.
27. Always ensure the kneading blade is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
28. Do not place the bread maker in direct sunlight. Colour fading and discolouration may occur when the bread maker is consistently exposed to UV light.
29. Keep the inside and outside of the bread maker clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
30. Always switch off the bread maker at the power outlet, then unplug the power cord and cool completely, if the bread maker is not in use, before cleaning, before attempting to move the bread maker, and when storing the appliance

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to 230V or 240V power outlet.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or bread maker in water or any other liquid, unless it is recommended in the cleaning instructions.
- The bread maker 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 bread maker, by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the bread maker.
- It is recommended to inspect the bread maker regularly. Do not use the bread maker if the power supply cord, plug, connector or bread maker becomes damaged in anyway.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised agent.
- This bread maker is for household use only. Do not use this bread maker for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not use outdoors.
- Misuse may cause injury.

Caution

The lid and the outer surface may get hot when the bread maker is operating.
The temperature of accessible surfaces may be high when the bread maker is operating.

Warning

Steam vents are very hot during baking.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments. Farmhouses. By clients in hotels, motels, and other residential type environments; bed & breakfast type environments.

HOT SURFACE:

The areas with the hot surface symbol may be hot during and after appliance use. Use caution when touching these areas, as there is a burn risk. Wear protective gloves for protection when possible.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

DESCRIPTION OF THE BREAD MAKER (FIG.1)

A	Appliance body	**H**	Porthole
B	Timer increase/decrease buttons	**I**	Kneading blade
C	Weight setting button	**L**	Pan
D	Menu setting button	**M**	Measuring cup
E	Display (fig. 2)	**N**	Measuring spoon
F	Vents	**O**	On/Off button
G	Lid	**P**	Browning setting

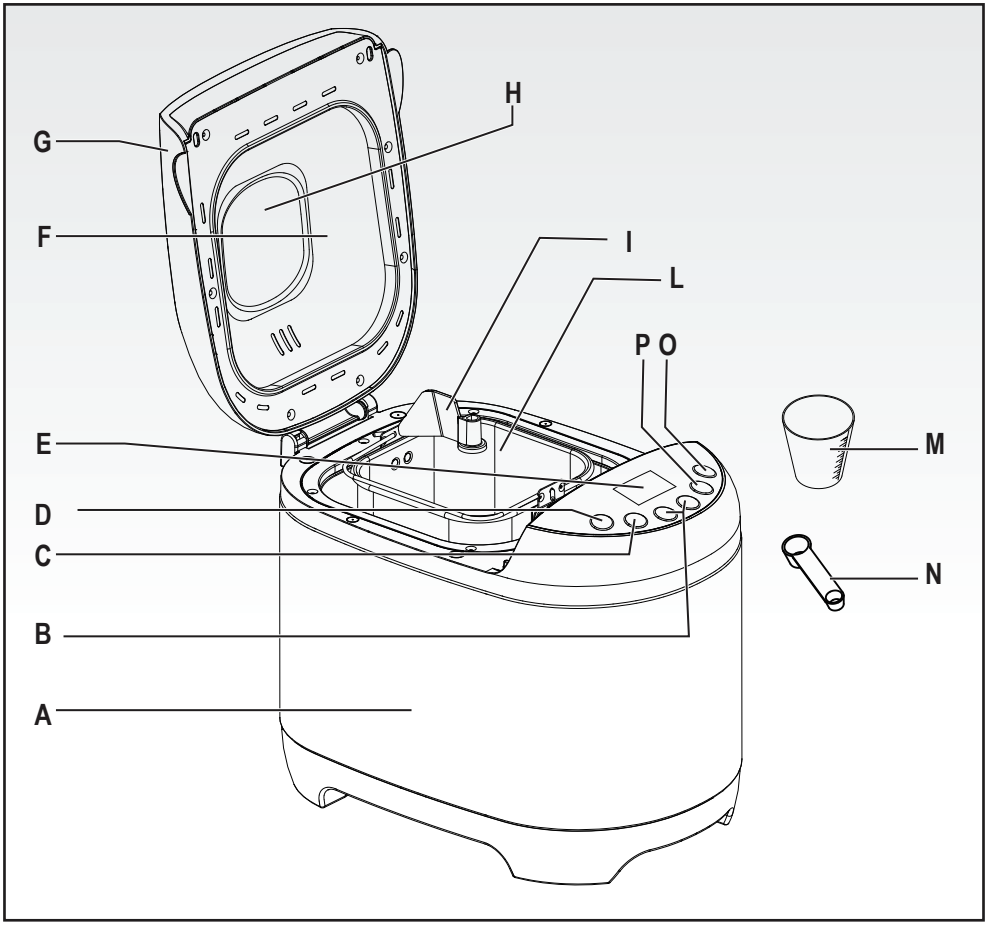


Fig. 1

brabantia

DISPLAY (FIG.2)

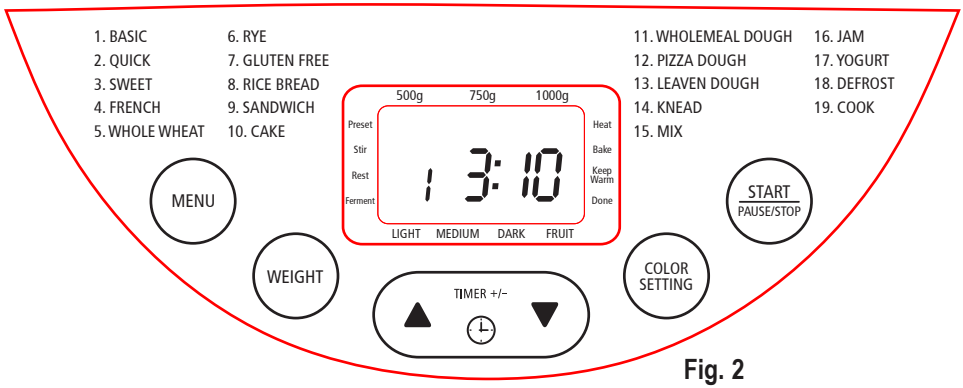


Fig. 2

BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its mainadvantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread maker will easily and frequently produce superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
2. Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes. After it has cooled, clean it again.

Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell.
This is normal and disappears after a few seconds.

INSTRUCTIONS FOR USE

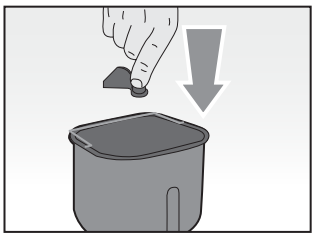


Fig. 3

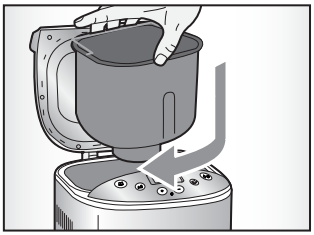


Fig. 4

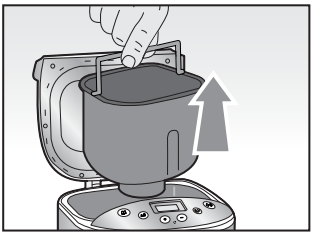


Fig. 5

3. Wash and dry well all components.
4. Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
5. Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied or weighing them and putting them into the pan (L)
6. Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4.)

   Warning

   It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.
7. Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
8. Press the button (D) to select the desired cooking program.
9. Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g, 1000g). The weight cannot be set in programs 8-19.
10. Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
11. If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately. Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc.).
12. Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set). During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.
13. If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
14. To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
15. When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour. The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
16. After keeping warm for 1 hour, the "keep warm" mode is deactivated. To disable the "keep warm" mode

before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.

17. Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G).
18. Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counterclockwise to release it and pull it out (Fig 5).
19. Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

Warning

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves. Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

ERROR CODES

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

"H:HH": the temperature inside the pan is too high.

1. Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
2. Unplug.
3. Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
4. Restart the program.

"E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.

Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press. It is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more. Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc.). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

FLOUR

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

OTHER FLOURS FOR BREAD

They include wholegrain flour and other cereals. They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

YEAST

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow. Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water. You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that can make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

Dry and fresh active yeast equivalence table			
	Dry		Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3.5 tablespoons	25g
1.5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

LIQUID INGREDIENTS

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally, a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

LOW FAT CONTENT

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

SUGAR

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast and some kill it.

SALT

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

HERBS AND SPICES

They can be added at the beginning together with the main ingredients.

Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better.

Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

ADDITIONAL INGREDIENTS

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them.

Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

THE PROGRAMS

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	180ml		230ml		290ml	
Oil	2 tablespoons	20g	3 tablespoons	30g	4 tablespoons	40g
Salt	1 teaspoon	3g	1 + ½ teaspoon	4g	2 teaspoon	5g
Sugar	1 teaspoon	3g	1 + ½ teaspoon	4g	2 teaspoons	5g
Flour	2½	345g	3 cups	445g	3+½ cup	525g
Wholegrain flour	½ cup	60g	1 cup	80g	1 cup	100g
Yeast	1 teaspoon	3g dry yeast	1 + ½ teaspoon	4g dry yeast	2 teaspoons	5g dry yeast

Quick bread (2)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table-spoons	33g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	1 tablespoon	26g	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	39g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sweet bread (3)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Oil	1+1/2 table-spoons	20g	2 table-spoons	26g	2+1/2 table-spoons	32g
Salt	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g	1/2 teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	2 tablespoons	30g	3 tablespoons	45g	4 tablespoons	60g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g	1/2 glass	70g
White flour	2 glasses	290g	2+3/4 glasses	380g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

French bread (4)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1 +1/2 tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	2 tablespoons	12g	2+1/2 teaspoons	15g	3 tablespoons	18g
Sugar	1+1/2 tablespoons	23g	1+1/2 tablespoons	23g	2 tablespoons	30
White flour	2+1/4 glasses	300g	2+3/4 glasses	400g	3+1/2 glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Wholegrain bread (5)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1+ 3/4 tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Wholegrain flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rye bread (6)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 table-spoons	26g	2+1/2 table-spoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 tea-spoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Brown sugar	1+ 3/4 table-spoons	20g	2 tablespoons	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Rye flour	1 glass	145g	1+1/2 glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Gluten-free bread (7)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table-spoons	33g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2 tablespoons	30g	2+1/2 table-spoons	38g	3 tablespoons	39g
Gluten-free flour	1+3/4 glasses	255g	2 glasses	290g	2+1/4 glasses	325g
Maize flour	1/4 glass	35g	1/2 glass	70g	3/4 glass	110g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Rice bread (8)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2+1/2 table-spoons	38g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 table-spoons	30g	2 tablespoons	30g
High-gluten flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass		1/2 glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Sandwich bread (9)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Oil	1/2 table-spoon	6g	3/4 table-spoon	10g	1+1/3 table-spoons	15g
Salt	2/3 tea-spoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Sugar	2/3 tea-spoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 tablespoon	5g
Flour	2 glasses	290g	2+1/2 glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag		1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag	

Dough for sweets (10)

Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising flour	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons
The amount of sugar can be modified according to your taste	

100% wholegrain dough (11)

Time	3:10
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	380ml
Wholegrain flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)

Time	3:10
White flour	175g
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	370ml
Wholegrain flour	425g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)

Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)

Time	1:30
Water	350ml
Salt	1+1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)

Time	from 8 to 45 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Water	330ml
The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the “Extended” version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the “+” and “-” buttons.	

Jam (16)

Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)

Time	8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the “Weight setting” button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Thawing (18)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to thaw the product. The time is adjustable using the “+” and “-” buttons.	

Cooking (19)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 1:30)
For general cooking. The temperature is maintained at around 150 ° C. The time is adjustable using the “+” and “-” buttons.	

CARE & CLEANING

Warning

- Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean with a damp cloth.
- Make sure the power cord has been unplugged before cleaning.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
- Let it cool down before proceeding with the cleaning.
- Never use metal utensils to remove anything from the pan, because they can damage the non-stick coating.
- Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

1. Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
2. If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
3. Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
4. Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread

   NOTE: Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the Bread maker or any of its parts.

   NOTE: Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

SPECIFICATIONS

Rated voltage/Frequency: 230-240V~50-60Hz
Rated power: 550W

WARRANTY

In the unlikely event that you have a problem with your Brabantia appliance, please be aware that your Brabantia appliance has a 2-year warranty.

For all enquiries, please contact the retailer you purchased this product from

Warranty exclusions:

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
   - Incorrect voltage
   - Accidents (including liquid or moisture damage)
   - Misuse or abuse of the product
   - Faulty or improper installation
   - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
   - Infestation by insects
   - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
   - Exposure to abnormally corrosive materials
   - Insertion of foreign objects into the unit
   - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia

PLEASE REFER TO AND HEED ALL WARNINGS AND PRECAUTIONS IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

DUE TO CONTINUOUS PRODUCT DEVELOPMENT, SPECIFICATIONS MAY BE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTIFICATION.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre. Please make this product environmentally safe for recycling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van dit apparaat dienen altijd de standaard veiligheidsmaatregelen te worden getroffen, inclusief maar niet beperkt tot de volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt en bewaar ze om later te kunnen raadplegen.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en promotionele etiketten en gooi ze veilig weg voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt.
3. Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, moet u de beschermkap die over de stekker van dit toestel zit, verwijderen en veilig weggooien.
4. Zet de broodbakmachine tijdens het gebruik niet aan de rand van een werkblad, aanrecht of tafel.
5. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak, schoon en vrij van water en andere stoffen is.
6. Plaats de broodbakmachine niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of op een plaats waar hij een verwarmde oven kan raken.
7. Gebruik de broodbakmachine altijd op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Niet gebruiken op een met textiel overtrokken oppervlak, of nabij gordijnen of andere brandbare materialen.
8. Plaats de broodbakmachine met ten minste 20 cm vrije ruimte rondom de broodbakmachine om oververhitting te voorkomen.
9. Plaats de broodbakmachine op een afstand van minimaal 20 cm van gordijnen, doeken en andere warmtegevoelige materialen wanneer hij in gebruik is. Dit zorgt voor voldoende luchtcirculatie en helpt eventuele verkleuring door stralingswarmte te voorkomen.
10. Gebruik de broodbakmachine niet op het afdruipdeel van een gootsteen.
11. Zorg er altijd voor dat de broodbakmachine goed in elkaar gezet is, voordat u hem op het stopcontact aansluit en in gebruik neemt. Volg de bijgeleverde instructies op.
12. Als de broodbakmachine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, haal dan de stekker uit het stopcontact.
13. Het deksel en de buitenkant kunnen heet worden wanneer de broodbakmachine in werking is.
14. De broodbakmachine is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe tijdsklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
15. Raak hete oppervlakken niet aan. Laat de broodbakmachine afkoelen alvorens onderdelen te reinigen.
16. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken is hoog wanneer de broodbakmachine in werking is en ook nog enige tijd na gebruik.
17. Stoomopeningen zijn erg heet tijdens het bakken. Plaats niets op het deksel van het apparaat.
18. Dek de luchtopeningen niet af tijdens het gebruik van de broodbakmachine.
19. Gebruik ovenwanten wanneer u het hete brood of andere inhoud uit het blik haalt.
20. Wees voorzichtig bij het uitgieten van jam uit het broodbakblik, want de jam zal zeer heet zijn.
21. Plaats geen ingrediënten rechtstreeks in de bakruimte. Plaats alleen ingrediënten in het broodblik.

22. De maximale hoeveelheden meel en rijsmiddel die gebruikt worden, mogen de in de recepten aangegeven hoeveelheden niet overschrijden.
23. Steek geen vingers of handen in de broodbakmachine zolang hij in werking is. Vermijd contact met bewegende delen.
24. Zorg ervoor dat de broodbakmachine uitgeschakeld is en haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt.
25. Dompel het bakblik niet onder in water. Als u dat doet, kan dat de vrije beweging van de aandrijfas tegengaan. Was alleen de binnenkant van het bakblik.
26. Laat het deksel niet gedurende langere tijd open staan.
27. Zorg er altijd voor dat het kneedblad uit de onderkant van het gebakken brood verwijderd is, voordat u het aansnijdt.
28. Plaats de broodbakmachine niet in direct zonlicht. Er kan kleurvervaging en verkleuring optreden wanneer de broodbakmachine voortdurend aan UV-licht wordt blootgesteld.
29. Houd de broodbakmachine van binnen en van buiten schoon. Houdt u zich aan de schoonmaakinstructies in dit boek.
30. Schakel de broodbakmachine altijd uit bij het stopcontact, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Dit geldt ook als u de broodbakmachine niet gebruikt, voordat u hem schoonmaakt, voordat u de broodbakmachine gaat verplaatsen, en als u het apparaat opbergt

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN

- Wikkel het netsnoer vóór gebruik altijd volledig af.
- Alleen aansluiten op een stopcontact van 230V of 240V.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een bank of tafel hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken of in de knoop raken.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het netsnoer, de stekker of de broodbakmachine nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof, tenzij dit wordt aanbevolen in de reinigingsinstructies.
- De broodbakmachine is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de broodbakmachine spelen.
- Het is aan te bevelen de broodbakmachine regelmatig te inspecteren. Gebruik de broodbakmachine niet als het netsnoer, de stekker, de aansluiting of de broodbakmachine op enige manier beschadigd is.
- Elke vorm van onderhoud anders dan reiniging moet door een erkende vakman uitgevoerd worden.
- Deze broodbakmachine is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze broodbakmachine niet voor andere doeleinden dan waarvoor zij bestemd is. Niet gebruiken in bewegende voertuigen of boten.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Verkeerd gebruik kan verwondingen veroorzaken.

Waarschuwing

Het deksel en de buitenkant kunnen heet worden wanneer de broodbakmachine in werking is.
De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer de broodbakmachine in werking is.

Waarschuwing

Stoomopeningen zijn erg heet tijdens het bakken.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen. Boerderijen. Door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed & breakfasts.

HEET OPPERVLAK:

De gebieden met het symbool voor hete oppervlakken kunnen tijdens en na het gebruik van het apparaat heet zijn. Wees voorzichtig bij het aanraken van deze gebieden, want er bestaat gevaar voor brandwonden. Draag, indien mogelijk, beschermende handschoenen ter bescherming.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

NIET BEDOELD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

OMSCHRIJVING VAN DE BROODBAKMACHINE (AFB. 1)

A	Behuizing van het apparaat	**H**	Kijkvenster
B	Toetsen voor verhogen/verlagen van de timer	**I**	Kneedblad
C	Toets voor instellen van gewicht	**L**	Bakblik
D	Toets voor menu-instelling	**M**	Maatbeker
E	Scherm (afb. 2)	**N**	Maatschep
F	Ventilatieopeningen	**O**	Aan/uit toets
G	Deksel	**P**	Instelling voor bruining korst

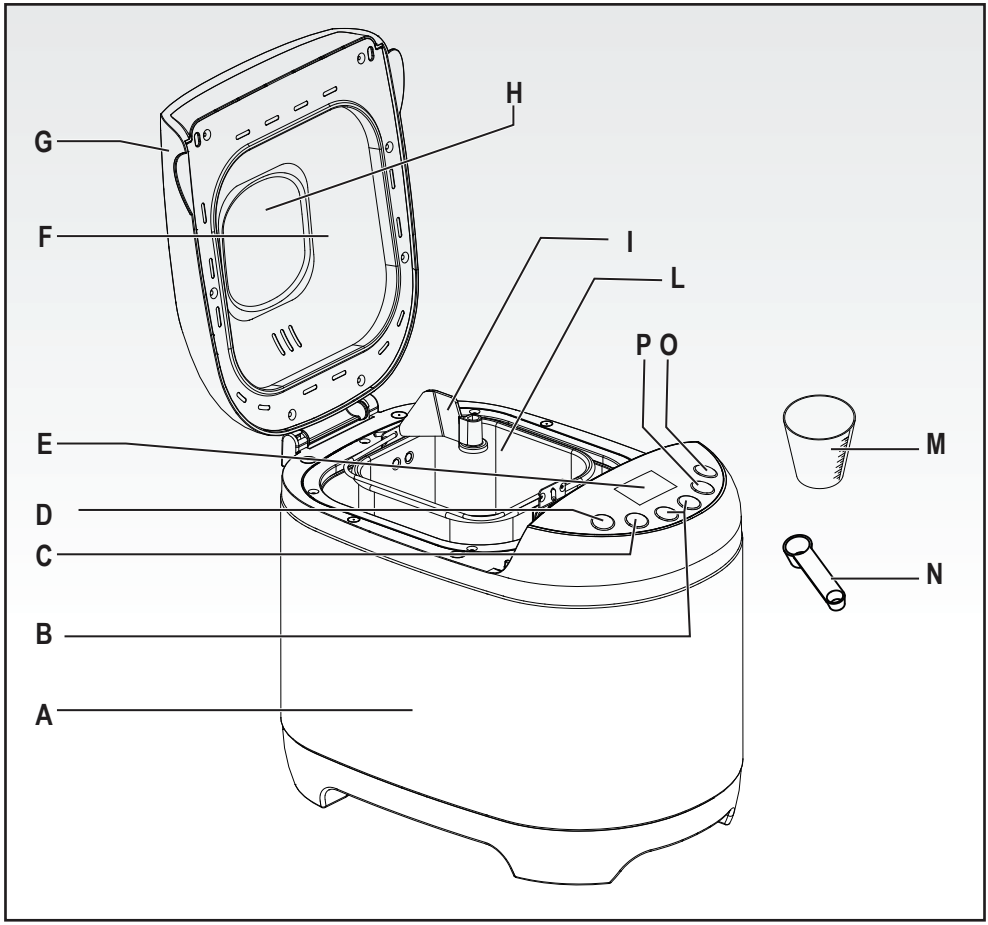


Fig. 1

SCHERM (AFB. 2)

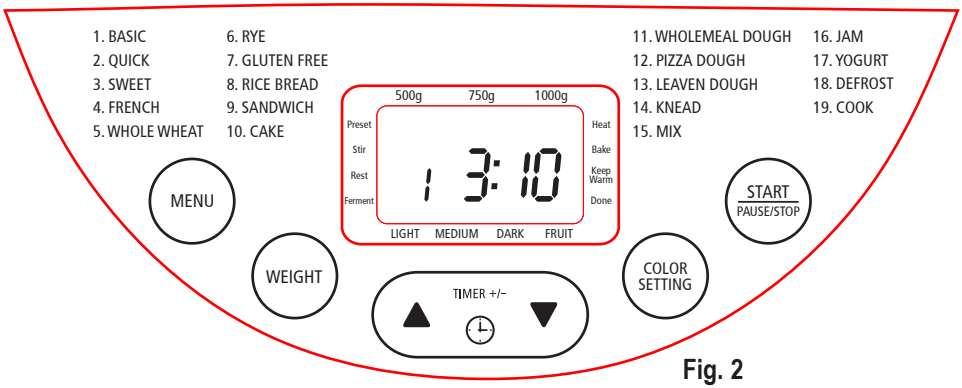


Fig. 2

KORTE OPMERKINGEN OVER BROODBAKMACHINES

Uw apparaat is een product waarmee u moeite kunt besparen. Het grootste voordeel is dat alle kneed-, rijzings- en bakbewerkingen binnen een beperkte ruimte plaatsvinden. Uw broodbakmachine zal moeiteloos en vaak uitstekende broden produceren, als u de gebruiksaanwijzing volgt en een paar basisprincipes goed begrijpt. De zorgvuldige keuze van de ingrediënten is de belangrijkste fase van het broodbereidingsproces.

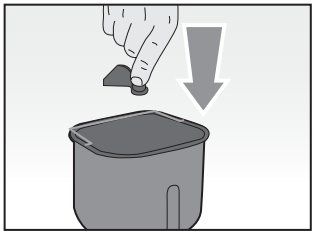
VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

1. Was en droog alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN".
2. Zet het apparaat in de "bak" stand en laat het ongeveer 10 minuten werken zonder inhoud. Nadat het afgekoeld is, maakt u het weer schoon.

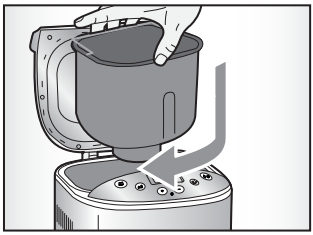
Waarschuwing

Tijdens de eerste bakcyclus is het mogelijk dat het apparaat rook afgeeft of een lichte verbrande geur verspreidt. Dit is normaal en verdwijnt na enkele seconden.

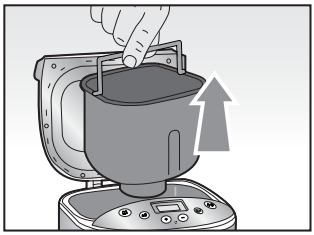
INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

3. Was alle onderdelen en droog ze goed af.
4. Plaats het kneedblad (I) op de pen in het bakblik (L) (afb. 3)
5. Meet de ingrediënten af met de meegeleverde maatbeker (M) of maatschep (N) of weeg ze af en doe ze in het bakblik (L)
6. Plaats het bakblik op de daarvoor bestemde pen in het apparaat, draai het met de wijzers van de klok mee om het te vergrendelen (afb. 4).

Waarschuwing

Het is van essentieel belang dat u de volgorde van het toevoegen van de ingrediënten volgt, zoals beschreven in het recept. Gewoonlijk is deze volgorde: vloeibare ingrediënten, water, bloem, eieren en overige ingrediënten overeenkomstig het recept. Giet de gist op het laatst bij de andere ingrediënten. Voorkom dat de gist in contact komt met zout of vloeibare ingrediënten.

7. Sluit het deksel (G) en steek de stekker in het stopcontact. Het scherm (E) toont "3:10", met twee vaste punten. De machine is automatisch ingesteld op programma "1".
8. Druk op de toets (D) om het gewenste bakprogramma te selecteren.
9. Druk op de toets (C) om het gewenste gewicht (500g, 750g, 1000g) te selecteren. Het gewicht kan niet worden ingesteld in programma's 8-19.
10. Selecteer de gewenste bruining (licht, medium of intensief). De bruining kan niet worden ingesteld in programma's 8-19.
11. Stel indien nodig de timer in met de toetsen + of - (B). het programma zal starten na de ingestelde tijd. Als u geen tijd instelt, zal het programma direct starten. Wees voorzichtig wanneer u de timerfunctie gebruikt met bederfelijke ingrediënten (zoals eieren, zuivelproducten, enz.).
12. Druk op de aan/uit toets (O). Het apparaat geeft een pieptoon en begint de ingrediënten te verwerken (als er een timer is ingesteld, begint de verwerking op het ingestelde tijdstip). Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom uit de ventilator onder het deksel (G) komt: dat is volkomen normaal.
13. Als er toevoegingen (noten, zaden, enz.) in het programma gepland zijn, geeft het apparaat 10 pieptonen wanneer het tijd is om het deksel te openen en de resterende ingrediënten erbij te doen. Dat tijdstip varieert naar gelang van het programma.

14. Om het gekozen programma te stoppen, drukt u 3 seconden op de aan/uit-toets (O).
15. Wanneer de op het scherm (E) aangegeven tijd "0:00" is, is het bakproces voltooid. Het apparaat piept 10 keer en schakelt automatisch over op de stand "Warmhouden" gedurende 1 uur. Het ":" symbool zal blijven knipperen (behalve bij het programma voor "kneden").
16. Na 1 uur warm houden wordt de stand "warmhouden" uitgeschakeld. Om de warmhoudstand eerder dan na 60 minuten uit te schakelen, drukt u 3 seconden op de aan/uit-toets (O).
17. Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel (G).
18. Draag ovenwanten en pak de handgreep van het bakblik (L) stevig vast, draai hem tegen de wijzers van de klok in om hem los te maken en trek hem eruit (afb. 5).
19. Laat het brood afkoelen voordat u het uit het bakblik neemt en trek dan met een niet-klevende spatel het brood uit het bakblik, beginnend bij de zijkanten. Keer het bakblik zo nodig om op een afkoelrooster of op een schoon oppervlak en schud voorzichtig tot het brood eruit komt.

Waarschuwing

Het bakblik wordt zeer heet. Wees voorzichtig bij het vastpakken van het bakblik en gebruik altijd beschermende handschoenen. Gebruik nooit metalen keukengerei om het brood uit het bakblik (L) te halen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

ONDERBREKINGEN VAN DE STROOMVOORZIENING

Als de stroomonderbreking minder dan 10 minuten duurt, zal het programma doorgaan zodra de stroomvoorziening hersteld is. Als de onderbreking langer dan 15 minuten duurt, stopt het programma en keert het scherm terug naar de standaardinstellingen. In dat geval haalt u de stekker uit het stopcontact, laat u het toestel afkoelen, leegt u het bakblik, verwijdert u de ingrediënten, maakt u het schoon en begint u opnieuw.

FOUTCODES

Als er een fout optreedt, kan het scherm (E) de volgende foutcodes tonen:

"H:HH": de temperatuur in het bakblik is te hoog.

1. Houd de aan/uit toets (O) gedurende 3 seconden ingedrukt om het programma stop te zetten.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Open het deksel en laat het apparaat gedurende 10-20 minuten afkoelen.
4. Herstart het programma.

"E:EO": de temperatuursensor is losgekoppeld of buiten werking.

Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum om de werking van de sensor te laten controleren.

DE TIMER

Het meest gebruikelijke gebruik van de timer is om het brood 's nachts te bereiden, zodat het de volgende morgen klaar is. Het is mogelijk om tot 15 uur vooruit te programmeren met de timer. Niet gebruiken voor brood of deeg dat verse melk, yoghurt, kaas, eieren, fruit, uien of andere ingrediënten bevat die kunnen bederven als u ze een paar uur in een warme en vochtige omgeving laat staan.

Bepaal wanneer u uw brood klaar wilt hebben, bijvoorbeeld om 6 uur 's morgens. Kijk hoe laat het is als u het programma start, bijvoorbeeld 9 uur 's avonds. Bereken de tijd tussen deze twee tijden, in dit geval 9 uur. Met de toetsen voor verhogen/verlagen (B) gaat de timer 10 minuten vooruit of achteruit, bij iedere druk op de toets. Het is niet mogelijk de tijd te verminderen met de tijd die een programma nodig heeft.

CONSISTENTIE VAN HET DEEG

Controleer het product tijdens de eerste 5 minuten van het kneden, door het daarvoor bestemde kijkvenster (H). Er moet een glad deeg ontstaan. Zo niet, dan is het misschien nodig om de ingrediënten te herzien. Als het nodig is het deksel (G) te openen, doe dat dan tijdens het kneden of de rusttijd. Op alle andere momenten kunt u het welslagen van het brood in gevaar brengen.

Als het deeg plakkerig lijkt of aan de wanden van het bakblik blijft kleven, strooi er dan telkens één theelepel bloem over. Als het te droog is, giet er dan telkens een theelepel heet water bij. Het is mogelijk de ingrediënten die aan de zijkanten van het apparaat zijn blijven kleven voorzichtig te verwijderen met een houten of plastic spatel.

Waarschuwing

Laat het deksel niet langer open dan nodig is. Wacht tot de bloem/het water helemaal in het deeg is opgenomen, voordat u meer toevoegt. Sluit het deksel (G) vóór het einde van het laatste kneden, anders zal het brood niet goed rijzen.

HET BROOD BEWAREN

Het brood dat u in de winkel vindt, bevat meestal additieven (chloor, kalksteen, minerale teerkleurstof, sorbitol, soja, enz.) Uw brood bevat geen van deze stoffen, dus zal het niet zo lang houdbaar zijn als het brood dat op de markt verkocht wordt, en zal het er anders uitzien. Ook zal het niet de smaak hebben van het brood op de markt, het zal de smaak hebben die brood altijd zou moeten hebben.

Het verdient de voorkeur om het direct na bereiding te eten, maar het kan twee dagen bij kamertemperatuur bewaard worden, in een polyethyleen zakje waaruit u alle lucht verwijderd hebt.

Om zelfgebakken brood in te vriezen, laat u het afkoelen, doet u het in een polyethyleen zak en verwijdert u alle lucht. Daarna sluit u het af en vriest het in.

HOE DE INGREDIËNTEN TOE TE VOEGEN

- Houd de volgorde aan die in het recept wordt aangegeven.
- Houd extra ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) apart en voeg ze tijdens het tweede kneden toe, wanneer het toestel 10 keer piept.
- Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe. Gewoonlijk is dat water, maar het kan ook melk en/of eieren bevatten. Het water moet handwarm zijn (37°C / 100°F), maar niet heet. Te warm of te koud water verhindert het rijzen.
- Gebruik geen melk als u de timer gebruikt. Het zou kunnen stremmen voordat met de broodbereiding begonnen wordt.
- Voeg suiker en zout toe zoals aangegeven in het recept. Voeg de "vloeibare" ingrediënten toe (honing, siroop, melasse, enz.).
- Voeg de "droge" ingrediënten toe (meel/bloem, melkpoeder, kruiden en specerijen).

- Als u de timer gebruikt, kunt u tijdens het tweede kneden geen vruchten of noten toevoegen, dus doe dat nu.
- Voeg op het laatst droge gist (of bakpoeder/natriumbicarbonaat) toe. Plaats dat op de andere ingrediënten - zorg dat het niet in het water komt, anders begint het te snel te werken.
- Als u de timer gebruikt, is het van essentieel belang dat u de gist (bakpoeder/baking soda) gescheiden houdt van het water/vloeistof, anders zal de gist actief worden en zal het rijzen en instorten, nog voordat het broodbakprogramma start. Het resultaat zal
  een hard, compact, ruw en eetbaar product zijn met de kenmerken van een baksteen. We adviseren om in het midden van het bergje meel een kuiltje te maken en daar de gist in te doen.

MEEL

Het soort meel dat u gebruikt is heel belangrijk. Het belangrijkste element in het meel is het eiwit dat gluten wordt genoemd. Dit is het natuurlijke middel waardoor het deeg gekneed kan worden en het door de gist geproduceerde koolzuurgas vastgehouden kan worden. Koop meel waarop op de verpakking vermeld staat "TYPE 0" of "VOOR BROOD" (zoals Manitoba), dit laatste heeft een hoog glutengehalte.

ANDERE MEELSOORTEN VOOR BROOD

Dit omvat volkoren meel en andere graansoorten. Zij leveren een uitstekende inname van voedingsvezels, maar bevatten minder gluten dan wit meel van "type 0". Dit betekent dat volkorenbroden meestal kleiner en compacter zijn dan de witte broden. In het algemeen geldt, dat als u in het recept wit meel "type 0" voor de helft vervangt door volkoren meel, u een product kunt bereiden met de smaak van volkorenbrood en de textuur van wit brood.

GIST

Gist is een levend organisme dat zich vermeerdert in het deeg. In aanwezigheid van vocht, voedsel en warmte zal de gist groeien en koolzuurgas afgeven. Dit laatste veroorzaakt belletjes die in het deeg opgesloten zitten en het doen groeien. Van de verschillende soorten gist die beschikbaar zijn, raden wij u aan gedroogde actieve gist te gebruiken. Deze worden gewoonlijk in zakjes verkocht en mogen niet eerst in water opgelost worden. U kunt ook "snelwerkende" gist of "gist voor broodmachines" vinden. Deze gisten zijn sterker en kunnen het deeg 50% sneller laten rijzen dan andere gisten. Gebruik deze alleen in combinatie met de instelling "QUICK OPTION". Gist in zakjes is erg gevoelig voor vocht, dus bewaar gedeeltelijk gebruikte zakjes niet langer dan een dag. Als alternatief kunt u verse gistblokjes gebruiken: 1 gram droge actieve gist komt overeen met 3,5 gram verse actieve gist.

Vergelijkingstabel van droge en verse actieve gist			
	Droog		Vers
1/4 zakje	2g	1 eetlepel	7g
1/2 zakje	4g	2 eetlepels	13g
3/4 zakje	6g	3 eetlepels	21g
1 zakje	7g	3,5 eetlepels	25g
1,5 zakje	10g	5 eetlepels	37g
2 zakjes	14g	7 eetlepels	50g

VLOEIBARE INGREDIËNTEN

Vloeibare ingrediënten bestaan gewoonlijk uit water of melk, of uit een mengsel van die twee. Water maakt de korst knapperiger. Melk maakt het zachter en de textuur is zachter.

Er zijn tegenstrijdige meningen over wat de temperatuur van het water moet zijn. U kunt dat zelf beslissen naarmate u meer vertrouwd raakt met het apparaat. Water is ook een essentieel ingrediënt voor brood. Over het algemeen is een watertemperatuur tussen 20°C (68°F) en 25°C (77°F) het meest geschikt. Maar als u het broodbakproces wilt versnellen, moet de watertemperatuur tussen 45°C (115°F) en 50°C (122°F) zijn. Het is van essentieel belang dat het water van goede kwaliteit is, en bij voorkeur gebotteld, want de kalk die in het water zit, kan het succes van het brood in gevaar brengen. In plaats van water kunt u ook verse melk of water met 2% melkpoeder gebruiken, dat komt de smaak ten goede en verbetert de kleur van de korst. In sommige recepten wordt zelfs vruchtensap vermeld.

LAAG VETGEHALTE

Gebruik geen oliën, margarines enz. met een laag vetgehalte. Deze producten bevatten weinig vet, terwijl het recept meer nodig heeft, waardoor u misschien niet het gewenste resultaat krijgt.

SUIKER

Suiker activeert en voedt de gist, zodat die kan groeien. Het voegt smaak en textuur toe en helpt bij het bruin worden van de korst. Honing, stroop en melasse kunnen in plaats van suiker gebruikt worden, op voorwaarde dat u het vloeibare ingrediënt aanpast om dit te compenseren. Kunstmatige zoetstoffen mogen niet gebruikt worden, want die voeden de gist niet en sommige daarvan doden de gist.

ZOUT

Zout houdt de groei van gist onder controle. Ongezouten brood zou te veel kunnen rijzen en dan instorten. Het geeft ook meer smaak.

EIEREN

Eieren maken uw brood rijker en voedzamer, voegen kleur toe en verbeteren de vorm en textuur. Eieren maken deel uit van de vloeibare ingrediënten van het brood, dus pas de andere vloeibare ingrediënten aan als u meer eieren toevoegt. Anders kan het deeg te vloeibaar zijn om goed te rijzen.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Deze kunnen aan het begin samen met de hoofdingrediënten worden toegevoegd.

Kruiden en specerijen, zoals kaneel, gember, oregano, peterselie en basilicum geven smaak en zien er beter uit.

Gebruik in kleine hoeveelheden (1-2 theelepels) om de smaak van het brood niet te overheersen. Verse kruiden, zoals knoflook en bieslook, bevatten genoeg vocht om de receptdoseringen uit evenwicht te brengen, dus moet u de hoeveelheid vocht in balans brengen.

AANVULLENDE INGREDIËNTEN

Extra ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) kunnen alleen worden toegevoegd in programma's die daarin voorzien.

Gedroogde vruchten en noten moeten in kleine stukjes gesneden worden, kaas moet geraspt worden, chocolade moet in kleine stukjes gehakt worden en niet in brokken. Voeg niet meer toe dan in de recepten staat aangegeven, anders kan het brood niet goed rijzen. Let op met verse vruchten en noten, want die bevatten vloeistof (sap en olie). Pas daarom de dosering van het belangrijkste vloeibare ingrediënt aan om dat te compenseren.

DE PROGRAMMA'S

- Olie kan worden vervangen door gesmolten boter.
- Houd u aan de volgorde van de tabel voor het toevoegen van de ingrediënten.
- In alle recepten kunt u voor personen met een glutenintolerantie het meel met een hoog glutengehalte vervangen door glutenvrij meel, waarbij u voorzichtig moet zijn met de andere ingrediënten.

Basis (1)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	2:55		3:00		3:05	
Water	180ml		230ml		290ml	
Olie	2 eetlepels	20g	3 eetlepels	30g	4 eetlepels	40g
Zout	1 theelepel	3g	1 + ½ theelepel	4g	2 theelepels	5g
Suiker	1 theelepel	3g	1 + ½ theelepel	4g	2 theelepels	5g
Meel	2½	345g	3 kopjes	445g	3+½ kopje	525g
Volkorenmeel	½ kopje	60g	1 kopje	80g	1 kopje	100g
Gist	1 theelepel	3g droge gist	1 + ½ theelepel	4g droge gist	2 theelepels	5g droge gist

Snel brood (2)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	33g	3 eetlepels	39g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Suiker	1 eetlepel	26g	2 eetlepels	30g	3 eetlepels	39g
Meel	2 glazen	290g	2+1/2 glazen	360g	3 glazen	435g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Zoet brood (3)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Olie	1+1/2 eetlepels	20g	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	32g
Zout	1/2 theelepel	2g	1/2 theelepel	2g	1/2 theelepel	2g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	2 eetlepels	30g	3 eetlepels	45g	4 eetlepels	60g
Magere melk	1/4 glas	35g	1/3 glas	47g	1/2 glas	70g
Witte bloem	2 glazen	290g	2+3/4 glazen	380g	3+1/2 glazen	500g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Frans brood (4)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Olie	1 eetlepel	10g	1+1/2 eetlepels	15g	2 eetlepels	20g
Zout	2 eetlepels	12g	2+1/2 theelepel	15g	3 eetlepels	18g
Suiker	1+1/2 eetlepels	23g	1+1/2 eetlepels	23g	2 eetlepels	30
Witte bloem	2+1/4 glazen	300g	2+3/4 glazen	400g	3+1/2 glazen	500g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Volkorenbrood (5)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	38g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Basterdsuiker	1+ 3/4 eetlepel	20g	2 eetlepels	26g	3 eetlepels	39g
Witte bloem	1 glas	145g	1+1/2 glazen	180g	2 glazen	220g
Volkorenmeel	1 glas	145g	1+1/2 glazen	180g	2 glazen	220g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Roggebrood (6)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	38g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Basterdsuiker	1+ 3/4 eetlepel	20g	2 eetlepels	26g	3 eetlepels	39g
Witte bloem	1 glas	145g	1+1/2 glazen	180g	2 glazen	220g
Roggebloem	1 glas	145g	1+1/2 glazen	180g	2 glazen	220g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Glutenvrij brood (7)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	2:55		3:00		3:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	33g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Suiker	2 eetlepels	30g	2+1/2 eetlepels	38g	3 eetlepels	39g
Glutenvrij meel	1+3/4 glazen	255g	2 glazen	290g	2+1/4 glazen	325g
Maismeel	1/4 glas	35g	1/2 glas	70g	3/4 glas	110g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Rijstbrood (8)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2+1/2 eetlepels	38g	3 eetlepels	39g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	1 eetlepel	15g	2 eetlepels	30g	2 eetlepels	30g
Meel met hoog glutengehalte	2 glazen	290g	2+1/2 glazen	360g	3 glazen	435g
Gekookte rijst	1/4 glas		1/3 glas		1/2 glas	
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Sandwichbrood (9)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Olie	1/2 eetlepel	6g	3/4 eetlepel	10g	1+1/3 eetlepels	15g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Suiker	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 eetlepel	5g
Meel	2 glazen	290g	2+1/2 glazen	360g	3 glazen	435g
Gist	3/4 van een blokje verse gist (25 g) of 3/4 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder		1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder	

Deeg voor zoete broodjes (10)

Tijd	2:20
Zaadolie	3 eetlepels
Eieren	4 hele eieren
Suiker	130g
Zelfrijzend bakmeel	150g
Custardpoeder (optioneel)	2 eetlepels
De hoeveelheid suiker kan worden aangepast naar uw smaak	

100% volkorendeeg (11)

Tijd	3:10
Suiker	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels
Zout	1+1/2 theelepels
Water	380ml
Volkorenmeel	600g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

70% volkorendeeg (11)

Tijd	3:10
Witte bloem	175g
Suiker	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels
Zout	1+1/2 theelepels
Water	370ml
Volkorenmeel	425g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Pizzadeeg (12)

Tijd	0:45
Water	170ml
Zout	1 eetlepel
Olijfolie	1 eetlepel
Witte bloem	300g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Gerezen deeg (13)

Tijd	1:30
Water	350ml
Zout	1+1/2 theelepels
Olijfolie	2 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Witte bloem	600g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Mengfunctie (14-15)

Tijd	van 8 tot 45 minuten (aanpasbare tijd)
Gist	1+1/4 eetlepels
Witte bloem	560g
Olie	2 eetlepels
Zout	1 eetlepel
Water	330ml
De tijd van programma 14 is 15 minuten. Programma 15 is de 'verlengde' versie van programma 14, met een aanpasbare tijd van 8 tot 45 minuten. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.	

Jam (16)

Tijd	1:20
Fruitpulp	300g
Suiker	150g
Citroensap	1/2 citroen
Het is raadzaam 20 minuten te wachten alvorens de suiker toe te voegen. Deze moet beetje bij beetje toegevoegd worden.	

Yoghurt (17)

Tijd	8:00 (aanpasbaar van 0:06 tot 10:00 met de toets voor gewichtsinstelling)
Volle melk	1000ml
Naturel yoghurt	100ml (of een pot yoghurt)
Suiker	60g

Ontdooien (18)

Tijd	00:30 (aanpasbaar van 0:10 tot 2:00)
Het apparaat handhaaft een temperatuur van ongeveer 50°C (122°F) om het produkt te ontdooien. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.	

Bakken (19)

Tijd	00:30 (aanpasbaar van 0:10 tot 1:30)
Voor algemeen bakken. De temperatuur wordt op ongeveer 150 ° C gehouden. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.	

ONDERHOUD & REINIGING

Waarschuwing

- Dompel het apparaat, de stekker of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen. Schoonmaken met een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is, voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Ook als het apparaat niet in gebruik is, moet u de stekker uit het stopcontact halen voordat u losse onderdelen in het apparaat steekt of eruit haalt, of voordat u het schoonmaakt.
- Laat het afkoelen voordat u met de reiniging begint.
- Gebruik nooit metalen keukengerei om iets uit het bakblik te halen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei om het brood uit het bakblik (L) te halen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

1. Maak het bakblik (L) van binnen en van buiten schoon met een vochtige doek.
2. Als het kneedblad (I) niet van de motoras loskomt, vult u het bakblik bij wijze van uitzondering met heet water en laat u hem ongeveer 30 minuten staan. Het blad moet daarna voorzichtig worden schoongemaakt met een vochtige doek.
3. Was de maatbeker (M) en het maatschepje (N) in een heet sopje.
4. Reinig alle andere oppervlakken, aan de binnen- en buitenkant, met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel, maar zorg ervoor dat u het volledig uitspoelt, anders zouden resten afwasmiddel het succes van uw volgende brood in gevaar kunnen brengen

   OPMERKING: gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen om de broodbakmachine of de onderdelen ervan schoon te maken.

   OPMERKING: laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

SPECIFICATIES

Nominale spanning/frequentie: 230-240 V ~ 50-60 Hz
Nominaal vermogen: 550 W

GARANTIE

Mocht u onverhoopt problemen ondervinden met uw apparaat van Brabantia, houd er dan rekening mee dat er 2 jaar garantie op uw Brabantia-apparaat zit.

Neem voor alle vragen contact op met de winkel waar u dit product heeft gekocht

Garantie-uitsluitingen:

De garantie is niet geldig indien:

1. Het product is niet geïnstalleerd, bediend of onderhouden volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant die bij het product is geleverd.
2. Het product is gebruikt voor een ander doel dan waarvoor het is bedoeld.
3. De schade of storing van het product wordt veroorzaakt door een van de volgende:
   - Onjuiste voltage
   - Ongelukken (inclusief vloeistof- of vochtschade)
   - Verkeerd gebruik of misbruik van het product
   - Foutieve of onjuiste installatie
   - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of bliksemschade
   - Aantasting door insecten
   - Er zijn aanpassingen in het product aangebracht door andere personen dan bevoegd onderhoudspersoneel
   - Blootstelling aan abnormaal corrosieve materialen
   - Insteken van vreemde voorwerpen in het apparaat
   - Gebruik met accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

RAADPLEEG ALLE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN IN DEZE INSTRUCTIEHANDLEIDING EN NEEM DEZE IN ACHT.

DOOR VOORTDURENDE PRODUCTONTWIKKELING, KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING WORDEN GEWIJZIGD.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het product op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw apparaat op de juiste manier weg te gooien, neemt u contact op met of brengt u het naar uw plaatselijke afval-/recyclingcentrum. U kunt ook contact opnemen met uw gemeente voor informatie over uw plaatselijke recyclepunten. Maak dit product milieuvriendelijk voor recycling.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Veillez à suivre les mesures de sécurité de base lorsque vous utilisez cet appareil, notamment :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION, ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois, et conservez ce manuel pour consultation ultérieure.
2. Retirez et jetez en toute sécurité les matériaux d'emballage et étiquettes publicitaires avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois.
3. Afin d'éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité la protection placée sur la fiche secteur de cet appareil.
4. Ne placez pas la machine à pain à proximité du bord d'une paillasse, d'un comptoir ou d'une table pendant son utilisation.
5. Veillez à ce que la surface utilisée soit plane, propre et exempte d'eau ou d'autres substances.
6. Ne placez pas la machine à pain sur ou à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud. Éviter également de la mettre en contact avec un four chaud.
7. Utilisez toujours la machine à pain sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur. N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte d'un tissu, ni à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
8. Placez la machine à pain de façon à laisser au moins 20 cm d'espace libre autour de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.
9. Placez la machine à pain à une distance minimale de 20 cm de rideaux, tissus et autres matériaux sensibles à la chaleur pendant son utilisation. Ceci permettra également une bonne circulation de l'air et aidera à prévenir toute décoloration éventuelle due au rayonnement calorifique.
10. N'utilisez pas la machine à pain sur un évier avec égouttoir.
11. Veillez toujours au bon montage de la machine à pain avant de la brancher à une prise de courant et de l'utiliser. Suivez les instructions fournies.
12. Si la machine à pain est inutilisée pendant une longue période, débranchez la prise de courant.
13. Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est en marche.
14. La machine à pain n'est pas destinée à être utilisée via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
15. Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes. Laissez refroidir la machine à pain avant d'en nettoyer les pièces.
16. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque la machine à pain est en marche et pendant un certain temps après son utilisation.
17. Les évents à vapeur peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Veillez à ne rien placer sur le couvercle.
18. Ne couvrez pas les évents lorsque la machine à pain est en marche.
19. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pain chaud ou tout autre contenu du moule à pain.
20. Veillez tout particulièrement à ne pas vous brûler lorsque vous retirez de la confiture du moule à pain, car elle sera extrêmement chaude.
21. Ne placez pas d'ingrédients directement dans la chambre de cuisson. Placez-les uniquement dans le moule à pain.

22. Les quantités maximales de farine et d'agents de levage pouvant être utilisées ne doivent pas excéder les quantités indiquées dans les recettes.
23. Ne placez pas vos doigts ou vos mains à l'intérieur de la machine à pain durant son utilisation. Évitez tout contact avec les parties amovibles.
24. Veillez à éteindre puis débrancher la machine à pain de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer.
25. N'immergez pas le moule à pain, car cela risque de compromettre le libre mouvement de l'arbre de transmission. Lavez uniquement l'intérieur du moule à pain.
26. Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant une période prolongée.
27. Veillez à toujours retirer la lame de pétrissage de la base du pain cuit avant de le découper.
28. Ne placez pas la machine à pain à la lumière directe du soleil. En effet, l'appareil risque de se décolorer s'il est constamment exposé aux rayons UV.
29. Veillez à toujours garder propres l'intérieur et l'extérieur de la machine à pain. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel.
30. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain, avant de la nettoyer, avant de la déplacer ou avant de la ranger, veillez à toujours l'éteindre, puis à débrancher le câble d'alimentation avant de laisser refroidir complètement l'appareil

MISES EN GARDE IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant 230 V ou 240 V.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation noué, pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la fiche secteur ou la machine à pain, que ce soit dans l'eau ou dans tout autre liquide, sauf si cela est indiqué dans les instructions de nettoyage.
- La machine à pain n'a pas été conçue pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine à pain.
- Nous vous recommandons d'inspecter régulièrement votre machine à pain. N'utilisez pas la machine à pain si le câble d'alimentation, la fiche secteur, le connecteur ou l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un agent autorisé.
- Cette machine à pain est destinée à un usage ménager uniquement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que son usage prévu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou bateau en mouvement.
- N'utilisez pas la machine à pain en extérieur.
- Toute mauvaise utilisation implique un risque de blessures.

Attention

Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est en marche.
La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque la machine à pain est en mache.

Avertissement

Les évents à vapeur peuvent devenir très chauds pendant la cuisson.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT, SAUF EXCEPTIONS INDIQUÉES CI-DESSOUS

Cet appareil est conçu pour un usage ménager et autres applications similaires comme : cuisines collectives dans des boutiques, bureaux et autres environnements de travail. Exploitations agricoles. Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; environnements de type Bed & Breakfast.

SURFACE CHAUDE :

Les parties de l'appareil portant le symbole ci-contre peuvent devenir très chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil. Faites particulièrement attention lorsque vous touchez ces parties, car vous courez un risque de brûlure. Portez des gants isolants dès que cela est possible.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT
NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE

DESCRIPTION DE LA MACHINE À PAIN (FIG. 1)

A	Corps de l'appareil	**H**	Hublot
B	Boutons d'augmentation/diminution de la minuterie	**I**	Lame de pétrissage
C	Bouton de réglage du poids	**L**	Moule à pain
D	Bouton de réglage du menu	**M**	Tasse à mesurer
E	Écran (Fig. 2)	**N**	Cuillère-mesure
F	Évents	**O**	Bouton Marche/Arrêt
G	Couvercle	**P**	Bouton de réglage du degré de brunissement

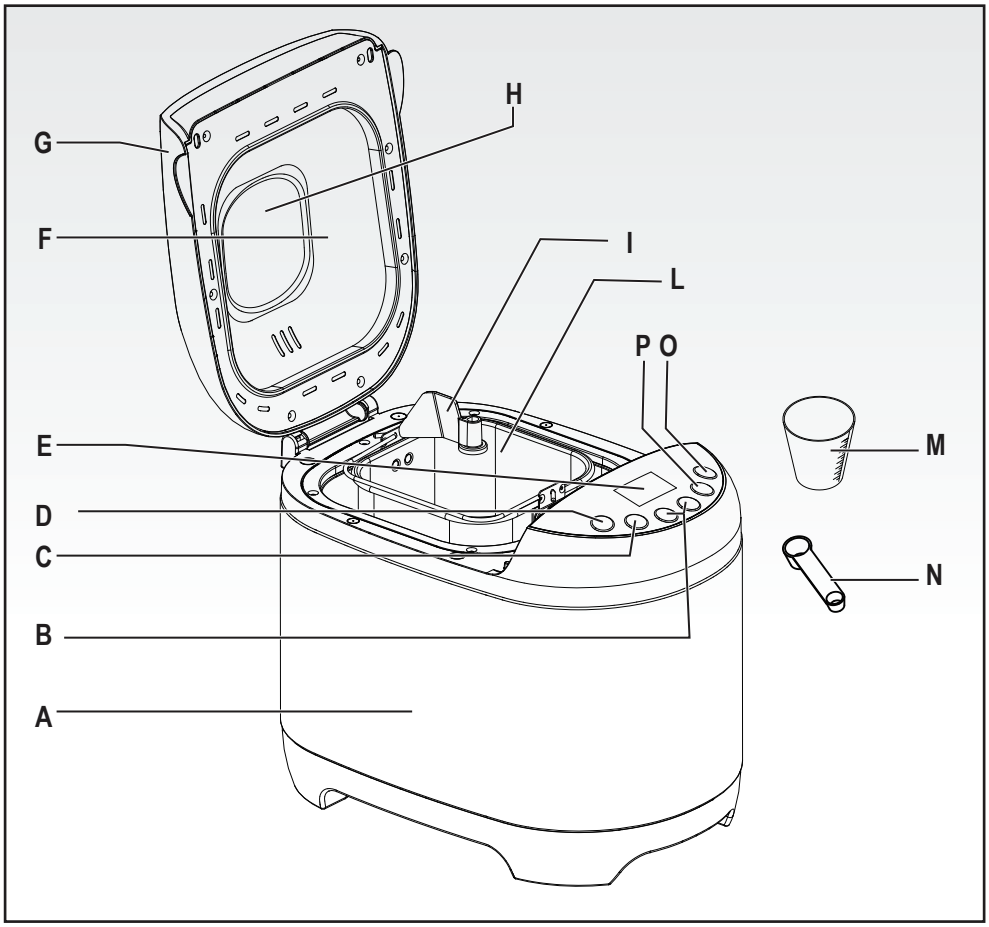


Fig. 1

brabantia

ÉCRAN (FIG. 2)

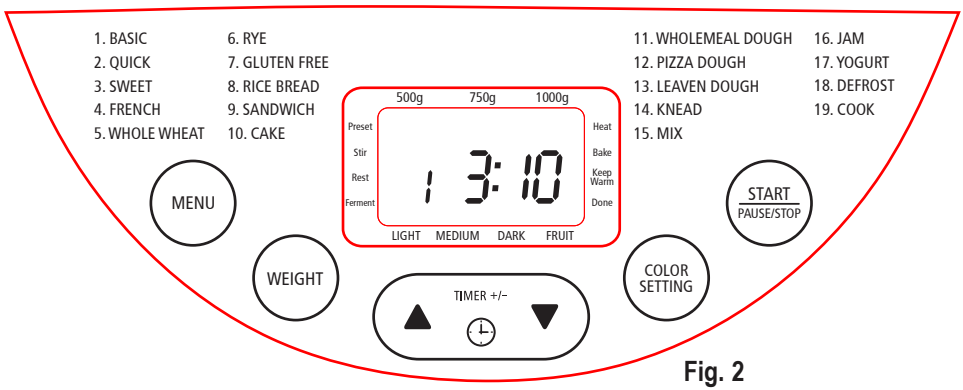


Fig. 2

QUELQUES INFORMATIONS SUR LES MACHINES À PAIN

Votre appareil est un produit visant à vous faire gagner du temps. Tout le travail de pétrissage, de levage et de cuisson est réalisé dans un espace réduit, ce qui constitue l'un de ses principaux avantages. Votre machine à pain pourra réaliser facilement et régulièrement des pains de superbe qualité, sous réserve de suivre les instructions et de pleinement comprendre quelques principes de base. Le choix des bons ingrédients constitue une phase essentielle du processus de préparation du pain.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Nettoyez et séchez tous les composants, comme indiqué dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
2. Placez la machine en mode « Cuisson » et laissez-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Une fois la machine refroidie, nettoyez-la à nouveau.

Avertissement

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Cela est normal et cessera au bout de quelques secondes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

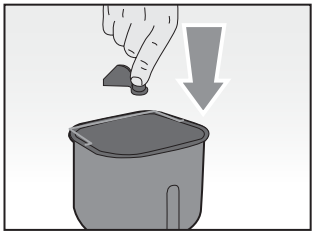


Fig. 3

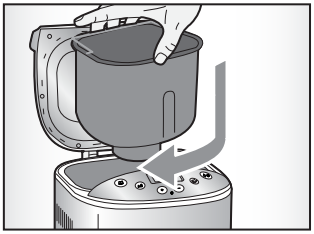


Fig. 4

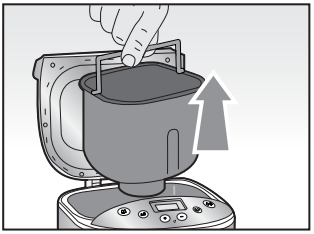


Fig. 5

3. Nettoyez et séchez tous les composants.
4. Placez la lame de pétrissage (I) sur la tige à l'intérieur du moule à pain (L) (Fig. 3).
5. Mesurez les ingrédients à l'aide de la tasse à mesurer (M) ou de la cuillère-mesure (N), ou pesez-les avant de les placer dans le moule à pain (L).
6. Placez le moule à pain sur la tige prévue à cet effet dans l'appareil, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la position (Fig. 4).

   Avertissement

   Il est important de suivre l'ordre d'ajout des ingrédients comme indiqué dans la recette. Cet ordre est généralement le suivant : ingrédients liquides, eau, farine, œufs et autres, comme indiqué dans la recette. Ajoutez la levure aux autres ingrédients en dernier. Évitez de mettre en contact la levure avec le sel ou les ingrédients liquides.
7. Fermez le couvercle (G) et insérez la fiche secteur dans la prise électrique. L'écran (E) indiquera « 3:10 », avec les deux points fixes. La machine est réglée automatiquement sur le programme « 1 ».
8. Appuyez sur le bouton (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
9. Appuyez sur le bouton (C) pour sélectionner le poids désiré (500 g, 750 g, 1 000 g). Il n'est pas possible de régler le poids si vous sélectionnez les programmes 8 à 19.
10. Sélectionnez le degré de brunissement voulu (léger, moyen ou intensif). Il n'est pas possible de régler le brunissement si vous sélectionnez les programmes 8 à 19.
11. Si nécessaire, réglez l'heure sur la minuterie à l'aide des boutons + et - (B). Le processus démarrera après le réglage de la minuterie. Si vous ne réglez pas d'heure de démarrage, la cuisson démarrera immédiatement. Faites bien attention lorsque vous réglez l'heure de démarrage, si la machine contient des ingrédients périssables (œufs, produits laitiers, etc.).
12. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O). La machine émet alors un bip sonore et commence à mélanger les ingrédients (si vous avez réglé une heure de démarrage, le processus démarrera à l'heure réglée). Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe du ventilateur situé sous le couvercle (G). Cela est parfaitement normal.
13. Si le programme prévoit l'ajout d'ingrédients supplémentaires (noix, graines, etc.), la machine émettra 10 bips sonores lorsqu'il est temps d'ouvrir le couvercle et d'ajouter les ingrédients restants. Ce moment varie en fonction du programme.

14. Pour arrêter le programme sélectionné, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O) et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.
15. Lorsque le temps indiqué sur l'écran (E) passe à « 0:00 », le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra alors 10 bips sonores et passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant une heure. Le symbole « : » se mettra à clignoter (sauf pour le programme « Pétrissage »).
16. Au bout d'une heure, le mode « Maintien au chaud » sera désactivé. Pour arrêter le mode « Maintien au chaud » avant la fin des 60 minutes, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O) et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.
17. Débranchez l'appareil de la prise électrique et ouvrez le couvercle (G).
18. Enfilez des gants de cuisine et attrapez fermement la poignée du moule à pain (L), puis tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le moule et le retirer de la machine (Fig. 5).
19. Laissez refroidir puis, à l'aide d'une spatule pour poêle antiadhésive, détachez le pain du moule en commençant par les côtés. Si nécessaire, retournez le moule sur une grille de refroidissement et secouez-le doucement jusqu'à démouler le pain.

Avertissement

Le moule à pain peut devenir extrêmement chaud. Faites bien attention lorsque vous prenez le moule, et utilisez toujours des gants isolants. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer le pain du moule (L), afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

INTERRUPTIONS DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

En cas d'interruption de l'alimentation électrique d'une durée inférieure à 10 minutes, le programme reprendra dès la restauration de l'alimentation électrique. Si l'interruption dure plus de 15 minutes, le programme s'arrêtera et l'écran retournera à ses réglages par défaut. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise électrique, laissez refroidir, videz le moule à pain, retirez les ingrédients, nettoyez et recommencez le programme.

CODES D'ERREUR.

Lorsqu'une erreur se produit, l'écran (E) peut indiquer l'un des codes d'erreur suivants :

« H:HH » : la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevée.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O) et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
2. Débranchez l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir pendant 10 à 20 minutes.
4. Relancez le programme.

« E:EO » : le capteur de température est déconnecté ou ne fonctionne plus.

Emmenez l'appareil dans un centre d'entretien autorisé pour vérifier l'état du capteur.

MINUTERIE

L'un des usages les plus courants de la minuterie consiste à régler la machine pour préparer le pain pendant la nuit, afin qu'il soit prêt le lendemain matin. Il est possible de programmer la préparation jusqu'à 15 heures à l'avance grâce à la minuterie. N'utilisez jamais cette fonction pour la préparation de pain ou de pâte contenant du lait frais, du yaourt, du fromage, des œufs, des fruits, des oignons ou autres ingrédients pouvant se détériorer après plusieurs heures dans un environnement chaud et humide.

Choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le pain soit prêt, par exemple 6:00. Vérifiez l'heure qu'il est lorsque vous démarrez le programme, par exemple 21:00. Calculez le nombre d'heures entre ces deux périodes (ici 9 heures). À l'aide des boutons d'augmentation/diminution (B) de la minuterie, vous pouvez régler l'heure de 10 minutes de plus ou de moins à chaque pression de bouton. Il est impossible de réduire le temps de préparation requis par un programme.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Vérifiez l'aspect du produit pendant les 5 premières minutes de pétrissage, grâce au hublot (H) prévu à cet effet. Une pâte lisse devrait se former. Dans le cas contraire, vous devrez vérifier vos ingrédients. Si vous devez ouvrir le couvercle (G), faites-le pendant la phase de pétrissage ou de repos. Si vous le faites à tout autre moment, vous risquez de compromettre le bon résultat de la préparation de votre pain.

Si la pâte semble collante ou accroche aux bords du moule, ajoutez de la farine, une cuillère à café à la fois. Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau chaude, une cuillère à café à la fois. Vous pouvez retirer doucement les ingrédients qui sont restés collés aux côtés de la machine à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

Avertissement

Ne laissez pas le couvercle ouvert plus longtemps que nécessaire. Attendez que la farine ou l'eau soit complètement absorbée dans la pâte avant d'en ajouter. Fermez le couvercle (G) avant la fin du dernier cycle de pétrissage, sinon le levage du pain s'en trouvera compromis.

CONSERVATION DU PAIN

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient généralement des additifs (chlore, calcaire, colorant d'aniline minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain ne contenant pas de tels additifs, il ne pourra pas se conserver aussi longtemps que le pain vendu dans le commerce, et son aspect sera différent. Il n'aura pas non plus la saveur du pain du commerce, mais la saveur authentique du pain.

Nous vous conseillons de le consommer dès qu'il est prêt, mais vous pouvez le conserver pendant deux jours à température ambiante, dans un sac en polyéthylène sous vide.

Pour congeler du pain maison, laissez-le refroidir, puis placez-le dans un sac en polyéthylène sous vide, fermez le sac et placez-le au congélateur.

COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

- Suivez l'ordre indiqué dans la recette.
- Réservez les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et ajoutez-les durant le deuxième cycle de pétrissage, lorsque l'appareil émet 10 bips sonores.
- Ajoutez d'abord les ingrédients liquides. Il s'agit généralement d'eau, mais aussi de lait et/ou d'œufs. L'eau doit être tiède (37°C / 100°F), mais pas chaude. Une eau trop chaude ou trop froide risque de compromettre le processus de levage.
- N'ajoutez pas de lait si vous souhaitez utiliser la minuterie, car il pourrait tourner avant le début du processus de préparation du pain.
- Ajoutez du sucre et du sel tel qu'indiqué dans la recette. Ajoutez les ingrédients « semi-liquides » (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajoutez les ingrédients « secs » (farine, poudre de lait, herbes aromatiques et épices).

- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, il ne sera pas possible d'ajouter des fruits ou des noix pendant le deuxième cycle de pétrissage, alors ajoutez-les dès maintenant.
- Enfin, ajoutez la levure sèche (ou levure chimique/bicarbonate de soude). Placez-la au-dessus des autres ingrédients. Ne la placez pas dans l'eau, car elle commencerait à agir trop tôt.
- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, il est important de séparer la levure sèche (ou levure chimique/bicarbonate de soude) de l'eau et des liquides, sinon la levure commencera à lever et à retomber avant le début du processus de préparation du pain. Le résultat sera un pain dur, dense et très difficile à consommer. Nous vous conseillons de faire un trou dans le centre du dôme de farine et d'y placer la levure.

FARINE

Le type de farine utilisé est d'une importance capitale. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten. Il s'agit d'un agent naturel qui permet à la pâte de prendre la forme du moule et de retenir le dioxyde de carbone produit par la levure. Choisissez une farine dont l'emballage indique « TYPE 0 » ou « FARINE À PAIN » (comme la farine de Manitoba), cette dernière étant dotée de la plus haute teneur en gluten.

AUTRES FARINES POUR LE PAIN

Vous pouvez également utiliser de la farine complète et d'autres farines de céréales. Elles assurent un excellent apport en fibres, mais contiennent une teneur en gluten moindre par rapport à la farine « type 0 ». Ainsi, les pains complets ont tendance à être plus petits et denses que les pains blancs. D'une manière générale, si vous remplacez la moitié de la farine blanche de « type 0 » d'une recette par de la farine complète, vous obtiendrez un produit avec la saveur d'un pain complet et la texture d'un pain blanc.

LEVURE

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure entame sa croissance et relâche du dioxyde de carbone. Ce processus forme des bulles dans la pâte, ce qui lui permet de lever. Parmi les différents types de levure disponibles, nous vous recommandons d'utiliser de la levure active sèche. Elles sont généralement proposées dans des sachets qu'il convient de ne pas dissoudre préalablement dans l'eau. Vous trouverez également des levures à « action rapide » ou des « levures pour machine à pain ». Ces levures sont plus fortes et peuvent faire lever la pâte jusqu'à 50 % plus rapidement. Utilisez-les uniquement avec le réglage « OPTION RAPIDE ». Les levures en sachet sont très sensibles à l'humidité, aussi veillez à ne pas conserver les sachets ouverts plus d'une journée. Vous pouvez également utiliser des blocs de levure fraîche : 1 g de levure active sèche équivaut à 3,5 g de levure active fraîche.

Tableau d'équivalence entre levure active sèche et fraîche			
	Sèche		Fraîche
1/4 de sachet	2 g	1 cuillère à soupe	7 g
1/2 sachet	4 g	2 cuillères à soupe	13 g
3/4 de sachet	6 g	3 cuillères à soupe	21 g
1 sachet	7 g	3,5 cuillères à soupe	25 g
1,5 sachet	10 g	5 cuillères à soupe	37 g
2 sachets	14 g	7 cuillères à soupe	50 g

INGRÉDIENTS LIQUIDES

L'ingrédient liquide sera généralement de l'eau, du lait, ou un mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croustillante. Le lait rend la croûte et la texture plus douces.

La question de la température de l'eau fait débat. Vous pourrez en décider par vous-même à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient essentiel dans la préparation du pain. D'une manière générale, une température de l'eau comprise entre 20°C (68°F) et 25°C (77°F) est idéale. Mais si vous souhaitez accélérer le processus de préparation du pain, optez pour une température de l'eau comprise entre 45°C (115°F) et 50°C (122°F). Il est essentiel d'utiliser une eau de bonne qualité, de préférence en bouteille, car le calcaire contenu dans l'eau du robinet peut compromettre la qualité finale du pain. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais, ou par de l'eau contenant 2 % de poudre de lait, ce qui améliore la saveur et la couleur de la croûte. Certaines recettes recommandent même d'utiliser du jus de fruits.

PRODUITS À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

N'utilisez pas d'huile, de margarine, etc. avec une faible teneur en matières grasses. Une recette de pain nécessite en effet une plus grande teneur en matières grasses, et si vous utilisez de tels produits, vous risquez de ne pas obtenir le résultat désiré.

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure, permettant ainsi le levage. Il ajoute de la saveur et de la texture, et aide au brunissement de la croûte. Vous pouvez aussi utiliser du miel, du sirop et de la mélasse à la place du sucre, sous réserve d'adapter la quantité d'ingrédients liquides pour compenser. N'utilisez pas d'édulcorants artificiels : ils ne nourrissent pas la levure et peuvent même la détruire.

SEL

Le sel contribue au contrôle de la croissance de la levure. Un pain non salé risque de lever trop, puis de s'effondrer. Le sel donne également plus de saveur.

ŒUFS

Les œufs permettent de rendre votre pain plus riche et plus nutritif, ajoutent de la couleur et contribuent à la forme et à la texture du pain. Ils font partie des ingrédients liquides du pain, aussi pensez à ajuster la quantité des autres ingrédients liquides si vous ajoutez des œufs. Sinon, la pâte risque d'être trop liquide pour lever convenablement.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Vous pouvez les ajouter au début de la recette, avec les ingrédients principaux.

Les herbes aromatiques et épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic, ajoutent de la saveur et de l'esthétique à votre pain.

Utilisez-les en petites quantités (1 à 2 cuillères à café) pour éviter de couvrir complètement le goût du pain.
Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour compromettre l'équilibre entre les dosages de la recette, aussi pensez à adapter la quantité de liquides.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) uniquement dans les programmes prévus à cet effet.

Veillez à couper les noix et fruits secs en petits morceaux, à râper le fromage, et à découper le chocolat en tous petits bouts. N'ajoutez pas plus que la quantité indiquée dans les recettes, sinon le pain risque de ne pas lever convenablement. Faites particulièrement attention aux noix et fruits frais, car ils contiennent du liquide (jus et huile), aussi veillez à ajuster le dosage du principal ingrédient liquide en conséquence.

PROGRAMMES

- Vous pouvez remplacer l'huile par du beurre fondu.
- Suivez l'ordre du tableau pour l'ajout des ingrédients.
- Dans toutes les recettes, vous pouvez remplacer la farine à haute teneur en gluten par de la farine sans gluten. Pensez également à vérifier les autres ingrédients pour les personnes intolérantes au gluten.

Pain basique (1)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	2:55		3:00		3:05	
Eau	180 mL		230 mL		290 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	20 g	3 cuillères à soupe	30 g	4 cuillères à soupe	40 g
Sel	1 cuillère à café	3 g	1,5 cuillère à café	4 g	2 cuillères à café	5 g
Sucre	1 cuillère à café	3 g	1,5 cuillère à café	4 g	2 cuillères à café	5 g
Farine	2½	345 g	3 tasses	445 g	3,5 tasses	525 g
Farine complète	1/2 tasse	60 g	1 tasse	80 g	1 tasse	100 g
Levure	1 cuillère à café	3 g de levure sèche	1,5 cuillère à café	4 g de levure sèche	2 cuillères à café	5 g de levure sèche

Pain rapide (2)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	1:55		2:00		2:05	
Eau	140 mL		190 mL		230 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	33 g	3 cuillères à soupe	39 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Sucre	1 cuillère à soupe	26 g	2 cuillères à soupe	30 g	3 cuillères à soupe	39 g
Farine	2 verres	290 g	2,5 verres	360 g	3 verres	435 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain viennois (3)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	3:40		3:45		3:50	
Eau	120 mL		160 mL		200 mL	
Huile	1,5 cuillère à soupe	20 g	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	32 g
Sel	1/2 cuillère à café	2 g	1/2 cuillère à café	2 g	1/2 cuillère à café	2 g
Œuf	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g
Sucre	2 cuillères à soupe	30 g	3 cuillères à soupe	45 g	4 cuillères à soupe	60 g
Lait écrémé	1/4 de verre	35 g	1/3 de verre	47 g	1/2 verre	70 g
Farine blanche	2 verres	290 g	2 + 3/4 de verre	380 g	3,5 verres	500 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain traditionnel français (4)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	3:55		4:00		4:05	
Eau	180 mL		260 mL		320 mL	
Huile	1 cuillère à soupe	10 g	1,5 cuillère à soupe	15 g	2 cuillères à soupe	20 g
Sel	2 cuillères à soupe	12 g	2,5 cuillères à café	15 g	3 cuillères à soupe	18 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	23 g	1,5 cuillère à soupe	23 g	2 cuillères à soupe	30
Farine blanche	2 + 1/4 de verre	300 g	2 + 3/4 de verre	400 g	3,5 verres	500 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain complet (5)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	3:55		4:00		4:05	
Eau	180 mL		220 mL		270 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	38 g	3 cuillères à soupe	45 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Sucre brun	1 + 3/4 de cuillère à soupe	20 g	2 cuillères à soupe	26 g	3 cuillères à soupe	39 g
Farine blanche	1 verre	145 g	1,5 verre	180 g	2 verres	220 g
Farine complète	1 verre	145 g	1,5 verre	180 g	2 verres	220 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain de seigle (6)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	3:25		3:30		3:35	
Eau	180 mL		220 mL		270 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	38 g	3 cuillères à soupe	45 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Sucre brun	1 + 3/4 de cuillère à soupe	20 g	2 cuillères à soupe	26 g	3 cuillères à soupe	39 g
Farine blanche	1 verre	145 g	1,5 verre	180 g	2 verres	220 g
Farine de seigle	1 verre	145 g	1,5 verre	180 g	2 verres	220 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain sans gluten (7)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	2:55		3:00		3:05	
Eau	140 mL		190 mL		230 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	33 g	3 cuillères à soupe	45 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Sucre	2 cuillères à soupe	30 g	2,5 cuillères à soupe	38 g	3 cuillères à soupe	39 g
Farine sans gluten	1 + 3/4 de verre	255 g	2 verres	290 g	2 + 1/4 de verre	325 g
Farine de maïs	1/4 de verre	35 g	1/2 verre	70 g	3/4 de verre	110 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain de riz

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	2:40		2:45		2:50	
Eau	150 mL		190 mL		240 mL	
Huile	2 cuillères à soupe	26 g	2,5 cuillères à soupe	38 g	3 cuillères à soupe	39 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Œuf	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g	1 œuf entier	60 g
Sucre	1 cuillère à soupe	15 g	2 cuillères à soupe	30 g	2 cuillères à soupe	30 g
Farine à haute teneur en gluten	2 verres	290 g	2,5 verres	360 g	3 verres	435 g
Riz cuit	1/4 de verre		1/3 de verre		1/2 verre	
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pain à sandwich (9)

Poids	500 g		750 g		1 000 g	
Minuterie	4:55		5:00		5:05	
Eau	210 mL		250 mL		300 mL	
Huile	1/2 cuillère à soupe	6 g	3/4 de cuillère à soupe	10 g	1 + 1/3 de cuillère à soupe	15 g
Sel	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Sucre	2/3 de cuillère à café	3 g	3/4 de cuillère à café	4 g	1 cuillère à soupe	5 g
Farine	2 verres	290 g	2,5 verres	360 g	3 verres	435 g
Levure	3/4 de bloc de levure fraîche (25 g) ou 3/4 de sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude		1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude	

Pâte pour viennoiseries (10)

Minuterie	2:20
Huile de graines	3 cuillères à soupe
Œufs	4 œufs entiers
Sucre	130 g
Farine fermentante	150 g
Poudre à flan (facultative)	2 cuillères à soupe
Vous pouvez modifier la quantité de sucre selon votre goût	

Pâte 100 % complète (11)

Minuterie	3:10
Sucre	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café
Eau	380 mL
Farine complète	600 g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte 70 % complète (11)

Minuterie	3:10
Farine blanche	175 g
Sucre	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café
Eau	370 mL
Farine complète	425 g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte à pizza (12)

Minuterie	0:45
Eau	170 mL
Sel	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Farine blanche	300 g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte levée (13)

Minuterie	1:30
Eau	350 mL
Sel	1,5 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Farine blanche	600 g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Fonction mélange (14/15)

Minuterie	de 8 à 45 minutes (durée réglable)
Levure	1 + 1/4 de cuillère à soupe
Farine blanche	560 g
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à soupe
Eau	330 mL
La durée du programme 14 est de 15 minutes. Le programme 15 est une version « étendue » du programme 14, avec une durée réglable de 8 à 45 minutes. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».	

Confiture (16)

Minuterie	1:20
Pulpe de fruits	300 g
Sucre	150 g
Jus de citron	1/2 citron
Nous vous conseillons d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre, et de le verser petit à petit	

Yaourt (17)

Minuterie	8:00 (réglable de 0:06 à 10:00 à l'aide du bouton « Réglage du poids »)
Lait entier	1 000 mL
Yaourt naturel	100 mL (ou un pot de yaourt)
Sucre	60 g

Décongélation (18)

Minuterie	00:30 (réglable de 0:10 à 2:00)
L'appareil maintient une température d'environ 50°C (122°F) pour décongeler le produit. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».	

Cuisson (19)

Minuterie	00:30 (réglable de 0:10 à 1:30)
Pour tout type de cuisson. La température est maintenue à environ 150 °C. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».	

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avertissement

- N'immergez pas l'appareil, la fiche secteur ou le câble d'alimentation, que ce soit dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide.
- Veillez à bien débrancher le câble d'alimentation avant de le nettoyer.
- Même lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le de la prise électrique avant de retirer ou de replacer les pièces, ou avant de nettoyer l'appareil.
- Laissez refroidir avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer quoi que ce soit du moule, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer le pain du moule (L), afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Nettoyez le moule (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
2. Si la lame de pétrissage (I) ne se détache pas de l'arbre moteur, vous pouvez exceptionnellement remplir le moule d'eau chaude et laisser reposer environ 30 minutes. Ensuite, nettoyez doucement la lame à l'aide d'un chiffon humide.
3. Lavez la tasse à mesurer (M) et la cuillère-mesure (N) avec de l'eau et du savon.
4. Nettoyez toutes les autres surfaces internes et externes, à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une petite quantité de liquide vaisselle si nécessaire, mais veillez ensuite à rincer abondamment, sinon les résidus de liquide vaisselle risquent de compromettre la bonne qualité de votre pain.

   REMARQUE : N'utilisez pas de matériau abrasif ni aucun ustensile tranchant pour nettoyer la machine à pain ou ses pièces.

   REMARQUE : Laisser toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

Tension/Fréquence : 230-240 V~50-60 Hz
uissance nominale : 550 W

GARANTIE

Dans le cas peu probable où vous rencontrez un problème avec votre produit Brabantia, veuillez noter qu'il est assorti d'une garantie de deux ans.

Pour toute demande, veuillez contacter le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil

Exclusions de la garantie :

La garantie est réputée nulle lorsque :

1. Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions incluses avec le produit et fournies par le fabricant.
2. Le produit a été utilisé dans un but autre que celui pour lequel il a été prévu.
3. Les dommage(s) ou dysfonctionnement(s) du produit résultent :
   - d'une alimentation électrique inadaptée
   - d'accident (y compris les dommages causés par les liquides ou l'humidité)
   - d'un usage inadéquat ou abusif du produit
   - d'une installation défaillante ou incorrecte
   - de problèmes d'alimentation électrique, notamment les surtensions et la foudre
   - de la présence d'insectes
   - de la falsification ou de la modification du produit par des personnes autres que le personnel de service autorisé
   - de l'exposition à des matériaux anormalement corrosifs
   - de l'introduction de corps étrangers dans l'appareil
   - de l'utilisation d'accessoires n'ayant pas été approuvés par Brabantia

VEUILLEZ CONSULTER ET OBSERVER STRICTEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES MESURES DE PRÉCAUTION FIGURANT DANS CE MANUEL D'UTILISATION.

EN RAISON DU DÉVELOPPEMENT CONTINU DES PRODUITS, LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES PEUVENT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS SANS PRÉAVIS.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir les éventuels dommages causés à l'environnement ou à la santé humaine en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, il est nécessaire de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser correctement de votre appareil, veuillez contacter votre centre local de collecte et de recyclage des déchets ou l'y apporter directement. Vous pouvez également contacter votre mairie pour obtenir des informations sur votre centre local de réutilisation. Veuillez faire en sorte que ce produit puisse être recyclé sans danger pour l'environnement.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die folgenden:

VOR DEM EINSATZ DES GERÄTS LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

1. Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Brotbackautomaten alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Nachschlagzwecke auf.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten, bevor Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal in Betrieb nehmen, und entsorgen Sie diese sicher.
3. Zur Vermeidung von Erstickungsgefahr für kleine Kinder entfernen Sie die Schutzabdeckung des Netzsteckers dieses Geräts und entsorgen Sie sie sicher.
4. Stellen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nicht in der Nähe der Kante einer Arbeitsplatte, einer Theke oder eines Tisches ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Substanzen ist.
6. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in die Nähe eines beheizten Ofens.
7. Nehmen Sie den Brotbackautomaten immer auf einer trockenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage in Betrieb. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer mit Stoff bedeckten Oberfläche, in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
8. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Freiraum von mindestens 20 cm um den Brotbackautomaten herum auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
9. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Mindestabstand von 20 cm zu Vorhängen, Tüchern und anderen hitzeempfindlichen Materialien auf. Dadurch wird eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet und eine mögliche Verfärbung aufgrund von Strahlungswärme vermieden.
10. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer Abtropffläche.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass der Brotbackautomat ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, bevor Sie ihn an eine Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen. Befolgen Sie die mitgelieferten Anweisungen.
12. Wenn der Brotbackautomat längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
14. Der Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
15. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile reinigen.
16. Die zugänglichen Oberflächen sind während des Betriebs des Brotbackautomaten und noch einige Zeit nach dem Gebrauch sehr heiß.
17. Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
18. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist.
19. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Brot oder den Inhalt aus der Backform nehmen.
20. Seien Sie vorsichtig beim Ausgießen der fertigen Marmelade aus der Backform, da die Marmelade sehr heiß sein wird.

21. Geben Sie keine Zutaten direkt in den Backraum. Geben Sie die Zutaten nur in die Brotbackform.
22. Die maximale Menge an Mehl und Backtriebmittel darf die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten.
23. Greifen Sie während des Betriebs nicht mit den Fingern oder Händen in den Brotbackautomaten. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
24. Bevor Sie den Brotbackautomaten reinigen, stellen Sie sicher, dass er ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
25. Tauchen Sie die Brotbackform nicht in Wasser ein. Dies kann die freie Beweglichkeit der Antriebswelle beeinträchtigen. Waschen Sie nur das Innere der Brotbackform.
26. Lassen Sie den Deckel nicht über einen längeren Zeitraum offen stehen.
27. Vergewissern Sie sich, dass das Knetmesser vor dem Schneiden immer vom Boden des gebackenen Brotes entfernt ist.
28. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht dem direkten Sonnenlicht aus. Die Farbe kann verblassen und sich verfärben, wenn der Brotbackautomat ständig UV-Licht ausgesetzt ist.
29. Halten Sie die Innen- und Außenseite des Brotbackautomaten sauber. Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Reinigungsanweisungen.
30. Schalten Sie den Brotbackautomaten immer durch Abziehen des Steckers vom Stromnetz aus. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung, Versetzung oder Lagerung des Geräts, lassen Sie es vollständig abkühlen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine 230V- oder 240V-Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, berühren Sie keine heißen Oberflächen und machen Sie keine Knoten.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es sei denn, dies wird in der Reinigungsanleitung empfohlen.
- Dieser Brotbackautomat ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Brotbackautomat spielen.
- Es wird empfohlen, den Brotbackautomaten regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, der Anschluss oder der Brotbackautomat auf irgendeine Weise beschädigt ist.
- Alle Wartungsarbeiten außer der Reinigung sollten von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Dieser Brotbackautomat ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vorsicht

Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Brotbackautomaten eine hohe Temperatur aufweisen.

Warnhinweis

Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen. Bauernhäuser.
Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast usw.

HEISSE OBERFLÄCHE:

Die mit dem Symbol für heiße Oberflächen gekennzeichneten Bereiche können während und nach der Verwendung des Geräts heiß sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Bereiche berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr.
Tragen Sie nach Möglichkeit Schutzhandschuhe zum Schutz.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

NICHT ZUR KOMMERZIELLEN NUTZUNG BESTIMMT

BESCHREIBUNG DES BROTBACKAUTOMATEN (ABB. 1)

A	Gerätegehäuse	**H**	Bullauge
B	Tasten zum Erhöhen/Verringern des Timers	**I**	Knetmesser
C	Taste zur Gewichtseinstellung	**L**	Backform
D	Taste zur Menüeinstellung	**M**	Messbecher
E	Display (Abb.2)	**N**	Messlöffel
F	Lüftungsschlitze	**O**	Ein/Aus-Taste
G	Deckel	**P**	Bräunungseinstellung

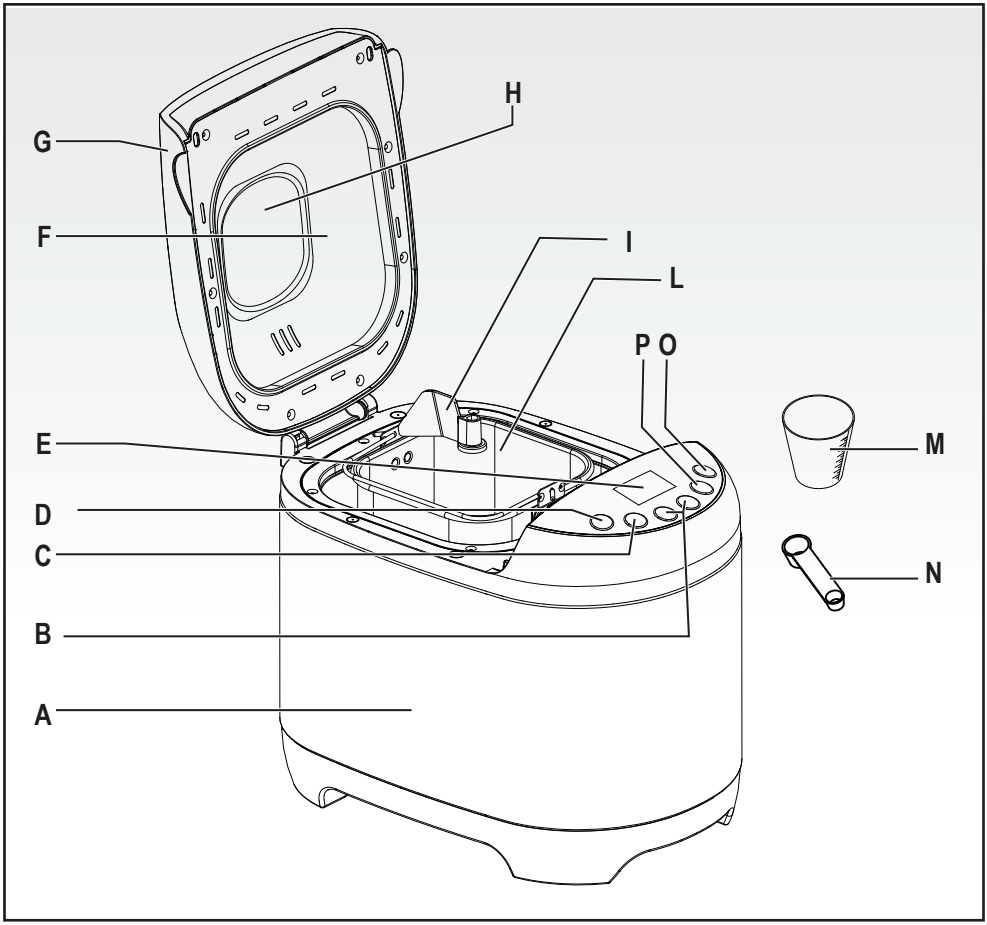


Abb. 1

DISPLAY (ABB.2)

Fig. 2

KURZE HINWEISE ZU BROTBACKAUTOMATEN

Ihr Gerät ist ein Produkt zur Ersparnis von Arbeitsaufwand. Sein Hauptvorteil besteht darin, dass alle Vorgänge wie Kneten, Aufgehen und Backen auf kleinem Raum stattfinden.
Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie leicht und häufig hervorragende Brote backen, wenn Sie die Anweisungen befolgen und einige grundlegende Prinzipien verstehen.
Die sorgfältige Auswahl der Zutaten ist die wichtigste Phase bei der Brotherstellung.

VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

1. Waschen und trocknen Sie alle Teile wie im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
2. Schalten Sie das Gerät in die Betriebsart „Backen“ und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang ohne Last laufen. Nach dem Abkühlen das Gerät erneut reinigen.

Warnhinweis

Während des ersten Heizzyklus kann es vorkommen, dass das Gerät Rauch oder einen leichten Brandgeruch abgibt. Dies ist normal und verschwindet nach einigen Sekunden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

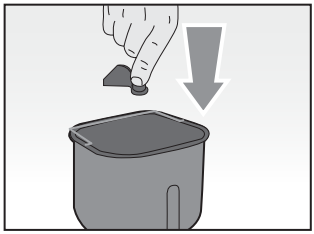


Abb. 3

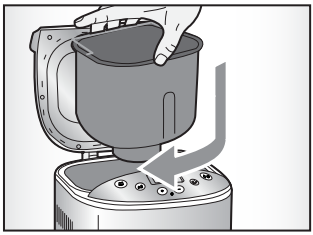


Abb. 4

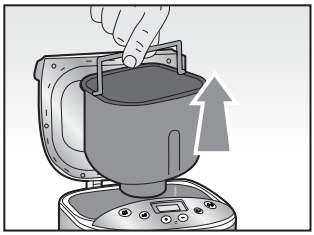


Abb. 5

3. Waschen und trocknen Sie alle Teile gut ab.
4. Montieren Sie das Knetmesser (I) auf den Stift im Inneren der Backform (L) (Abb. 3).
5. Messen Sie die Zutaten mit dem mitgelieferten Messbecher (M) oder Löffel (N), oder wiegen Sie sie ab und geben Sie sie in die Backform (L).
6. Setzen Sie die Backform auf den entsprechenden Stift im Inneren des Geräts und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (Abb.

Warnhinweis

Es ist wichtig, die Reihenfolge der Zutaten wie im Rezept beschrieben einzuhalten. Die Reihenfolge ist in der Regel: flüssige Zutaten, Wasser, Mehl, Eier und andere, wie im Rezept angegeben. Fügen Sie die Hefe als letztes zu den anderen Zutaten hinzu. Vermeiden Sie, dass die Hefe mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.

7. Schließen Sie den Deckel (G) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Auf dem Display (E) wird „3:10" mit zwei festen Punkten angezeigt. Die Maschine ist automatisch auf das Programm „1" eingestellt.
8. Drücken Sie die Taste (D), um das gewünschte Backprogramm zu wählen.
9. Drücken Sie die Taste (C), um das gewünschte Gewicht zu wählen (500 g, 750 g, 1000 g). Bei den Programmen 8-19 kann das Gewicht nicht eingestellt werden.
10. Wählen Sie die gewünschte Bräunung (leicht, mittelmäßig oder intensiv). Stellen Sie bei Bedarf den Timer mit den Tasten + oder - (B) ein
11. Die Verarbeitung beginnt nach der eingestellten Zeit. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Timerfunktion bei verderblichen Zutaten (wie Eiern, Milchprodukten usw.) verwenden.
12. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (O). Das Gerät gibt einen Signalton ab und beginnt mit der Verarbeitung der Zutaten (wenn ein Timer eingestellt wurde, beginnt die Verarbeitung zur eingestellten Zeit). Während des Backvorgangs kann es vorkommen, dass Dampf aus dem Gebläse unter dem Deckel (G) austritt: Das ist völlig normal.
13. Wenn im Programm Zusätze (Nüsse, Samen usw.) vorgesehen sind, gibt das Gerät 10 Pieptöne ab, wenn es Zeit ist, den Deckel zu öffnen, um die restlichen Zutaten hinzuzufügen. Dieser Zeitraum variiert je nach Programm.

14. Zum Beenden des gewählten Programms drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O).
15. Wenn die auf dem Display (E) angezeigte Zeit „0:00" beträgt, ist der Garvorgang beendet. Das Gerät piept 10 Mal und schaltet automatisch für 1 Stunde in den Modus „Warmhalten". Das Symbol „:" blinkt weiter auf (außer beim Programm „Kneten").
16. Nach 1 Stunde Warmhalten wird der Modus „Warmhalten" deaktiviert. Zur Deaktivierung des Warmhaltemodus vor Ablauf der 60 Minuten drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O).
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel (G).
18. Greifen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen fest am Griff (L), drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und ziehen Sie sie heraus (Abb. 5).
19. Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es herausnehmen, und ziehen Sie es dann mit einem antihaftbeschichteten Spatel von den Seiten her aus der Backform heraus. Gegebenenfalls die Form auf ein Abkühlgitter oder eine saubere Fläche stürzen und leicht schütteln, bis sich das Brot von alleine löst.

Warnhinweis

Die Backform wird sehr heiß. Seien Sie bei der Handhabung der Backform sehr vorsichtig und verwenden Sie immer Schutzhandschuhe. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

UNTERBRECHUNGEN DER STROMVERSORGUNG

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung von weniger als 10 Minuten wird das Programm fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist. Dauert die Unterbrechung länger als 15 Minuten, wird das Programm abgebrochen und das Display kehrt zu den Standardeinstellungen zurück. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, leeren Sie die Backform, entfernen Sie die Zutaten, reinigen Sie das Gerät und starten Sie erneut.

FEHLERCODES

Wenn ein Fehler auftritt, kann das Display (E) die folgenden Fehlercodes anzeigen:

„H:HH": Die Temperatur in der Backform ist zu hoch.

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O), um das Programm zu beenden.
2. Ziehen Sie den Netztstecker.
3. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten abkühlen.
4. Starten Sie das Programm erneut.

„E:EO": Der Temperatursensor ist nicht angeschlossen oder defekt.

Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienststelle, um die Funktion des Sensors zu überprüfen.

DER TIMER

Der Timer wird meist dazu verwendet, das Brot in der Nacht zuzubereiten, damit es am nächsten Morgen fertig ist. Sie können mit der Zeitschaltuhr bis zu 15 Stunden vor der Zubereitung programmieren. Nicht für Brot oder Teig mit frischer Milch, Joghurt, Käse, Eiern, Früchten, Zwiebeln oder anderen Zutaten verwenden, die bei einer mehrstündigen Lagerung in einer heißen und feuchten Umgebung verderben können.

Entscheiden Sie, wann Ihr Brot fertig sein soll, zum Beispiel um 6 Uhr morgens. Überprüfen Sie, wie spät es ist, wenn Sie das Programm starten, z. B. 9 Uhr Berechnen Sie die Zeit zwischen diesen beiden Zeiten, in diesem Fall 9 Stunden. Wenn Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern (B) betätigen, schaltet der Timer bei jedem Tastendruck 10 Minuten vor oder zurück. Es ist nicht möglich, die für ein Programm erforderliche Zeit zu verkürzen.

KONSISTENZ DES TEIGS

Kontrollieren Sie das Produkt während der ersten 5 Minuten des Knetvorgangs durch das spezielle Bullauge (H). Es sollte sich ein glatter Laib bilden. Ist dies nicht der Fall, müssen Sie vielleicht die Zutaten überprüfen. Wenn es notwendig ist, den Deckel (G) zu öffnen, tun Sie dies während des Knetvorgangs oder der Ruhezeit. In allen anderen Momenten können Sie das erfolgreiche Ergebnis des Brotes gefährden.

Wenn der Teig zu klebrig ist oder an den Rändern der Form kleben bleibt, geben Sie jeweils einen Teelöffel Mehl darüber. Wenn er zu trocken ist, geben Sie jeweils einen Teelöffel heißes Wasser hinzu. Mit einem Holz- oder Plastikspatel können Sie die Zutaten, die an den Seiten der Maschine kleben geblieben sind, vorsichtig entfernen.

Warnhinweis

Lassen Sie den Deckel nicht länger als nötig offen. Warten Sie, bis das Mehl/Wasser vollständig in den Teig eingearbeitet ist, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen. Schließen Sie den Deckel (G) vor dem Ende des letzten Knetvorgangs, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann.

AUFBEWAHRUNG DES BROTES

Das Brot, das Sie auf dem Markt finden, enthält in der Regel Zusatzstoffe (Chlor, Kalk, Mineralteerfarbstoff, Sorbit, Sojabohnen, usw.). Ihr Brot enthält keine dieser Zusätze und ist daher nicht so lange haltbar wie das im Handel erhältliche Brot und sieht anders aus. Außerdem wird es nicht den Geschmack des handelsüblichen Brotes haben, sondern den Geschmack, den Brot eigentlich immer haben sollte.

Vorzugsweise sollte es sofort verzehrt werden, kann aber auch zwei Tage lang bei Raumtemperatur in einem luftleeren Polyäthylenbeutel aufbewahrt werden.

Zum Einfrieren von selbstgebackenem Brot lässt man es abkühlen, gibt es in einen Polyethylenbeutel, entfernt die Luft und friert es dann ein.

WIE MAN DIE ZUTATEN HINZUFÜGT

- Halten Sie sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge.
- Legen Sie zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) beiseite und fügen Sie sie während des zweiten Knetvorgangs hinzu, wenn das Gerät 10 Mal piept.
- Fügen Sie zunächst die flüssigen Zutaten hinzu. In der Regel ist dies Wasser, aber kann auch Milch und/oder Eier sein. Das Wasser muss warm (37° C / 100° F), darf aber nicht heiß sein. Zu heißes oder zu kaltes Wasser verhindert das Aufgehen.
- Verwenden Sie keine Milch mit dem Timer. Sie könnte gerinnen, bevor der Brotbackvorgang beginnt.
- Fügen Sie Zucker und Salz wie im Rezept angegeben hinzu und fügen Sie die „flüssigen" Zutaten (Honig, Sirup, Melasse, usw.) hinzu.
- Fügen Sie die „trockenen" Zutaten hinzu (Mehl, Milchpulver, Kräuter und Gewürze).

- Wenn Sie den Timer verwenden, ist es nicht möglich, während des zweiten Knetvorgangs Früchte oder Nüsse hinzuzufügen, also fügen Sie sie jetzt hinzu.
- Zum Schluss fügen Sie die Trockenhefe (oder Backpulver/Natriumbikarbonat) hinzu. Geben Sie sie über die anderen Zutaten – nicht in das Wasser, sonst beginnt sie zu früh zu wirken.
- Wenn Sie den Timer verwenden, müssen Sie die Hefe (Backpulver/Backpulver) unbedingt vom Wasser/der Flüssigkeit getrennt halten, da die Hefe sonst aktiv wird, aufsteigt und zusammenfällt, bevor der Brotbackprozess beginnt. Das Ergebnis wäre ein hartes, dichtes, raues und ungenießbares Produkt, wie ein Ziegelstein eines Hauses. Wir empfehlen, in der Mitte der Mehlkuppel ein Loch zu machen und die Hefe hineinzugeben.

MEHL

Die Art des Mehls, das Sie verwenden, ist sehr wichtig. Der wichtigste Bestandteil des Mehls ist das Protein Gluten, das dem Teig die Fähigkeit verleiht, zu formen und das von der Hefe produzierte Kohlendioxid zu binden. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Packung „TYP 0" oder „FÜR BROT" (wie Manitoba) steht, denn letzteres hat einen hohen Glutengehalt.

ANDERE MEHLSORTEN FÜR BROT

Dazu gehören Vollkornmehl und andere Getreidesorten. Sie bieten eine ausgezeichnete Ballaststoffzufuhr, enthalten aber weniger Gluten als weißes „Typ 0"-Mehl. Das bedeutet, dass die Vollkornbrote in der Regel kleiner und dichter sind als die Weißbrote. Generell kann man sagen, dass man ein Produkt mit dem Geschmack von Vollkornbrot und der Textur von Weißbrot zubereiten kann, wenn man im Rezept die Hälfte des Weißmehls „Typ 0" durch Vollkornmehl ersetzt.

HEFE

Hefe ist ein lebender Organismus, der sich im Teig vermehrt. In Gegenwart von Feuchtigkeit, Nahrung und Wärme wächst die Hefe und gibt Kohlendioxidgas ab. Letzteres erzeugt Blasen, die im Teig eingeschlossen werden und ihn aufgehen lassen. Unter den verschiedenen Hefearten, die es gibt, empfehlen wir die Verwendung von aktiver Trockenhefe. Diese wird normalerweise in Tütchen verkauft und muss nicht vorher in Wasser aufgelöst werden. Es gibt auch „schnell wirkende" Hefe oder „Hefe für Brotbackautomaten". Dabei handelt es sich um stärkere Hefen, die den Teig im Vergleich zu anderen um 50 % schneller aufgehen lassen können. Verwenden Sie sie nur mit der Einstellung „SCHNELLOPTION". Hefe in Tütchen ist sehr feuchtigkeitsempfindlich, daher sollten Sie teilweise benutzte Tütchen nicht länger als einen Tag aufbewahren. Alternativ können Sie auch frische Hefeblöcke verwenden: 1 g aktive Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer aktiver Hefe.

Äquivalenztabelle für Trockenhefe und frische aktive Hefe			
	Trocken		Frisch
1/4 Tüte	2 g	1 Esslöffel	7 g
1/2 Tüte	4 g	2 Esslöffel	13 g
3/4 Tüte	6 g	3 Esslöffel	6 g
1 Tüte	7 g	3.5 Esslöffel	25 g
1.5 Tüte	10 g	5 Esslöffel	37 g
2 Tüten	14 g	7 Esslöffel	50 g

FLÜSSIGE ZUTATEN

Die flüssige Zutat besteht in der Regel aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung von beidem. Wasser macht die Kruste knuspriger. Milch macht es weicher, und die Textur ist weicher.

Es gibt widersprüchliche Meinungen darüber, wie hoch die Temperatur des Wassers sein sollte. Das können Sie selbst entscheiden, wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben. Wasser ist eine weitere wichtige Zutat für Brot. Im Allgemeinen ist eine Wassertemperatur zwischen 20° C (68° F) und 25° C (77° F) am besten geeignet. Wenn Sie jedoch den Brotbackvorgang beschleunigen wollen, muss die Wassertemperatur zwischen 45° C und 50° C liegen. Es ist wichtig, dass das Wasser von guter Qualität und vorzugsweise in Flaschen abgefüllt ist, da der im Wasser enthaltene Kalk das Gelingen des Brotes beeinträchtigen kann. Anstelle von Wasser können Sie auch frische Milch oder Wasser mit 2%igem Milchpulver verwenden, was den Geschmack und die Farbe der Kruste verbessert. In einigen Rezepten wird sogar Fruchtsaft erwähnt.

GERINGER FETTGEHALT

Verwenden Sie keine Öle, Margarinen usw. mit einem geringen Fettanteil. Diese Produkte enthalten nur wenig Fett, während das Rezept einen höheren Fettgehalt vorschreibt, und Sie erhalten möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse.

ZUCKER

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe und lässt sie wachsen. Er sorgt für Geschmack und Textur und hilft beim Bräunen der Kruste. Honig, Sirup und Melasse können anstelle von Zucker verwendet werden, vorausgesetzt, Sie passen die flüssige Zutat an, um dies auszugleichen. Künstliche Süßstoffe dürfen nicht verwendet werden, da sie die Hefe nicht ernähren und manche sie sogar abtöten.

SALZ

Salz hilft, das Wachstum von Hefe zu kontrollieren. Ungesalzenes Brot könnte zu sehr wachsen und dann zusammenfallen. Außerdem gibt es mehr Geschmack.

EIER

Eier machen Ihr Brot reichhaltiger und nahrhafter, geben ihm Farbe und helfen bei Form und Textur. Da Eier zu den flüssigen Zutaten des Brotes gehören, sollten Sie die anderen flüssigen Zutaten anpassen, wenn Sie Eier hinzufügen. Andernfalls könnte der Teig zu flüssig sein, um richtig aufgehen zu können.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Sie können zu Beginn zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Kräuter und Gewürze wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum geben Geschmack und sehen besser aus.

Verwenden Sie sie in kleinen Mengen (1-2 Teelöffel), damit sie den Geschmack des Brotes nicht überdecken. Frische Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch enthalten so viel Flüssigkeit, dass sie die Dosierung des Rezepts aus dem Gleichgewicht bringen, daher müssen Sie den Flüssigkeitsgehalt ausgleichen.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) können nur in Programmen hinzugefügt werden, die sie vorsehen.

Trockenfrüchte und Nüsse müssen in kleine Stücke geschnitten werden, Käse muss gerieben werden, Schokolade muss in kleine Stücke und nicht in Klumpen gehackt werden. Geben Sie nicht mehr als die in den Rezepten angegebenen Zutaten hinzu, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann. Achten Sie auf frisches Obst und Nüsse, da diese Flüssigkeit (Saft und Öl) enthalten, passen Sie die Dosierung der flüssigen Hauptzutat an, um dies auszugleichen.

DIE PROGRAMME

- Das Öl kann durch die geschmolzene Butter ersetzt werden.
- Halten Sie sich bei der Zugabe der Zutaten an die Reihenfolge in der Tabelle.
- In allen Rezepten können Sie das glutenhaltige Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzen, wobei Sie bei den anderen Zutaten für glutenunverträgliche Personen vorsichtig sein sollten.

Base (1)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:55		3:00		3:05	
Wasser	180 ml		230 ml		290 ml	
Öl	2 Esslöffel	20 g	3 Esslöffel	30 g	4 Esslöffel	40 g
Salz	1 Teelöffel	3 g	1 + ½ Teelöffel	4 g	2 Teelöffel	5 g
Zucker	1 Teelöffel	3 g	1 + ½ Teelöffel	4 g	2 Teelöffel	5 g
Mehl	2½	345 g	3 Becher	445 g	3+½ Becher	525 g
Vollkornmehl	½ Becher	60 g	1 Becher	80 g	1 Becher	100 g
Hefe	1 Teelöffel	3 g Trockenhefe	1 + ½ Teelöffel	4 g Trockenhefe	2 Teelöffel	5 g Trockenhefe

Stockbrot (2)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	1:55		2:00		2:05	
Wasser	140 ml		190 ml		230 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	33 g	3 Esslöffel	39 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	1 Esslöffel	26 g	2 Esslöffel	30 g	3 Esslöffel	39 g
Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Süßes Brot (3)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:40		3:45		3:50	
Wasser	120 ml		160 ml		200 ml	
Öl	1 + 1/2 Teelöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	32 g
Salz	1/2 Teelöffel	2 g	1/2 Teelöffel	2 g	1/2 Teelöffel	2 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	2 Esslöffel	30 g	3 Esslöffel	45 g	4 Esslöffel	60 g
Magermilch	1/4 Glas	35 g	1/3 Glas	47 g	1/2 Glas	70 g
Weissmehl	2 Gläser	290 g	2 + 3/4 Gläser	380 g	3 + 1/2 Gläser	500 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Französisches Brot (4)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180 ml		260 ml		320 ml	
Öl	1 Esslöffel	10 g	1 + 1/2 Esslöffel	15 g	2 Esslöffel	20 g
Salz	2 Esslöffel	12 g	2 + 1/2 Teelöffel	15 g	3 Esslöffel	18 g
Zucker	1 + 1/2 Teelöffel	23 g	1 + 1/2 Teelöffel	23 g	2 Esslöffel	30
Weissmehl	2 + 1/4 Gläser	300 g	2 + 3/4 Gläser	400 g	3 + 1/2 Gläser	500 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Vollkornbrot (5)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180 ml		220 ml		270 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Brauner Zucker	1 + 3/4 Esslöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	3 Esslöffel	39 g
Weissmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Vollkornmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Roggenbrot (6)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:25		3:30		3:35	
Wasser	180 ml		220 ml		270 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Brauner Zucker	1 + 3/4 Esslöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	3 Esslöffel	39 g
Weissmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Roggenmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Glutenfreies Brot (7)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:55		3:00		3:05	
Wasser	140 ml		190 ml		230 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	33 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	2 Esslöffel	30 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	39 g
Glutenfreies Mehl	1 + 3/4 Gläser	255 g	2 Gläser	290 g	2 + 1/4 Gläser	325 g
Maismehl	1/4 Glas	35 g	1/2 Glas	70 g	3/4 Glas	110 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Reiskornbrot (8)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:40		2:45		2:50	
Wasser	150 ml		190 ml		240 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	39 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	1 Esslöffel	15 g	2 Esslöffel	30 g	2 Esslöffel	30 g
Glutenreiches Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Gekochter Reis	1/4 Glas		1/3 Glas		1/2 Glas	
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Sandwich-Brot (9)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	4:55		5:00		5:05	
Wasser	210 ml		250 ml		300 ml	
Öl	1/2 Esslöffel	6 g	3/4 Esslöffel	10 g	1 + 1/3 Esslöffel	15 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Backteig für Süßigkeiten (10)

Zeit	2:20
Saatöl	3 Esslöffel
Eier	4 ganze Eier
Zucker	130 g
Mit Backpulver gemischtes Mehl	150 g
Puddingpulver (optional)	2 Esslöffel
Die Menge des Zuckers kann je nach Geschmack verändert werden.	

100 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Wasser	380 ml
Vollkornmehl	600 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

70 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Weissmehl	175 g
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Wasser	370 ml
Vollkornmehl	425 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Pizzateig (12)

Zeit	0:45
Wasser	170 ml
Salz	1 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel
Weissmehl	300 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Hefeteig (13)

Zeit	1:30
Wasser	350 ml
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Weissmehl	600 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Mischfunktion (14-15)

Zeit	von 8 bis 45 Minuten (einstellbare Zeit)
Hefe	1 + 1/4 Esslöffel
Weissmehl	560 g
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Wasser	330 ml
Das Programm 14 hat eine Dauer von 15 Minuten. Das Programm 15 ist die „erweiterte“ Version des Programms 14, mit einer einstellbaren Zeit von 8 bis 45 Minuten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

Marmelade (16)

Zeit	1:20
Fruchtfleisch	300 g
Zucker	150 g
Zitronensaft	1/2 Zitrone
Es wird empfohlen, 20 Minuten zu warten, bevor man den Zucker hinzufügt, der nach und nach eingeschüttet werden muss.	

Joghurt (17)

Zeit	8:00 (einstellbar von 0:06 bis 10:00 mit der Taste „Gewichtseinstellung“)
Vollmilch	1000 ml
Naturjoghurt	100ml (oder ein Glas Joghurt)
Zucker	60 g

Auftauen (18)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00)
Das Gerät hält eine Temperatur von etwa 50° C (122° F) aufrecht, um das Produkt aufzutauen. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

Backen (19)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 1:30)
Für allgemeines Garen. Die Temperatur wird bei ca. 150° C gehalten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

PFLEGE UND REINIGUNG

Warnhinweis

- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie einzelne Teile einsetzen oder herausnehmen oder das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge, um etwas aus der Backform zu entnehmen, da sie die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

1. Reinigen Sie die Backform (L), indem Sie sie innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben.
2. Wenn sich das Knetmesser (I) nicht von der Motorwelle löst, füllen Sie die Backform ausnahmsweise mit heißem Wasser und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang stehen. Reinigen Sie das Knetmesser dann vorsichtig mit einem feuchten Tuchh.
3. Waschen Sie den Messbecher (M) und den Messlöffel (N) in heißer Seifenlauge.
4. Reinigen Sie alle anderen Oberflächen, innen und außen, mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge Flüssigwaschmittel, aber achten Sie darauf, dass es vollständig ausgespült wird, da sonst Waschmittelrückstände das Gelingen Ihres nächsten Brotes beeinträchtigen könnten.

   HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, um den Brotbackautomaten oder einen seiner Teile zu reinigen.

   HINWEIS: Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung/Frequenz: 230-240 V~50-60 Hz
Nennleistung: 550 W

GARANTIE

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie ein Problem mit Ihrem Brabantia-Gerät haben, beachten Sie bitte, dass Ihr Brabantia-Gerät eine 2-jährige Garantie hat.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Garantieausschlüsse:

Der Garantieanspruch erlischt in folgenden Fällen:

1. Das Produkt wurde nicht in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung des Herstellers installiert, betrieben oder gewartet.
2. Das Produkt wurde für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet.
3. Der Schaden oder die Fehlfunktion des Produkts ist auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen:
   - Falsche Spannung
   - Unfälle (einschließlich Flüssigkeits- oder Feuchtigkeitsschäden)
   - Unsachgemäße Verwendung oder Missbrauch des Produkts
   - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
   - Probleme mit der Netzversorgung, einschließlich Stromspitzen oder Blitzschäden
   - Schädlingsbefall
   - Eingriffe oder Veränderungen am Produkt durch nicht autorisiertes Servicepersonal
   - Exposition gegenüber anormal korrosiven Materialien
   - Einführen von Fremdkörpern in das Gerät
   - Verwendung mit nicht von Brabantia vorab genehmigtem Zubehör

BITTE LESEN UND BEACHTEN SIE ALLE WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.

AUFGRUND DER KONTINUIERLICHEN PRODUKTENTWICKLUNG KÖNNEN DIE TECHNISCHEN DATEN OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG GEÄNDERT WERDEN.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung möglicher Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung, recyceln Sie dieses Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenden Sie sich zur korrekten Entsorgung Ihres Geräts bitte an Ihr örtliches Abfall-/Recyclingzentrum oder bringen Sie es dorthin. Alternativ können Sie sich auch an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um Informationen über Ihr örtliches Recyclingzentrum zu erhalten. Bitte sorgen Sie dafür, dass dieses Produkt umweltverträglich recycelt werden kann.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die folgenden:

VOR DEM EINSATZ DES GERÄTS LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

1. Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Brotbackautomaten alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Nachschlagzwecke auf.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten, bevor Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal in Betrieb nehmen, und entsorgen Sie diese sicher.
3. Zur Vermeidung von Erstickungsgefahr für kleine Kinder entfernen Sie die Schutzabdeckung des Netzsteckers dieses Geräts und entsorgen Sie sie sicher.
4. Stellen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nicht in der Nähe der Kante einer Arbeitsplatte, einer Theke oder eines Tisches ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Substanzen ist.
6. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in die Nähe eines beheizten Ofens.
7. Nehmen Sie den Brotbackautomaten immer auf einer trockenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage in Betrieb. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer mit Stoff bedeckten Oberfläche, in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
8. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Freiraum von mindestens 20 cm um den Brotbackautomaten herum auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
9. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Mindestabstand von 20 cm zu Vorhängen, Tüchern und anderen hitzeempfindlichen Materialien auf. Dadurch wird eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet und eine mögliche Verfärbung aufgrund von Strahlungswärme vermieden.
10. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer Abtropffläche.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass der Brotbackautomat ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, bevor Sie ihn an eine Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen. Befolgen Sie die mitgelieferten Anweisungen.
12. Wenn der Brotbackautomat längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
14. Der Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
15. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile reinigen.
16. Die zugänglichen Oberflächen sind während des Betriebs des Brotbackautomaten und noch einige Zeit nach dem Gebrauch sehr heiß.
17. Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
18. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist.
19. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Brot oder den Inhalt aus der Backform nehmen.
20. Seien Sie vorsichtig beim Ausgießen der fertigen Marmelade aus der Backform, da die Marmelade sehr heiß sein wird.

21. Geben Sie keine Zutaten direkt in den Backraum. Geben Sie die Zutaten nur in die Brotbackform.
22. Die maximale Menge an Mehl und Backtriebmittel darf die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten.
23. Greifen Sie während des Betriebs nicht mit den Fingern oder Händen in den Brotbackautomaten. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
24. Bevor Sie den Brotbackautomaten reinigen, stellen Sie sicher, dass er ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
25. Tauchen Sie die Brotbackform nicht in Wasser ein. Dies kann die freie Beweglichkeit der Antriebswelle beeinträchtigen. Waschen Sie nur das Innere der Brotbackform.
26. Lassen Sie den Deckel nicht über einen längeren Zeitraum offen stehen.
27. Vergewissern Sie sich, dass das Knetmesser vor dem Schneiden immer vom Boden des gebackenen Brotes entfernt ist.
28. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht dem direkten Sonnenlicht aus. Die Farbe kann verblassen und sich verfärben, wenn der Brotbackautomat ständig UV-Licht ausgesetzt ist.
29. Halten Sie die Innen- und Außenseite des Brotbackautomaten sauber. Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Reinigungsanweisungen.
30. Schalten Sie den Brotbackautomaten immer durch Abziehen des Steckers vom Stromnetz aus. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung, Versetzung oder Lagerung des Geräts, lassen Sie es vollständig abkühlen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine 230V- oder 240V-Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, berühren Sie keine heißen Oberflächen und machen Sie keine Knoten.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es sei denn, dies wird in der Reinigungsanleitung empfohlen.
- Dieser Brotbackautomat ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Brotbackautomat spielen.
- Es wird empfohlen, den Brotbackautomaten regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, der Anschluss oder der Brotbackautomat auf irgendeine Weise beschädigt ist.
- Alle Wartungsarbeiten außer der Reinigung sollten von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Dieser Brotbackautomat ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vorsicht

Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Brotbackautomaten eine hohe Temperatur aufweisen.

Warnhinweis

Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen. Bauernhäuser. Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast usw.

HEISSE OBERFLÄCHE:

Die mit dem Symbol für heiße Oberflächen gekennzeichneten Bereiche können während und nach der Verwendung des Geräts heiß sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Bereiche berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr.
Tragen Sie nach Möglichkeit Schutzhandschuhe zum Schutz.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

NICHT ZUR KOMMERZIELLEN NUTZUNG BESTIMMT

BESCHREIBUNG DES BROTBACKAUTOMATEN (ABB. 1)

A	Gerätegehäuse	**H**	Bullauge
B	Tasten zum Erhöhen/Verringern des Timers	**I**	Knetmesser
C	Taste zur Gewichtseinstellung	**L**	Backform
D	Taste zur Menüeinstellung	**M**	Messbecher
E	Display (Abb.2)	**N**	Messlöffel
F	Lüftungsschlitze	**O**	Ein/Aus-Taste
G	Deckel	**P**	Bräunungseinstellung

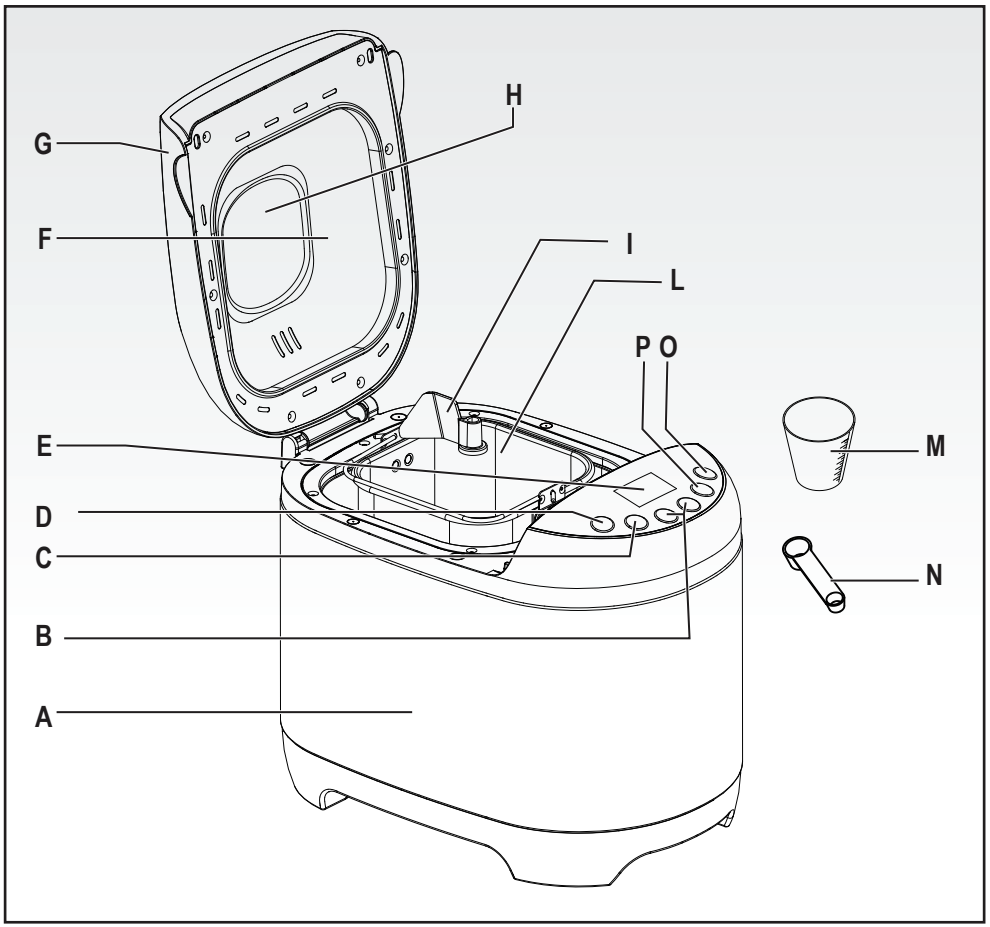


Abb. 1

brabantia

DISPLAY (ABB.2)

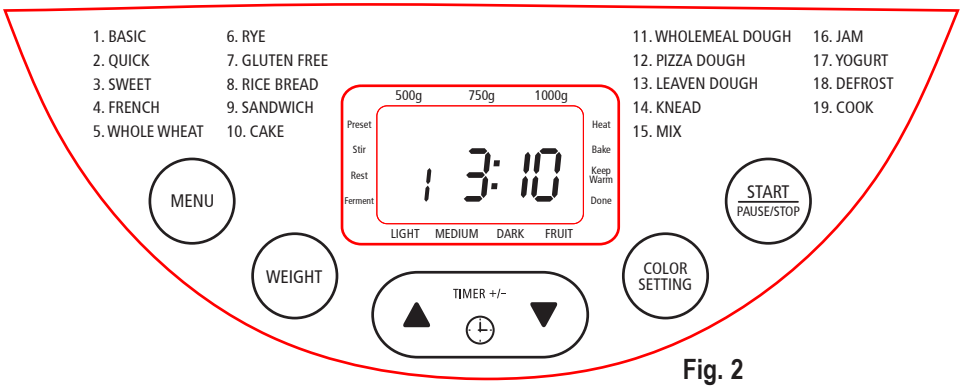


Fig. 2

KURZE HINWEISE ZU BROTBACKAUTOMATEN

Ihr Gerät ist ein Produkt zur Ersparnis von Arbeitsaufwand. Sein Hauptvorteil besteht darin, dass alle Vorgänge wie Kneten, Aufgehen und Backen auf kleinem Raum stattfinden.
Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie leicht und häufig hervorragende Brote backen, wenn Sie die Anweisungen befolgen und einige grundlegende Prinzipien verstehen.
Die sorgfältige Auswahl der Zutaten ist die wichtigste Phase bei der Brotherstellung.

VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

1. Waschen und trocknen Sie alle Teile wie im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
2. Schalten Sie das Gerät in die Betriebsart „Backen" und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang ohne Last laufen. Nach dem Abkühlen das Gerät erneut reinigen.

Warnhinweis

Während des ersten Heizzyklus kann es vorkommen, dass das Gerät Rauch oder einen leichten Brandgeruch abgibt. Dies ist normal und verschwindet nach einigen Sekunden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

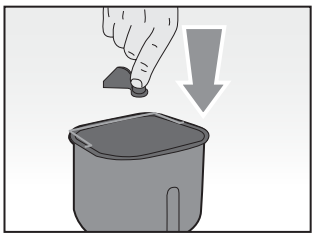


Abb. 3

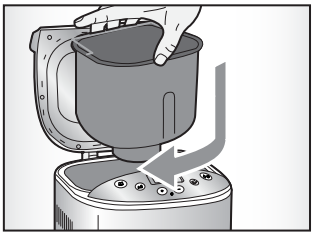


Abb. 4

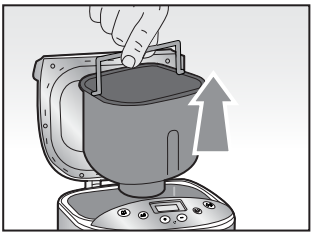


Abb. 5

3. Waschen und trocknen Sie alle Teile gut ab.
4. Montieren Sie das Knetmesser (I) auf den Stift im Inneren der Backform (L) (Abb. 3).
5. Messen Sie die Zutaten mit dem mitgelieferten Messbecher (M) oder Löffel (N), oder wiegen Sie sie ab und geben Sie sie in die Backform (L).
6. Setzen Sie die Backform auf den entsprechenden Stift im Inneren des Geräts und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (Abb.

Warnhinweis

Es ist wichtig, die Reihenfolge der Zutaten wie im Rezept beschrieben einzuhalten. Die Reihenfolge ist in der Regel: flüssige Zutaten, Wasser, Mehl, Eier und andere, wie im Rezept angegeben. Fügen Sie die Hefe als letztes zu den anderen Zutaten hinzu. Vermeiden Sie, dass die Hefe mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.

7. Schließen Sie den Deckel (G) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Auf dem Display (E) wird „3:10" mit zwei festen Punkten angezeigt. Die Maschine ist automatisch auf das Programm „1" eingestellt.
8. Drücken Sie die Taste (D), um das gewünschte Backprogramm zu wählen.
9. Drücken Sie die Taste (C), um das gewünschte Gewicht zu wählen (500 g, 750 g, 1000 g). Bei den Programmen 8-19 kann das Gewicht nicht eingestellt werden.
10. Wählen Sie die gewünschte Bräunung (leicht, mittelmäßig oder intensiv). Stellen Sie bei Bedarf den Timer mit den Tasten + oder - (B) ein
11. Die Verarbeitung beginnt nach der eingestellten Zeit. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Timerfunktion bei verderblichen Zutaten (wie Eiern, Milchprodukten usw.) verwenden.
12. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (O). Das Gerät gibt einen Signalton ab und beginnt mit der Verarbeitung der Zutaten (wenn ein Timer eingestellt wurde, beginnt die Verarbeitung zur eingestellten Zeit). Während des Backvorgangs kann es vorkommen, dass Dampf aus dem Gebläse unter dem Deckel (G) austritt: Das ist völlig normal.
13. Wenn im Programm Zusätze (Nüsse, Samen usw.) vorgesehen sind, gibt das Gerät 10 Pieptöne ab, wenn es Zeit ist, den Deckel zu öffnen, um die restlichen Zutaten hinzuzufügen. Dieser Zeitraum variiert je nach Programm.

14. Zum Beenden des gewählten Programms drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O).
15. Wenn die auf dem Display (E) angezeigte Zeit „0:00" beträgt, ist der Garvorgang beendet. Das Gerät piept 10 Mal und schaltet automatisch für 1 Stunde in den Modus „Warmhalten". Das Symbol „:" blinkt weiter auf (außer beim Programm „Kneten").
16. Nach 1 Stunde Warmhalten wird der Modus „Warmhalten" deaktiviert. Zur Deaktivierung des Warmhaltemodus vor Ablauf der 60 Minuten drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O).
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel (G).
18. Greifen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen fest am Griff (L), drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und ziehen Sie sie heraus (Abb. 5).
19. Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es herausnehmen, und ziehen Sie es dann mit einem antihaftbeschichteten Spatel von den Seiten her aus der Backform heraus. Gegebenenfalls die Form auf ein Abkühlgitter oder eine saubere Fläche stürzen und leicht schütteln, bis sich das Brot von alleine löst.

Warnhinweis

Die Backform wird sehr heiß. Seien Sie bei der Handhabung der Backform sehr vorsichtig und verwenden Sie immer Schutzhandschuhe. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

UNTERBRECHUNGEN DER STROMVERSORGUNG

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung von weniger als 10 Minuten wird das Programm fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist. Dauert die Unterbrechung länger als 15 Minuten, wird das Programm abgebrochen und das Display kehrt zu den Standardeinstellungen zurück. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, leeren Sie die Backform, entfernen Sie die Zutaten, reinigen Sie das Gerät und starten Sie erneut.

FEHLERCODES

Wenn ein Fehler auftritt, kann das Display (E) die folgenden Fehlercodes anzeigen:

„H:HH": Die Temperatur in der Backform ist zu hoch.

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O), um das Programm zu beenden.
2. Ziehen Sie den Netztstecker.
3. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten abkühlen.
4. Starten Sie das Programm erneut.

„E:EO": Der Temperatursensor ist nicht angeschlossen oder defekt.

Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienststelle, um die Funktion des Sensors zu überprüfen.

DER TIMER

Der Timer wird meist dazu verwendet, das Brot in der Nacht zuzubereiten, damit es am nächsten Morgen fertig ist. Sie können mit der Zeitschaltuhr bis zu 15 Stunden vor der Zubereitung programmieren. Nicht für Brot oder Teig mit frischer Milch, Joghurt, Käse, Eiern, Früchten, Zwiebeln oder anderen Zutaten verwenden, die bei einer mehrstündigen Lagerung in einer heißen und feuchten Umgebung verderben können.

Entscheiden Sie, wann Ihr Brot fertig sein soll, zum Beispiel um 6 Uhr morgens. Überprüfen Sie, wie spät es ist, wenn Sie das Programm starten, z. B. 9 Uhr Berechnen Sie die Zeit zwischen diesen beiden Zeiten, in diesem Fall 9 Stunden. Wenn Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern (B) betätigen, schaltet der Timer bei jedem Tastendruck 10 Minuten vor oder zurück. Es ist nicht möglich, die für ein Programm erforderliche Zeit zu verkürzen.

KONSISTENZ DES TEIGS

Kontrollieren Sie das Produkt während der ersten 5 Minuten des Knetvorgangs durch das spezielle Bullauge (H). Es sollte sich ein glatter Laib bilden. Ist dies nicht der Fall, müssen Sie vielleicht die Zutaten überprüfen. Wenn es notwendig ist, den Deckel (G) zu öffnen, tun Sie dies während des Knetvorgangs oder der Ruhezeit. In allen anderen Momenten können Sie das erfolgreiche Ergebnis des Brotes gefährden.

Wenn der Teig zu klebrig ist oder an den Rändern der Form kleben bleibt, geben Sie jeweils einen Teelöffel Mehl darüber. Wenn er zu trocken ist, geben Sie jeweils einen Teelöffel heißes Wasser hinzu. Mit einem Holz- oder Plastikspatel können Sie die Zutaten, die an den Seiten der Maschine kleben geblieben sind, vorsichtig entfernen.

Warnhinweis

Lassen Sie den Deckel nicht länger als nötig offen. Warten Sie, bis das Mehl/Wasser vollständig in den Teig eingearbeitet ist, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen. Schließen Sie den Deckel (G) vor dem Ende des letzten Knetvorgangs, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann.

AUFBEWAHRUNG DES BROTES

Das Brot, das Sie auf dem Markt finden, enthält in der Regel Zusatzstoffe (Chlor, Kalk, Mineralteerfarbstoff, Sorbit, Sojabohnen, usw.). Ihr Brot enthält keine dieser Zusätze und ist daher nicht so lange haltbar wie das im Handel erhältliche Brot und sieht anders aus. Außerdem wird es nicht den Geschmack des handelsüblichen Brotes haben, sondern den Geschmack, den Brot eigentlich immer haben sollte.

Vorzugsweise sollte es sofort verzehrt werden, kann aber auch zwei Tage lang bei Raumtemperatur in einem luftleeren Polyäthylenbeutel aufbewahrt werden.

Zum Einfrieren von selbstgebackenem Brot lässt man es abkühlen, gibt es in einen Polyethylenbeutel, entfernt die Luft und friert es dann ein.

WIE MAN DIE ZUTATEN HINZUFÜGT

- Halten Sie sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge.
- Legen Sie zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) beiseite und fügen Sie sie während des zweiten Knetvorgangs hinzu, wenn das Gerät 10 Mal piept.
- Fügen Sie zunächst die flüssigen Zutaten hinzu. In der Regel ist dies Wasser, aber kann auch Milch und/oder Eier sein. Das Wasser muss warm (37° C / 100° F), darf aber nicht heiß sein. Zu heißes oder zu kaltes Wasser verhindert das Aufgehen.
- Verwenden Sie keine Milch mit dem Timer. Sie könnte gerinnen, bevor der Brotbackvorgang beginnt.
- Fügen Sie Zucker und Salz wie im Rezept angegeben hinzu und fügen Sie die „flüssigen" Zutaten (Honig, Sirup, Melasse, usw.) hinzu.
- Fügen Sie die „trockenen" Zutaten hinzu (Mehl, Milchpulver, Kräuter und Gewürze).

- Wenn Sie den Timer verwenden, ist es nicht möglich, während des zweiten Knetvorgangs Früchte oder Nüsse hinzuzufügen, also fügen Sie sie jetzt hinzu.
- Zum Schluss fügen Sie die Trockenhefe (oder Backpulver/Natriumbikarbonat) hinzu. Geben Sie sie über die anderen Zutaten – nicht in das Wasser, sonst beginnt sie zu früh zu wirken.
- Wenn Sie den Timer verwenden, müssen Sie die Hefe (Backpulver/Backpulver) unbedingt vom Wasser/der Flüssigkeit getrennt halten, da die Hefe sonst aktiv wird, aufsteigt und zusammenfällt, bevor der Brotbackprozess beginnt. Das Ergebnis wäre ein hartes, dichtes, raues und ungenießbares Produkt, wie ein Ziegelstein eines Hauses. Wir empfehlen, in der Mitte der Mehlkuppel ein Loch zu machen und die Hefe hineinzugeben.

MEHL

Die Art des Mehls, das Sie verwenden, ist sehr wichtig. Der wichtigste Bestandteil des Mehls ist das Protein Gluten, das dem Teig die Fähigkeit verleiht, zu formen und das von der Hefe produzierte Kohlendioxid zu binden. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Packung „TYP 0" oder „FÜR BROT" (wie Manitoba) steht, denn letzteres hat einen hohen Glutengehalt.

ANDERE MEHLSORTEN FÜR BROT

Dazu gehören Vollkornmehl und andere Getreidesorten. Sie bieten eine ausgezeichnete Ballaststoffzufuhr, enthalten aber weniger Gluten als weißes „Typ 0"-Mehl. Das bedeutet, dass die Vollkornbrote in der Regel kleiner und dichter sind als die Weißbrote. Generell kann man sagen, dass man ein Produkt mit dem Geschmack von Vollkornbrot und der Textur von Weißbrot zubereiten kann, wenn man im Rezept die Hälfte des Weißmehls „Typ 0" durch Vollkornmehl ersetzt.

HEFE

Hefe ist ein lebender Organismus, der sich im Teig vermehrt. In Gegenwart von Feuchtigkeit, Nahrung und Wärme wächst die Hefe und gibt Kohlendioxidgas ab. Letzteres erzeugt Blasen, die im Teig eingeschlossen werden und ihn aufgehen lassen. Unter den verschiedenen Hefearten, die es gibt, empfehlen wir die Verwendung von aktiver Trockenhefe. Diese wird normalerweise in Tütchen verkauft und muss nicht vorher in Wasser aufgelöst werden. Es gibt auch „schnell wirkende" Hefe oder „Hefe für Brotbackautomaten". Dabei handelt es sich um stärkere Hefen, die den Teig im Vergleich zu anderen um 50 % schneller aufgehen lassen können. Verwenden Sie sie nur mit der Einstellung „SCHNELLOPTION". Hefe in Tütchen ist sehr feuchtigkeitsempfindlich, daher sollten Sie teilweise benutzte Tütchen nicht länger als einen Tag aufbewahren. Alternativ können Sie auch frische Hefeblöcke verwenden: 1 g aktive Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer aktiver Hefe.

Äquivalenztabelle für Trockenhefe und frische aktive Hefe			
	Trocken		Frisch
1/4 Tüte	2 g	1 Esslöffel	7 g
1/2 Tüte	4 g	2 Esslöffel	13 g
3/4 Tüte	6 g	3 Esslöffel	6 g
1 Tüte	7 g	3.5 Esslöffel	25 g
1.5 Tüte	10 g	5 Esslöffel	37 g
2 Tüten	14 g	7 Esslöffel	50 g

FLÜSSIGE ZUTATEN

Die flüssige Zutat besteht in der Regel aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung von beidem. Wasser macht die Kruste knuspriger. Milch macht es weicher, und die Textur ist weicher.

Es gibt widersprüchliche Meinungen darüber, wie hoch die Temperatur des Wassers sein sollte. Das können Sie selbst entscheiden, wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben. Wasser ist eine weitere wichtige Zutat für Brot. Im Allgemeinen ist eine Wassertemperatur zwischen 20° C (68° F) und 25° C (77° F) am besten geeignet. Wenn Sie jedoch den Brotbackvorgang beschleunigen wollen, muss die Wassertemperatur zwischen 45° C und 50° C liegen. Es ist wichtig, dass das Wasser von guter Qualität und vorzugsweise in Flaschen abgefüllt ist, da der im Wasser enthaltene Kalk das Gelingen des Brotes beeinträchtigen kann. Anstelle von Wasser können Sie auch frische Milch oder Wasser mit 2%igem Milchpulver verwenden, was den Geschmack und die Farbe der Kruste verbessert. In einigen Rezepten wird sogar Fruchtsaft erwähnt.

GERINGER FETTGEHALT

Verwenden Sie keine Öle, Margarinen usw. mit einem geringen Fettanteil. Diese Produkte enthalten nur wenig Fett, während das Rezept einen höheren Fettgehalt vorschreibt, und Sie erhalten möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse.

ZUCKER

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe und lässt sie wachsen. Er sorgt für Geschmack und Textur und hilft beim Bräunen der Kruste. Honig, Sirup und Melasse können anstelle von Zucker verwendet werden, vorausgesetzt, Sie passen die flüssige Zutat an, um dies auszugleichen. Künstliche Süßstoffe dürfen nicht verwendet werden, da sie die Hefe nicht ernähren und manche sie sogar abtöten.

SALZ

Salz hilft, das Wachstum von Hefe zu kontrollieren. Ungesalzenes Brot könnte zu sehr wachsen und dann zusammenfallen. Außerdem gibt es mehr Geschmack.

EIER

Eier machen Ihr Brot reichhaltiger und nahrhafter, geben ihm Farbe und helfen bei Form und Textur. Da Eier zu den flüssigen Zutaten des Brotes gehören, sollten Sie die anderen flüssigen Zutaten anpassen, wenn Sie Eier hinzufügen. Andernfalls könnte der Teig zu flüssig sein, um richtig aufgehen zu können.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Sie können zu Beginn zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Kräuter und Gewürze wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum geben Geschmack und sehen besser aus.

Verwenden Sie sie in kleinen Mengen (1-2 Teelöffel), damit sie den Geschmack des Brotes nicht überdecken. Frische Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch enthalten so viel Flüssigkeit, dass sie die Dosierung des Rezepts aus dem Gleichgewicht bringen, daher müssen Sie den Flüssigkeitsgehalt ausgleichen.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) können nur in Programmen hinzugefügt werden, die sie vorsehen.

Trockenfrüchte und Nüsse müssen in kleine Stücke geschnitten werden, Käse muss gerieben werden, Schokolade muss in kleine Stücke und nicht in Klumpen gehackt werden. Geben Sie nicht mehr als die in den Rezepten angegebenen Zutaten hinzu, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann. Achten Sie auf frisches Obst und Nüsse, da diese Flüssigkeit (Saft und Öl) enthalten, passen Sie die Dosierung der flüssigen Hauptzutat an, um dies auszugleichen.

DIE PROGRAMME

- Das Öl kann durch die geschmolzene Butter ersetzt werden.
- Halten Sie sich bei der Zugabe der Zutaten an die Reihenfolge in der Tabelle.
- In allen Rezepten können Sie das glutenhaltige Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzen, wobei Sie bei den anderen Zutaten für glutenunverträgliche Personen vorsichtig sein sollten.

Base (1)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:55		3:00		3:05	
Wasser	180 ml		230 ml		290 ml	
Öl	2 Esslöffel	20 g	3 Esslöffel	30 g	4 Esslöffel	40 g
Salz	1 Teelöffel	3 g	1 + ½ Teelöffel	4 g	2 Teelöffel	5 g
Zucker	1 Teelöffel	3 g	1 + ½ Teelöffel	4 g	2 Teelöffel	5 g
Mehl	2½	345 g	3 Becher	445 g	3+½ Becher	525 g
Vollkornmehl	½ Becher	60 g	1 Becher	80 g	1 Becher	100 g
Hefe	1 Teelöffel	3 g Trockenhefe	1 + ½ Teelöffel	4 g Trockenhefe	2 Teelöffel	5 g Trockenhefe

Stockbrot (2)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	1:55		2:00		2:05	
Wasser	140 ml		190 ml		230 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	33 g	3 Esslöffel	39 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	1 Esslöffel	26 g	2 Esslöffel	30 g	3 Esslöffel	39 g
Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Süßes Brot (3)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:40		3:45		3:50	
Wasser	120 ml		160 ml		200 ml	
Öl	1 + 1/2 Teelöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	32 g
Salz	1/2 Teelöffel	2 g	1/2 Teelöffel	2 g	1/2 Teelöffel	2 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	2 Esslöffel	30 g	3 Esslöffel	45 g	4 Esslöffel	60 g
Magermilch	1/4 Glas	35 g	1/3 Glas	47 g	1/2 Glas	70 g
Weissmehl	2 Gläser	290 g	2 + 3/4 Gläser	380 g	3 + 1/2 Gläser	500 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Französisches Brot (4)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180 ml		260 ml		320 ml	
Öl	1 Esslöffel	10 g	1 + 1/2 Esslöffel	15 g	2 Esslöffel	20 g
Salz	2 Esslöffel	12 g	2 + 1/2 Teelöffel	15 g	3 Esslöffel	18 g
Zucker	1 + 1/2 Teelöffel	23 g	1 + 1/2 Teelöffel	23 g	2 Esslöffel	30
Weissmehl	2 + 1/4 Gläser	300 g	2 + 3/4 Gläser	400 g	3 + 1/2 Gläser	500 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Vollkornbrot (5)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180 ml		220 ml		270 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Brauner Zucker	1 + 3/4 Esslöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	3 Esslöffel	39 g
Weissmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Vollkornmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Roggenbrot (6)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	3:25		3:30		3:35	
Wasser	180 ml		220 ml		270 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Brauner Zucker	1 + 3/4 Esslöffel	20 g	2 Esslöffel	26 g	3 Esslöffel	39 g
Weissmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Roggenmehl	1 Glas	145 g	1 + 1/2 Gläser	180 g	2 Gläser	220 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Glutenfreies Brot (7)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:55		3:00		3:05	
Wasser	140 ml		190 ml		230 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	33 g	3 Esslöffel	45 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	2 Esslöffel	30 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	39 g
Glutenfreies Mehl	1 + 3/4 Gläser	255 g	2 Gläser	290 g	2 + 1/4 Gläser	325 g
Maismehl	1/4 Glas	35 g	1/2 Glas	70 g	3/4 Glas	110 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Reiskornbrot (8)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	2:40		2:45		2:50	
Wasser	150 ml		190 ml		240 ml	
Öl	2 Esslöffel	26 g	2 + 1/2 Esslöffel	38 g	3 Esslöffel	39 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	1 Esslöffel	15 g	2 Esslöffel	30 g	2 Esslöffel	30 g
Glutenreiches Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Gekochter Reis	1/4 Glas		1/3 Glas		1/2 Glas	
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Sandwich-Brot (9)

Gewicht	500 g		750 g		1000 g	
Zeit	4:55		5:00		5:05	
Wasser	210 ml		250 ml		300 ml	
Öl	1/2 Esslöffel	6 g	3/4 Esslöffel	10 g	1 + 1/3 Esslöffel	15 g
Salz	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Zucker	3/4 Teelöffel	3 g	3/4 Teelöffel	4 g	1 Esslöffel	5 g
Mehl	2 Gläser	290 g	2 + 1/2 Gläser	360 g	3 Gläser	435 g
Hefe	3/4 frischer Hefeblock (25 g) oder 3/4 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver		1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver	

Backteig für Süßigkeiten (10)

Zeit	2:20
Saatöl	3 Esslöffel
Eier	4 ganze Eier
Zucker	130 g
Mit Backpulver gemischtes Mehl	150 g
Puddingpulver (optional)	2 Esslöffel
Die Menge des Zuckers kann je nach Geschmack verändert werden.	

100 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Wasser	380 ml
Vollkornmehl	600 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

70 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Weissmehl	175 g
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Wasser	370 ml
Vollkornmehl	425 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Pizzateig (12)

Zeit	0:45
Wasser	170 ml
Salz	1 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel
Weissmehl	300 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Hefeteig (13)

Zeit	1:30
Wasser	350 ml
Salz	1 + 1/2 Teelöffel
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Weissmehl	600 g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Mischfunktion (14-15)

Zeit	von 8 bis 45 Minuten (einstellbare Zeit)
Hefe	1 + 1/4 Esslöffel
Weissmehl	560 g
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Wasser	330 ml
Das Programm 14 hat eine Dauer von 15 Minuten. Das Programm 15 ist die „erweiterte“ Version des Programms 14, mit einer einstellbaren Zeit von 8 bis 45 Minuten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

Marmelade (16)

Zeit	1:20
Fruchtfleisch	300 g
Zucker	150 g
Zitronensaft	1/2 Zitrone
Es wird empfohlen, 20 Minuten zu warten, bevor man den Zucker hinzufügt, der nach und nach eingeschüttet werden muss.	

Joghurt (17)

Zeit	8:00 (einstellbar von 0:06 bis 10:00 mit der Taste „Gewichtseinstellung“)
Vollmilch	1000 ml
Naturjoghurt	100ml (oder ein Glas Joghurt)
Zucker	60 g

Auftauen (18)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00)
Das Gerät hält eine Temperatur von etwa 50° C (122° F) aufrecht, um das Produkt aufzutauen. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

Backen (19)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 1:30)
Für allgemeines Garen. Die Temperatur wird bei ca. 150° C gehalten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

PFLEGE UND REINIGUNG

Warnhinweis

- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie einzelne Teile einsetzen oder herausnehmen oder das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge, um etwas aus der Backform zu entnehmen, da sie die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

1. Reinigen Sie die Backform (L), indem Sie sie innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben.
2. Wenn sich das Knetmesser (I) nicht von der Motorwelle löst, füllen Sie die Backform ausnahmsweise mit heißem Wasser und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang stehen. Reinigen Sie das Knetmesser dann vorsichtig mit einem feuchten Tuchh.
3. Waschen Sie den Messbecher (M) und den Messlöffel (N) in heißer Seifenlauge.
4. Reinigen Sie alle anderen Oberflächen, innen und außen, mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge Flüssigwaschmittel, aber achten Sie darauf, dass es vollständig ausgespült wird, da sonst Waschmittelrückstände das Gelingen Ihres nächsten Brotes beeinträchtigen könnten.

   HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, um den Brotbackautomaten oder einen seiner Teile zu reinigen.

   HINWEIS: Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung/Frequenz: 230-240 V~50-60 Hz
Nennleistung: 550 W

GARANTIE

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie ein Problem mit Ihrem Brabantia-Gerät haben, beachten Sie bitte, dass Ihr Brabantia-Gerät eine 2-jährige Garantie hat.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben, oder an die deutsche Brabantia-Vertretung unter der Nummer 0800 127 727 (gebührenfrei).

Garantieausschlüsse:

Der Garantieanspruch erlischt in folgenden Fällen:

1. Das Produkt wurde nicht in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung des Herstellers installiert, betrieben oder gewartet.
2. Das Produkt wurde für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet.
3. Der Schaden oder die Fehlfunktion des Produkts ist auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen:
   - Falsche Spannung
   - Unfälle (einschließlich Flüssigkeits- oder Feuchtigkeitsschäden)
   - Unsachgemäße Verwendung oder Missbrauch des Produkts
   - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
   - Probleme mit der Netzversorgung, einschließlich Stromspitzen oder Blitzschäden
   - Schädlingsbefall
   - Eingriffe oder Veränderungen am Produkt durch nicht autorisiertes Servicepersonal
   - Exposition gegenüber anormal korrosiven Materialien
   - Einführen von Fremdkörpern in das Gerät
   - Verwendung mit nicht von Brabantia vorab genehmigtem Zubehör

BITTE LESEN UND BEACHTEN SIE ALLE WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.

AUFGRUND DER KONTINUIERLICHEN PRODUKTENTWICKLUNG KÖNNEN DIE TECHNISCHEN DATEN OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG GEÄNDERT WERDEN.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung möglicher Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung, recyceln Sie dieses Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenden Sie sich zur korrekten Entsorgung Ihres Geräts bitte an Ihr örtliches Abfall-/Recyclingzentrum oder bringen Sie es dorthin. Alternativ können Sie sich auch an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um Informationen über Ihr örtliches Recyclingzentrum zu erhalten. Bitte sorgen Sie dafür, dass dieses Produkt umweltverträglich recycelt werden kann.

brabantia

Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive license of Brabantia Nederland B.V.
Elmarc B.V.

Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands.

PRODUCT INFORMATION

BBEK1114 BREAD MAKER