

TOMADO®

TBM9001B



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi
ES Instrucciones de uso

Broodbakmachine
Bread maker
Brotdbackautomat
Machine à pain
Panificadora



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-15
EN	Instruction manual	page 16-26
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 27-38
FR	Mode d'emploi	page 39-50
ES	Instrucciones de uso	pagina 51-61

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **⚠ De buitenkant kan heet worden!**
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben.
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.

- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.

- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

PRODUCTOMSCHRIJVING

1. Bakblik
2. Kneedhaak
3. Display
4. Deksel met kijkvenster
5. Behuizing
6. Programma's
7. Menu-knop
8. Start- en stopknop
9. Korstkleur-knop (Color)
10. Tijdvertraging- & +
11. Grammen knop (Loaf)



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de broodmachine voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. In de verpakking vindt u de broodmachine, het bakblik, de kneedhaak en de gebruiksaanwijzing. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond. Maak de broodmachine, het bakblik en de kneedhaak schoon met een vochtige doek. De binnenkant van het bakblik en de kneedhaak zijn bedekt met een anti-aanbaklaag, daarom dient u deze artikelen nooit schoon te maken met schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek. Dit is voldoende om het goed schoon te houden. Op het moment dat u de machine voor de eerste keer aansluit, zal de machine een harde pieptoon geven en er verschijnt "1" en "3:10" in het display. De machine is nu klaar voor gebruik. Uw broodmachine kan bij het eerste gebruik ietwat roken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.

DE KUNST VAN HET BAKKEN

De kwaliteit van het brood dat u in de broodmachine bakt, hangt van veel factoren af. Hoe vaker u met uw broodmachine werkt, hoe sneller u deze factoren leert kennen wat uiteindelijk het bakresultaat ten goede komt. De broodmachine, relatief eenvoudig in gebruik, vereist echter een correcte dosering van de ingrediënten. Wij adviseren u dan ook om voor het afwegen een keukenweegschaal te gebruiken die bij voorkeur per gram weegt.

De machine laat u de keuze tussen verschillende programma's. Kies het programma voor het type brood dat u wenst, of indien anders aangegeven in het recept.

Plaats de gist als laatste in de vorm en bovenop de bloem, zodat deze niet in aanraking komt met het zout, suiker en water en/of melk. Zorg ervoor dat uw ingrediënten vers zijn. U kunt de versheid van de gist vaststellen door 1 theelepel suiker in een halve beker water op te lossen en aan dit mengsel 1 theelepel gist toe te voegen. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.

Controleer het deeg tijdens het kneedproces.

Na plusminus 5 à 10 minuten moet het eruitzien als een gladde, elastische ronde bol. Voeg telkens 1 eetlepel water toe als het deeg te klontig is of voeg 1 eetlepel bloem toe als het deeg te vloeibaar is.

Zorg ervoor dat u de ingrediënten, inclusief water, toevoegt in de aangegeven volgorde en dat ze op kamertemperatuur zijn. Haal daarom boter en gist tijdig uit de koelkast. Soms kan het brood te hard rijzen. Dit kan veroorzaakt worden door een te hoge kamertemperatuur of een te hoge temperatuur van de ingrediënten.

Wanneer u een brood gebakken heeft, dient u de broodmachine 15-20 minuten te laten afkoelen alvorens opnieuw te bakken.

DE INGREDIËNTEN

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Bloem/ Meel

Bloem of meel is het basisbestanddeel van brood.

Het gewicht van de bloem of meel verschilt van soort tot soort. Daarom is het absoluut noodzakelijk de juiste hoeveelheid af te meten met een weegschaal. Advies: let met het kopen van meel op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat het meel geschikt is voor het maken van onder andere brood (geen patentbloem gebruiken).

Gluten

Gluten zitten van nature in bloem/ meel en bevorderen de rijzing van het brood.

Gist

Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suikers om te zetten in alcohol en koolzuurgas, waardoor het zich bijzonder snel vermeerdert. Ideaal dus om het deeg te laten rijzen en het lichter en beter verteerbaar te maken. Wij adviseren in de broodmachine droge gist te gebruiken. Deze (korrel)gist is gemakkelijker te verwerken, langer houdbaar dan verse gist en het geeft een constanter bakresultaat dan verse gist.

Zout

Zout zorgt niet alleen voor een bepaalde smaak aan het brood, maar regelt ook de activiteit van de gist, maakt het deeg stevig en vast en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Boter/olie

Boter of olie geeft een betere smaak aan het brood en maakt het brood zachter. De boter of olie moet op kamertemperatuur zijn voor u deze bij de andere ingrediënten voegt.

Suiker

Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel voor het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren. Let op: Gebruik geen grove suiker of suikerklontjes, voor bijvoorbeeld suikerbrood, omdat dit de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigt.

Water

Wanneer de bloem/ meel vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij een normale omgevingstemperatuur gebruikt u lauw water om het brood te maken: koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk

Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien u verse melk gebruikt, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen. Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn in verband met mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

Andere ingrediënten

In kookboeken kunt u recepten tegenkomen die kruiden, noten, krenten, fruit of groente e.d. vereisen. Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien u noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen. Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn in verband met mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

HET DISPLAY

Menu-knop

Deze knop gebruikt u om het juiste bakprogramma te selecteren. Elke keer als u op deze knop drukt, hoort u een piep en het programmanummer verandert. Het programma staat in het display vermeld. Deze broodmachine heeft 12 programmamogelijkheden (zie ook: Programma's).

Start- en stopknop

Met deze knop start of stopt u het programma.

TIP: Indien u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u dit wijzigen door de stopknop een aantal seconden ingedrukt te houden. U kunt daarna de machine opnieuw instellen met het juiste programma.

START: om een programma te starten, drukt u de knop in en u zult een korte piep horen. De dubbele punt tussen de tijd in het display zal gaan knipperen en de machine gaat de tijd nu aftellen en werkt het gekozen programma af.

STOP: om een programma te beëindigen, drukt u de knop een aantal seconden in totdat u een piep hoort. De piep bevestigt dat u het programma uitgezet heeft.

Kleur-knop (= Color)

Deze knop gebruikt u om aan te geven of u de korstkleur licht, middel of donker wilt hebben.

TIP: Indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korstkleur middel te kiezen.

Grammen-knop (= Loaf)

Deze knop gebruikt u om aan te geven welk gewicht brood u op dat moment wenst te maken. U kunt kiezen uit een brood van 700 of 900 gram.

TIP: De totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat u gaat maken.

Tijdvertragsknoppen (Tijd – / Tijd +)

Met deze knoppen kunt u zelf bepalen wanneer uw brood klaar is. Door op de knop «+» te drukken, zal de tijd met 10 minuten per keer toenemen. Indien u de knop «-» in drukt, zal de tijd met 10 minuten afnemen. Zie ook: Het gebruik van de tijdvertraging.

AAN/UIT

Hoe kunt u zien of de machine werkt of het programma loopt?	Als de dubbele punt knippert, draait het programma.
	Als de dubbele punt constant brandt, is het programma gestopt.

FOUTMELDINGEN IN DISPLAY

Indien er, na het inschakelen van de broodmachine, op het display "H:HH" verschijnt, wil dit zeggen dat de temperatuur van het apparaat nog te hoog is. Doe de deksel van het apparaat omhoog en laat het apparaat afkoelen voordat u een nieuw brood gaat bakken. Wanneer er op het display EEO of EE1 verschijnt, zet het apparaat uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos. Neem in dit geval contact op met onze technische dienst (zie laatste pagina voor het adres).

PROGRAMMA'S

- 1: Basic (Basis) Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit, tarwe of licht volkoren brood.
- 2: French (Frans) De baktijd is bij dit programma langer dan bij het normale programma waardoor het brood een iets hardere korst krijgt.
- 3: Whole wheat (Volkoren) Dit programma wordt gebruikt voor het bereiden van broden waarbij zwaardere bloemsoorten gebruikt worden, zoals volkoren-, tarwe- en meergranenbrood. Deze bloemsoorten hebben een langere kneed- en gisttijd nodig. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn dan een wit brood, omdat het meel zwaarder is.
- 4: Quick (Snel) Dit is een programma voor als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wilt hebben. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat deze kleiner zal zijn dan bij het normale programma.
- 5: Sweet (Zoet) Voor het bereiden van "zoete" broden zoals rozijnen- en notenbrood.
- 6: Gluten free (Glutenvrij) Met dit programma kunt u uw eigen glutenvrije brood maken. De machine kneedt het, laat het deeg rijzen en bakt het af.
- 7: Super-fast (Extra snel) Met dit programma maakt u in 90 minuten een lekker vers wit brood van 900 gram.
- 8: Dough (Deeg) Met dit programma kunt u deeg maken voor broodjes, pizza of ieder ander recept waar u (brood) deeg voor nodig heeft. Het deeg wordt niet in de machine gebakken, maar rijst wel. Een signaal geeft aan wanneer het deeg klaar is en uit het bakblik gehaald kan worden.
- 9: Kneading (Kneden) Met dit programma kunt u de machine deeg laten kneden.

- 10: Cake Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder i.p.v. gist. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De timer kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt en uiteindelijk niet meer zal zorgen voor een goede rijzing. Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt, dient u even met een houten lepel de ingrediënten om te scheppen. Dit bevordert namelijk de kneding.
- 11: Sandwich Dit programma kunt u gebruiken om een heel luchtig wit brood te maken voor onder andere sandwiches. Let op! Bij dit programma kunt u geen korstkleur instellen, de machine doet dit zelf.
- 12: Bake (Bakken) Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Het programma is voorgeprogrammeerd op 60 minuten. Druk op de tijd - of tijd + knoppen om de tijd aan te passen. Volg bij kant-en-klaar brooddeeg de instructies van de fabrikant op. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.

BROOD BAKKEN

- Stap 1: Haal het bakblik uit de machine door deze recht omhoog aan de handgrepen uit de machine te trekken.
- Stap 2: Plaats de kneedhaak (bijgevoegd) op de as in het midden van het bakblik. De kneedhaak moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en gekneed worden. Reinig de as altijd goed, zodat eventuele bakrestjes volledig verwijderd zijn.
- Stap 3: Doe de ingrediënten op de volgende wijze en volgorde in het bakblik:
1. De helft van de benodigde bloem/meel
 2. Water/melk
 3. Boter/olie
 4. Eventueel eieren
 5. De rest van de benodigde bloem/meel
 6. Suiker (doe suiker aan één kant)
 7. Zout (doe zout aan de andere kant)
 8. Gist (doe gist in een holletje in het midden) Let op: De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat het water de gist zal activeren alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
- Stap 4: Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het bakblik weer in de machine en druk deze goed naar beneden zodat het bakblik goed stevig vast staat.
- Stap 5: Sluit het deksel.
- Stap 6: Doe de stekker in het stopcontact. Op het display zal programma 1 en de tijd "3:10" verschijnen.
- Stap 7: Stel het juiste programma in door middel van de Menu-knop.
- Stap 8: Door middel van de Kleur-knop (Color) kunt u de kleur van de korst instellen. U kunt kiezen uit licht (light), middel (medium) of donker (dark). De gekozen korstkleur wordt bovenin het display aangegeven met een "Δ".
- Stap 9: Met behulp van Grammen-knop (Loaf) kiest u de juiste grootte van het brood wat u wilt maken, 700 of 900 gram. De gekozen grootte wordt bovenin het display aangegeven met een "Δ".
- Stap 10: Stel eventueel de tijdvertraging in met behulp van de tijdvertragingknoppen (+/-). Zie ook: "Het gebruik van de tijdvertraging".
- Stap 11: Druk op de startknop. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

* Indien u één van deze programma's kiest, kunt u geen gewicht kiezen: Quick (Snel), Dough (Deeg), Cake, Kneading (Kneden) en Bake (Bakken). Zie hiervoor ook hoofdstuk "Recepten".
Een overzicht van de exacte programma-tijden vindt u op de laatste pagina van de Nederlandse gebruiksaanwijzing.

De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld: Programma 1, Basic (Basis), korstkleur medium duurt 3 uur en 10 minuten.

Tijdens het kneedproces gaat een "piepsignaal": na dit "piepsignaal" kunt u extra ingrediënten zoals droge krenten, noten of andere producten toevoegen. U doet de deksel open, doet de extra ingrediënten erin, vervolgens sluit u de deksel en het kneedproces zal vervolgen. Let op: Laat krenten, rozijnen en noten vooraf wellen en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kan de anti-aanbaklaag van het bakblik beschadigen.

Stap 12: Wanneer het brood klaar is, hoort u enkele piepjes. Druk op de stopknop en houd deze toets gedurende enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen om te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine. Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik circa 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schud lichtjes het brood uit het blik.

Plaats het brood en het bakblik nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed. **Let op: de aluminium bakvorm is niet bestand tegen slaan, kloppen op het aanrecht en duwen c.q. drukken op de zijanten. Na het bakken is de hete bakvorm week en dient deze niet mechanisch te worden belast.**

Wanneer het brood niet onmiddellijk loskomt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van het bakblik totdat het brood loskomt. Indien u het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze voorzichtig uit het brood. Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat u daarna de kneedhaak met uw handen kunt verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld. Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden. Extra: Als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen.

DE TIJDVERTRAGING INSTELLEN

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de Start-knop drukt.

Belangrijk: gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

Volg de eerste 9 stappen beschreven in het hoofdstuk "Brood bakken", vervolgens; nadat u het juiste programma, de juiste korstkleur en de juiste grootte heeft ingesteld, drukt u op de pijltjes toetsen om de tijd op het display te verhogen of te verlagen. Zie ook het hoofdstuk "Het display".

+ = 10 minuten erbij

— = 10 minuten eraf

De tijd die u op het display ziet verschijnen, is de totaal vereiste baktijd. De tijdvertraging is programmeerbaar tot 13 uur.

Voorbeeld: Het is 9.00 uur 's morgens en u wilt om 17.00 uur 's middags vers gebakken brood.

Doe alle ingrediënten in het bakblik. Plaats het bakblik in de broodmachine. Sluit het deksel en druk op de menu-knop om het juiste programma in te stellen. Druk op de korstknop (Color) om de korstkleur in te stellen en stel met de grammenknop (Loaf) het juiste gewicht in. Druk op "+" tot er 8:00 in het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de start-knop gedrukt heeft tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17.00 uur 's middags). Druk op de start-knop. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu gaan aflopen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodmachine moet beginnen met kneden. De broodmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het door u gewenste tijdstip.

ENKELE TIPS

- Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
- Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
- Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een halletje in het meel. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).
- **Tip:** U kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen: Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.
- **Tip:** circa 5 tot 10 minuten na de start van de broodmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische, ronde bol. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed. Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet plakken aan uw vingers dan is de deegbal te droog.
- **Tip:** Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet gebruiken mag vanwege een dieet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
- Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
- Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee: de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen. Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:
 - kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
 - temperatuurverschillen van de omgeving
 - versheid van de ingrediënten.
- Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, zodat u het later kunt consumeren.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Er bestaan verschillende factoren die uw brood kunnen doen mislukken. Hieronder zullen wij een aantal voorbeelden van slechte resultaten weergeven en eventueel de oplossingen.

Het brood is ingezakt

- Indien uw brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer u geconserveerd fruit of groenten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat u ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. U kunt ook proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken.
- Het kan ook overrij is zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram. In dit geval kan het ook aan de hoeveelheid vocht liggen. Het kan zijn dat het meel wat u gebruikt minder water nodig heeft dan er standaard in de recepten staat. Voeg een volgende keer 10 tot 20 ml. minder water toe.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken

- Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start: het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een grotere hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen.
- U kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen

- Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.
- Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.
- Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood soms ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo'n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.

Het brood is te droog

- Gebruik iets minder bloem of voeg 1 eetlepel vloeistof toe. Wanneer de broodmachine zwaarder deeg mengt of wanneer hij langere kneedtijden gebruikt, kan het zijn dat de machine lichtjes begint te trillen op het aanrecht. Zorg er dus voor dat het apparaat op een stabiel oppervlak staat, niet te dicht in de buurt van een ander voorwerp en ook niet te kort op de rand van het aanrecht.

Platte broden

- Indien u een door de molen gemalen bloem of volkoren bloem neemt, kan het brood wat platter zijn (geen mooi bolletje).
- Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen?
- Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.
- De activering van de gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.
- Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.

Het toestel werkt niet

- Is het ingeschakeld?
- De temperatuur van de broodmachine is te hoog. Laat de broodbakmachine afkoelen voordat u hem opnieuw start.

Er komt rook uit de luchtgaten

- De ingrediënten zijn misschien op het verwarmingselement gemorst.

De bovenkant van het brood is gebarsten en ziet bruin

- Te veel bloem, gist of suiker.

Te klein brood

- Niet genoeg bloem, gist, suiker of water
- Gebruik van volkorenbloem of bloem die chemische gist bevat.
- Gebruik van een slecht gisttype.
- Gebruik van bloem of gist die niet vers meer is.

Brood onvoldoende gebakken

- Stoptoets werd ingedrukt na inschakeling.
- Het deksel werd geopend tijdens het bakproces.

Een deel van het brood is nog bestrooid met bloem

- Niet genoeg water gebruikt

VEELGESTELDE VRAGEN

- Vraag:** Waarom is er steeds verschil in de vorm en de hoogte van het brood?
Antwoord: De vorm en de hoogte van het brood zijn afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten.
- Vraag:** Waarom rijst het brood niet?
Antwoord: Gist vergeten, te weinig gist of oude gist zorgen ervoor dat het brood niet rijst en “plat” blijft.
- Vraag:** Hoe werkt de tijdvertraging?
Antwoord: De tijdvertraging mag niet ingesteld worden onder de 1.38 uur of boven de 13 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 1 uur en 38 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 13 uur in de broodmachine blijven zonder gebakken te worden. Voor verdere uitleg, zie het hoofdstuk “Het gebruik van de tijdvertraging”.
- Vraag:** Waarom mogen aan de basis-ingrediënten geen extra ingrediënten worden toegevoegd?
Antwoord: Om aan het deeg c.q. het brood de juiste vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden. Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stukgekneden worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg. U kunt deze ingrediënten pas na het eerste “piepsignaal” toevoegen. U kunt geen ingrediënten toevoegen wanneer u één van de snelle programma's gebruikt.
- Vraag:** Kan er verse melk gebruikt worden in plaats van water?
Antwoord: Dat kan, maar dan dient u ervoor te zorgen dat u dezelfde hoeveelheid vocht behoudt. Bijvoorbeeld: als in een recept 210 ml water staat, kunt u dit vervangen door 210 ml melk of door 105 ml water en 105 ml melk. Het is belangrijk dat u de totaal aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt.
- Vraag:** Het brood is bijna of helemaal niet meer uit het bakblik te krijgen, wat kan ik daaraan doen?
Antwoord: Dit kan twee oorzaken hebben. De anti-aanbaklaag van uw bakblik is versleten of het brood is nog niet afgekoeld. Indien de anti-aanbaklaag versleten is, adviseren wij u een nieuw bakblik aan te schaffen. Om erachter te komen wat de oorzaak exact is, adviseren wij u het volgende: zodra de broodmachine klaar is, haalt men het bakblik compleet met brood uit de machine en laat het geheel 15 tot 20 minuten afkoelen op het aanrecht. Houd daarna het bakblik ondersteboven en schud het brood lichtjes uit het bakblik. Laat het brood nog eens 15 minuten afkoelen op een rooster alvorens het aan te snijden.
- Vraag:** Er is speling ontstaan op de kneedhaak. Hoe komt dit en wat kan ik hieraan doen?
Antwoord: De anti-aanbaklaag aan de binnenkant van de kneedhaak is dik, zacht en nog niet volledig uitgehard. Dit uitharden gebeurt pas als de machine in gebruik genomen wordt. Door de druk die op de kneedhaak komt te staan tijdens het kneden, zal de anti-aanbaklaag aan de binnenkant dunner en harder worden, waardoor er meer ruimte ontstaat. Dit zal in de eerste weken gebeuren en is volkomen normaal. De kneedhaak slijt als het ware een beetje uit en zal niet verder gaan dan dat.
- Vraag:** De kneedhaak blijft in het brood achter, wat kan hieraan doen?
Antwoord: Niets, het is namelijk goed dat de kneedhaak in het brood achter blijft. Als dit niet het geval zou zijn, bestaat de kans dat er een groot gat onderin het brood komt. Nu kan het brood eerst afkoelen alvorens de kneedhaak verwijderd wordt. Door het afkoelen wordt het brood steviger en zal er geen gat in het brood ontstaan. Tijdens het eerste gebruik kan het zo zijn dat de kneedhaak in het bakblik achterblijft. Dit heeft alles te maken met de voorgaande vraag.
- Vraag:** Hoe kan ik de binnenkant van mijn broodmachine schoonmaken als het deeg overgelopen is?
Antwoord: De binnenkant van de broodmachine kan gereinigd worden met een ovenreiner. Let op dat het verwarmingselement goed beschermd wordt. Het verwarmingselement kan gereinigd worden door de machine één of tweemaal, zonder inhoud, een bakprogramma te laten afwerken. Het verwarmingselement zal dan schoonbranden.
- Vraag:** Vanwege een dieet mag ik geen brood met suiker, kan ik suikervrij brood maken in de broodmachine?
Antwoord: Ja, dat kan. U kunt suiker weglaten uit het basisrecept. Let echter wel op. Als u geen suiker gebruikt, mag u ook geen zout toevoegen. Dit om toch een goede rijzing te krijgen.
- Vraag:** Mijn brood zakt in op het moment dat de machine overgaat van rijzen naar bakken?
Antwoord: Dit kan twee oorzaken hebben. Er kan teveel gist zijn gebruikt of er is teveel water gebruikt. In de meeste gevallen wordt het veroorzaakt door teveel water. De recepten die in de gebruiksaanwijzing staan, zijn basisrecepten. Het kan voor komen dat er veel gebruikt wordt wat minder vocht nodig heeft dan aangegeven staat. Wij adviseren 10 tot 20 ml. vocht te minderen. Het probleem zal nu opgelost zijn.
- Vraag:** Als ik rozijnenbrood maak, zitten alle rozijnen onderin. Wat kan ik hieraan doen?
Antwoord: De deegbal is waarschijnlijk te compact om de rozijnen goed door het deeg te kunnen kneden. Voeg bij het basisrecept 10 tot 20 ml. vocht toe, zodat de deegbal soepeler is en de rozijnen er makkelijker door heen gekneden kunnen worden. Let wel op dat de rozijnen zelf niet te nat zijn.
- Vraag:** De korst is soms lichter, soms donkerder?
Antwoord: Dit kunt u zelf instellen door de toets “korst”. Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light), voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).
- Vraag:** Wat is er gebeurd wanneer het brood even hoog gekomen is als het deksel?
Antwoord: U heeft teveel gist en/of suiker gebruikt, waardoor er meer gasbellen ontstaan zijn binnenin het brood en het teveel gerezen is.

Vraag: Waarom mag u geen brood maken op basis van fruit met de werkwijze “snel”?

Antwoord: De gisttijd wordt verminderd bij dit programma en wanneer u meer ingrediënten gebruikt, wordt de baktijd ook beïnvloed zodat u geen mooi resultaat zult krijgen wanneer u dit programma met dergelijke recepten gebruikt.

Vraag: De broodmachine kneedt trager bij het maken van zwaardere broden?

Antwoord: Dit is een normaal verschijnsel wanneer u deze recepten gebruikt. Dit is geen probleem voor de machine, het is wel aan te raden een eetlepel vloeistof toe te voegen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Zet voordat u uw broodmachine wilt reinigen het apparaat uit, verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat volledig afkoelen.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder het bakblik alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel of RVS reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen! Dompel het apparaat, de stekker en het snoer niet in water of andere vloeistoffen.

Binnenkant

De binnenkant van het apparaat kunt u voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. Pas op met het schoonmaken van het verwarmingselement.

Bakblik en kneedhaak

Het bakblik en de kneedhaak kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit het bakblik te verwijderen, dient u het bakblik volledig te laten afkoelen. Vervolgens giet u een beetje warm water in het bakblik zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de kleverige deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd kan worden. Het bakblik nooit langer dan 15 tot 30 minuten laten weken. Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de anti-aanbaklaag van het bakblik en de kneedhaak beschadigen. Het bakblik en de kneedhaak zijn niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.

RECEPTEN

Tip! Indien u een grove meelsoort gebruikt, kan het zijn dat u minder water moet gebruiken dan wij aangeven in de recepten. Dit omdat een grove meelsoort minder vocht opneemt.

Wit brood	700 gram	900 gram
Witte bloem	400 gr	500 gr
Water	250 ml	300 ml
Boter/ olie	7 gr	10 gr
Suiker	7 gr	10 gr
Zout	7 gr	10 gr
Gedroogde gist	5 gr	6 gr

Programma: Basic, Quick of Sandwich
(Basis, Snel of Sandwich)

Volkorenbrood	700 gram	900 gram
Volkorenmeel	250 gr	300 gr
Witte bloem	150 gr	200 gr
Water	250 ml	300 ml
Boter/ olie	7 gr	10 gr
Suiker	7 gr	10 gr
Zout	7 gr	10 gr
Gedroogde gist	5 gr	6 gr

Programma: French of Whole wheat
(Frans of Volkoren)

Tarwebrood	700 gram	900 gram
Witte bloem	250 gr	300 gr
Volkorenmeel	150 gr	200 gr
Water	250 ml	300 ml
Boter/ olie	7 gr	10 gr
Suiker	7 gr	10 gr
Zout	7 gr	10 gr
Gedroogde gist	5 gr	6 gr

Programma: French of Whole wheat
(Frans of Volkoren)

Programma overzicht TBW9001B

Programma	Tijdstelling	1e kneeding	Rustperiode	2e kneeding	Rustperiode	Vormen	Rijsperiode	Bakken	Warmhouden	Piepsignaal *
1 Basic (Basic) - 700g	13:00-3:03	9m	20m	14m	25m	-	40m	75m	60m	2:29
Basic (basic) - 900g	13:00-3:10	10m	20m	15m	25m	-	40m	80m	60m	2:35
2 French (Frans) - 700g	13:00-3:50	16m	40m	19m	30m	-	45m	80m	60m	2:52
French (Frans) - 900g	13:00-4:00	18m	40m	22m	30m	-	45m	85m	60m	3:00
3 Whole wheat (Volkoren) - 700g	13:00-3:47	9m	25m	18m	35m	-	60m	80m	60m	3:10
Whole wheat (Volkoren) - 900g	13:00-3:55	10m	25m	20m	35m	-	60m	85m	60m	3:15
4 Quick (Snel)	2:25	10m	12m	13m	-m	-	30m	80m	60m	-
5 Sweet (Zoet) - 700g	13:00-3:00	10m	5m	20m	30m	-	40m	75m	60m	2:40
Sweet (Zoet) - 900g	13:00-3:05	10m	5m	20m	30m	-	40m	80m	60m	2:45
6 Dough (Deeg)	13:00-1:30	18m	-	-	30m	-	42m	-	-	-
7 Gluten free (Glutenvrij) - 700g	13:00-3:30	12m	20m	13m	45m	-	45m	75m	60m	2:56
Gluten free (Glutenvrij) - 900g	13:00-3:35	12m	20m	13m	45m	-	45m	80m	60m	3:01
8 Cake	13:00-2:55	10m	5m	20m	30m	-	35m	75m	60m	-
9 Sandwich - 700g	13:00-3:10	15m	30m	5m	25m	-	40m	75m	60m	2:25
Sandwich - 900g	13:00-3:15	15m	30m	5m	25m	-	40m	80m	60m	2:30
10 Super-fast (Supersnel) - 900g	1:38	10m	-	5m	-	-	33m	50m	60m	-
11 Kneading (Kneden)	0:18	18m	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Bake (Alleen bakken)	0:10-1:00	-	-	-	-	-	-	10-60m	60m	-

Tijdstelling: 13:00 uur is de maximale tijvertrenging welke u kunt stellen en de tijd die daarnaas staat, is de totale programmaduur.

Rustperiode: de machine zal tijdens deze periode niets doen en de deegbal zal een beetje rijzen.

Warmhouden: de machine zal het brood nog 60 minuten warmhouden. Deze extra functie is voor mensen die niet op tijd bij de machine zijn en toch een warm brood willen.

*De kolom Piepsignaal geeft de tijd aan die in het display staat voor het toevoegen van de extra ingrediënten.


(m = minuten)

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
 Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.
 Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.
 Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS - EN

- **Carefully read the instruction manual in full prior to using the appliance and store the manual in a safe place for future reference.**
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- ** The outside can become very hot!**
- The appliance must be connected to an alternating current supply, via an earthed wall socket, with a mains voltage that matches the information given on the information plate of the appliance.
- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Fully unwind the cord to prevent it from overheating.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc. Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Always make sure the appliance is on a sturdy, flat surface and only use it indoors.
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
- If you want to move the appliance, make sure the appliance is switched off. Use both hands when moving the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself.
- Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons. Incorrect repairs may expose the user to serious hazards.
- Never use the appliance with components that are not recommended or supplied by the manufacturer.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or moist hands.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision.

- Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance may be used by children of eight years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance must not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- If the appliance is not being used or is being cleaned, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Extension cords may only be used if the mains voltage (see the information plate) and capacity are identical to or higher than that of the appliance. Always use an approved earthed extension cord.
- If you decide to cease using the appliance due to a defect, we recommend cutting off the cord after removing the plug from the wall socket. Take the appliance to the waste processing department concerned of your municipality.
- If the appliance does not function after it has been switched on, it is possible that the fuse or earth leakage circuit breaker has been activated in the electrical distribution box. The group can be overloaded or an earth leakage current may have occurred.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- Never submerge the appliance, cord or plug in water.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Baking tin
2. Dough hook
3. Display
4. Lid with inspection window
5. Base unit
6. Programmes
7. Menu button
8. Start and stop button
9. Color button
10. Time- & +
11. Loaf button



PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: carefully unpack the bread maker and remove all packaging material. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. In the packaging you will find the bread maker, baking tin, dough hook and instruction manual. Place the appliance on a sturdy, flat surface. Clean the bread maker, baking tin and dough hook with a damp cloth. On the inside, the baking tin and dough hook are covered with a non-stick coating, which is why you should never clean these items with cleaning agents, a dishwashing brush or a sponge. Always use a damp cloth for this. This is sufficient to keep it clean. When connecting the machine for the first time, a loud beep sounds and "1" and "3:10" appear on the display. The machine is now ready for use. When used for the first time, your bread maker could release some smoke. This is absolutely normal, does not do any harm and will disappear automatically.

THE ART OF BAKING

The quality of the bread that you bake in the bread maker depends on many factors. The more often you work with our bread maker, the quicker you get to understand these factors, which will be beneficial to the baking result. The bread maker is relatively simple to use, but does require a correct dosing of the ingredients. We therefore recommend using kitchen scales, preferably scales that weigh in grammes.

The machine allows you to choose between different programmes. Select the programme for the type of loaf you want, or as indicated in the recipe.

Make sure the yeast is the last ingredient you place in the tin, on top of the flour, so it does not come into contact with the salt, sugar and water and/or milk. Make sure your ingredients are fresh. You can establish the freshness of the yeast by dissolving 1 teaspoon of sugar in a beaker half filled with water and adding 1 teaspoon of yeast to this mixture. After a few minutes the mixture should start to buzz and bubble, only then you will know that the yeast is fresh.

Check the dough during the kneading process.

After 5 to 10 minutes, it should look like a smooth, elastic round ball. Add 1 tablespoon of water each time when the dough is too lumpy or add 1 tablespoon of flour when the dough is too wet.

Make sure you add the ingredients, water included, in the indicated order and that they are at room temperature. Therefore take butter and yeast out of the refrigerator in time. Sometimes the bread can rise too fast. This can be caused by a room temperature that is too high or ingredients that are too warm.

After baking a loaf, allow the bread maker to cool down for 15-20 minutes before baking another one.

THE INGREDIENTS

The most important factors for baking a successful loaf are the quality, freshness and correct weight of your ingredients.

Flour/ Meal

Flour or meal is the basic ingredient of bread.

The weight of the flour or meal differs per type. That is why it is absolutely necessary to measure the correct amount by means of scales. **Advice:** when buying meal, pay attention to the text on the packaging. It should state that the meal is also suitable for making bread (do not use patent flour).

Gluten

Gluten are natural components of flour/ meal and help the bread to rise.

Yeast

Yeast is a micro-organism that grows on various vegetable foods. Yeast has the capacity to convert sugars to alcohol and carbon dioxide, allowing it to multiply very quickly. Ideal therefore to make the dough rise and make it lighter and more digestible. We recommend using dry yeast in the bread maker. This (grain) yeast is easier to process and has a longer use-by date than fresh yeast, and it also yields a more constant baking result compared to fresh yeast.

Salt

Salt does not only ensure a particular taste of the bread, but also controls the activity of the yeast, making the dough firm and compact and preventing the bread from rising too fast.

Butter/oil

Butter or oil adds a better taste to the bread and makes the bread softer. The butter or oil should be at room temperature before adding it to the other ingredients.

Sugar

Sugar is the source of nutrition for the yeast and is a major part of the leavening process. You can use normal white sugar, brown sugar, syrup or honey. It adds some softness to the taste of the bread, increases the nutritional value and allows you to use the bread for a longer period of time. **Caution:** Do not use coarse sugar or sugar cubes, such as for sugar loafs, as this will damage the non-stick coating of the baking tin.

Water

When the flour/ meal is mixed with the water, the gluten are formed and the air is sealed in, allowing the loaf to rise. At a normal ambient temperature you use lukewarm water to make the bread: cold water does not activate the yeast and warm water activates the yeast too much.

Milk

Milk ensures a brown crust, improves the taste of the bread, increases the nutritional value and provides a beautiful creamy colour on the inside. When using fresh milk, you must of course reduce the amount of water to keep the liquid level in balance. **Caution:** Do not use fresh milk when programming the baking process with time delay. The milk could become sour.

Other ingredients

In cookery books you may find recipes that require herbs, nuts, currants, fruit or vegetables, etc. Always use fresh ingredients. When using nuts, sunflower seeds, dried fruit or anything similar, we recommend soaking them in water in advance, patting them dry properly and only then adding them to the dough. Do make sure these ingredients are not too large and not too sharp, due to possible damages to the non-stick coating.

THE DISPLAY

Menu button

Use this button to select the correct baking programme. Each time you press this button you hear a beep sound and the programme number changes. The programme is stated on the display. This bread maker has 12 programmes to choose from (also see: Programmes).

Start and stop button

Use this button to start or stop the programme.

TIP: If you selected the wrong programme, you can change this by pressing the stop button for a number of seconds. You can then set the machine again, with the correct programme.

START: to start a programme, press the button and you will hear a short beep sound. The colon between the time on the display starts to flash and the machine now sets the time and goes through the selected programme.

STOP: to end a programme, press down the button for a number of seconds until you hear a beep sound. The beep sound confirms that you have switched off the programme.

Color button

Use this button to indicate whether you want the crust to have a light, medium or dark colour.

TIP: When trying a recipe for the first time, we recommend using the medium crust colour.

Loaf button

Use this button to indicate the weight of the loaf that you want to make. You can choose between a loaf of 700 grammes and a loaf of 900 grammes.

TIP: The total weight of ingredients stated in the recipe is the weight of the loaf that you are going to make.

Time – / Time + buttons

By means of these buttons you can determine yourself when your loaf will be ready. By pressing the «+» button, the time is increased by 10 minutes each time. By pressing the «-» button, the time is decreased by 10 minutes each time. Also see: Using the time delay.

ON/OFF

How can you see whether the machine is working and whether the programme is running?	When the colon flashes, the programme is running.
	When the colon lights continuously, the programme has stopped.

ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY

If, after switching on the bread maker, "H:HH" appears on the display, this means that the temperature of the appliance is still too high. Lift the lid of the appliance and allow the appliance to cool down before you start baking a new loaf. When EEO or EE1 appears on the display, switch off the appliance and remove the plug from the wall socket. In this case, contact our technical service department (see the last page for the address).

PROGRAMMES

- 1: Basic This is the most used programme for baking white, wheat or light whole wheat bread.
- 2: French In this programme, the baking time is longer than in the normal programme, giving the loaf a crust that is a little harder.
- 3: Whole wheat This programme is used for making loafs with heavier types of flour, such as whole wheat, wheat and multigrain bread. These types of flour require a longer kneading and leavening time. The loaf will usually be a little smaller than a white loaf, because the meal is more heavy.
- 4: Quick This is a programme for those occasions when you want a white bread within a short period of time. Due to the shorter time, you do have to take into account that these loafs are smaller than when you use the normal programme.
- 5: Sweet For making "sweet" loafs, such as currant and nut loafs.
- 6: Gluten free This programme allows you to make your own gluten free bread. The machine kneads the dough, allows it to rise and then bakes it.
- 7: Super fast By means of this programme you can make a tasty fresh white loaf of 900 grammes in 90 minutes.
- 8: Dough By means of this programme you can make dough for rolls, pizza or any other recipes that require (bread) dough. The dough is not baked in the machine, but it does rise. A signal indicates when the dough is ready to be taken out of the baking tin.
- 9: Kneading By means of this programme you can use the machine to knead dough.

- 10: Cake By means of this programme you can make bread with baking powder, for instance, instead of yeast. Loafs baked with this programme become less high and have a firmer structure. The timer cannot be used at this position, because the baking powder works immediately and eventually no longer provides good leavening. If you want to make cake with this programme, we recommend placing the ingredients in the baking tin. Then you enter the settings of the machine and before you press start you must mix the ingredients with a wooden spoon. This encourages the kneading process.
- 11: Sandwich Use this programme to make a very fluffy white loaf, for sandwiches for instance. Caution! When using this programme, you cannot select a crust colour, the machine does this automatically.
- 12: Bake You can use this programme for ready-made dough, that you made earlier for example. You can only bake the dough with this programme. The programme is pre-programmed at 60 minutes. Press the time - or time + buttons to adjust the time. In case of ready-made dough, observe the manufacturer's instructions. It is also possible to reheat bread that has already been baked.

BAKING BREAD

- Step 1: Remove the baking tin from the machine by lifting it straight out of the machine by the handles.
- Step 2: Place the dough hook (included) on the shaft in the centre of the baking tin. Carefully and correctly place the dough hook, so that all ingredients are sufficiently mixed and kneaded. Always properly clean the shaft, so that any baking residues are completely removed.
- Step 3: Add the ingredients to the baking tin as follows and in the following order:
1. Half the required flour/meal
 2. Water/milk
 3. Butter/oil
 4. Eggs, if necessary
 5. The rest of the required flour/meal
 6. Sugar (add the sugar on one side)
 7. Salt (add the salt on the other side)
 8. Yeast (add yeast in a little hole created in the middle) Caution: The yeast should not come into contact with the water. It is possible that the water activates the yeast before the ingredients are sufficiently mixed and kneaded.
- Step 4: Remove all residues of ingredients from the outside of the baking tin. Place the baking tin back in the machine and press it down firmly, so that the baking tin is in a good firm position.
- Step 5: Close the lid.
- Step 6: Insert the plug into the socket. The display shows programme 1 and the time "3:10".
- Step 7: Set the right programme by means of the Menu button.
- Step 8: Use the Color button to set the colour of the crust. You can choose between light, medium and dark. The chosen crust colour is shown at the top of the display by means of a "Δ".
- Step 9: By means of the Loaf button, select the correct size of the loaf that you want to make, 700 or 900 grammes. The chosen size is shown at the top of the display by means of a "Δ".
- Step 10: If necessary, set the time delay using the time delay buttons (+/-). Also see: "Using the time delay".
- Step 11: Press the start button. The colon starts to flash, indicating that the machine is working.

* If you select one of these programmes, you cannot select a weight: Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake. For this, also see section "Recipes".

An overview of the exact programme times can be found on the last page of the English instruction manual.

The time on the display is indicated in hours and minutes. Example: Programme 1, Normal, medium crust colour takes 3 hours and 10 minutes.

During the kneading process a "beep signal" can be heard: after this "beep signal" you can add extra ingredients such as dry currants, nuts or other products. You open the lid, add the extra ingredients and then close the lid, after which the kneading process continues. Caution: Allow currants, raisins and nut to soak in advance, and dry them with a cloth or kitchen paper. Make sure these ingredients are not too large or too sharp, or else the non-stick coating of the baking tin could get damaged.

Step 12: When the loaf is ready, you can hear a number of beep sounds. Hold down the stop button for a few seconds.

The machine will give another beep sound to confirm that the programme has been stopped. Remove the plug from the wall socket and open the lid of the machine. Remove the baking tin using oven gloves. Allow the loaf to cool down in the baking tin for about 10 to 15 minutes and turn the baking tin upside down above your worktop and carefully shake the loaf out of the tin.

Never place the loaf and baking tin on the outside of the machine or directly on a plastic tablecloth. **Caution: the aluminium baking tin is not suitable for hitting against, being knocked against the worktop and/or pushed on the sides. After baking, the hot baking tin is soft and should not be burdened mechanically.**

When the loaf is not immediately released, carefully turn the shaft on the bottom side of the baking tin until the loaf is released. When taking the loaf out of the machine and the dough hook remains stuck in the loaf, carefully remove it from the loaf. If necessary, allow the loaf to cool a little longer on a grille, so that you can later remove the dough hook with your hands. Do make sure the dough hook has cooled down enough. We recommend cutting the loaf only after 15-20 minutes. Extra: If, for instance, you are not going to be home in time, the bread maker continues to heat for another 60 minutes. This is not included in the time of the programme.

SETTING THE TIME DELAY

If you want to use the time delay, you must set this before pressing the Start button.

Important: do not use the time delay when using perishable ingredients.

First observe the first 9 steps described in section "Baking bread" and then – after setting the correct programme, crust colour and size – press the arrow keys to increase or decrease the time on the display. Also see section "The display".

+ = 10 minutes more

– = 10 minutes less

The time shown on the display is the total baking time required. The time delay can be programmed up to 13 hours.

Example: It is 9 am in the morning, and you want to have freshly baked bread at 5 pm in the afternoon.

Add all the ingredients to the baking tin. Place the baking tin in the bread maker. Close the lid and press the menu button to set the correct programme. Press the Color button to set the correct crust colour and set the correct weight using the Loaf button. Press "+" until 8:00 appears in the display. After all, 8 hours will pass from the moment you press the start button until the moment that the loaf should be ready (5 o'clock in the afternoon). Press the start button. The colon on the display starts to flash and the time counts down until the time is reached at which the bread maker should start kneading. The bread maker will now go through the entire set programme, until the loaf is ready at the time that you want.

A FEW TIPS

- Always carefully weigh the ingredients and make sure they are at room temperature.
- Add the ingredients in the correct order.
- Make sure the ingredients are fresh.
- Make sure you add the yeast to the baking tin as the last ingredient. Do this in a little hole in the meal. It should not come into contact with salt, sugar and water (milk).
- **Tip:** You can determine the freshness of the yeast by means of the following test: In half a cup of lukewarm water, dissolve 1 teaspoon of sugar and add 1 teaspoon of yeast to this mixture. After a few minutes, it should start to buzz and bubble, only then you will know that the yeast is fresh.
- **Tip:** 5 to 10 minutes after starting the bread maker, you can test if the dough ball is okay. The dough should look like a smooth, elastic, round ball. Open the lid and briefly touch the top of the dough ball with your fingers. Make sure the dough hook continues to rotate. If the dough lightly sticks to your finger, this is good. If the dough sticks to the baking tin, it is too wet. If the dough does not stick to your fingers, the dough ball is too dry.
- **Tip:** Salt slows the action of the yeast, while sugar accelerates it. If you cannot use one of these ingredients due to a diet, you must also leave out the other. In that case, you get a loaf without sugar and salt.
- If you immediately want to bake another loaf, you must allow the machine to cool down for 10 to 20 minutes before using it again.
- Different types of bread have different structures and sizes, because the ingredients used are different. Some loafs can also be much firmer and smaller than others. This is normal.
- It is possible that you must adapt the proportions of some recipes. By this we mean: the amount of yeast, or the amount of meal, or the amount of water. Never adapt everything at the same time. Because this will not have any effect. The adaptation can be necessary in connection with:
 - quality and specific weight of the meal
 - differences in ambient temperature
 - freshness of the ingredients.
- The bread that you bake yourself does not contain preservatives, which means that it is also more perishable. If you package the loaf air tight, after allowing it to cool down properly, you can eat the bread for a few days. Of course, you can also freeze the bread, so you can consume it at a later date.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

There are different factors that could lead to a poor result when baking bread. Below are a number of examples of poor results and how to solve this, if possible.

The loaf has collapsed

- If your loaf seems to have collapsed on all sides, this means that the dough was too wet. Try adding a little less water. When using conserved fruits or vegetables, first drain them well and properly wipe them dry before using them. They have been soaking for a longer period of time, as a result of which they contain excess liquid. You can also try to use a lighter type of flour.
- It can also be a case of excess leavening. The dough has risen so much, that the dough is no longer able to handle the rise. Try to add a little less yeast, 1 to 2 grammes less. In this case, it is also possible that the amount of liquid is to blame. It is possible that you use meal that needs less water than the standard recipes indicate. Try adding 10 to 20 ml less water the next time.

The loaf is not baked enough in the centre.

- If the inside of the loaf is not baked enough, this could be caused by the type of flour used. This usually happens when using heavier types of flour, such as rye flour or whole wheat flour. Try using one kneading process more when using these types of flour. When the bread maker has stopped the first kneading process, stop the appliance. Then set the appliance once more and press start: the appliance starts to knead again, now a larger volume of air has been absorbed in the dough.
- You can also set the crust colour to dark, as a result of which the baking temperature is increased.

The loaf has overspilled

- If your loaf rises higher than normally, this means that you used too much yeast. Check that you used the correct amount and type of yeast.
- Too much sugar could activate your yeast too much. Reduce the amount of sugar and also be careful when using fruits containing a lot of sugar or honey. Try to reduce the amount of water by 10 to 20 ml. Do remember that a lower moisture content prevents the yeast from being too active.
- When using a very finely ground flour, it is also sometimes possible that the loaf rises too much. Compared to heavier or more coarsely ground types of flour, these types of flour do not need a very active yeast to be able to rise.

The loaf is too dry

- Use a little less flour or add 1 tablespoon of liquid. When the bread maker is mixing heavier dough or when it uses longer kneading times, it is possible that the machine lightly vibrates on the worktop. Therefore, make sure the appliance is on a stable surface, not too close to another object and also not too close to the edge of the worktop.

Flat loafs

- When using flour ground by the miller or whole wheat flour, it is possible that the loaf is a little more flat (not a nice ball).
- If your loaf does not rise at all, you must check the yeast. Have you forgotten to add the yeast? If the loaf has risen only slightly, it is possible that the yeast was too old.
- Activation of the yeast is prevented if the water is too cold or too hot.
- Also check the amount of salt used. Make sure you have not used too much salt.

The appliance is not working

- Is it switched on?
- The temperature of the bread maker is too high. Allow the bread maker to cool down before you start it again.

There is smoke coming from the aeration holes

- Perhaps ingredients have spilled onto the heating element.

The top of the loaf has cracked and looks brown.

- Too much flour, yeast or sugar.

Loaf is too small

- Not enough flour, yeast, sugar or water
- Whole wheat flour was used, or flour containing artificial yeast.
- Poor type of yeast was used.
- Flour or yeast was used that was no longer fresh.

Loaf not baked enough

- Stop button was pressed after switching on.
- The lid was opened during the baking process.

Part of the loaf is still covered with flour.

- Not enough water was used

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question: Why is the shape and height of the loaf different each time?

Answer: The shape and height of the loaf depend on the ambient temperature and the quality and amount of ingredients.

Question: Why does the loaf not rise?

Answer: If you forget the yeast or use too little yeast or yeast that is too old, the loaf does not rise and stays "flat".

Question: How does the time delay work?

Answer: The time delay cannot be set under 1.38 hours and above 13 hours. The time delay requires a minimum of 1 hour and 38 minutes to go through all the necessary processes. The ingredients could spoil if they remain in the bread maker for more than 13 hours without being baked. For further explanation, see section "Using the time delay".

Question: Why is it not permitted to add extra ingredients to the basic ingredients?

Answer: In order to give the dough and/or loaf the correct shape and allow it to rise as it should, the dried currants, etc. should be added later. Moreover, it is possible that these ingredients are broken up during the kneading process. They could start to stick to one another, as a result of which they are not distributed evenly through the dough. You can add these ingredients only after the first "beep signal". You cannot add ingredients when using one of the quick programmes.

- Question:** Is it possible to use fresh milk instead of water?
Answer: Yes this is possible, but do make sure you still have the same amount of liquid. For example: if a recipe asks for 210 ml of water, you can replace this by 210 ml of milk or 105 ml of water and 105 ml of milk. It is important that you use the total amount of liquid indicated.
- Question:** It is not possible or very difficult to get the loaf out of the baking tin, what can I do about that?
Answer: This could be caused by two things. The non-stick coating of your baking tin has worn, or the loaf has not yet cooled down. If the non-stick coating is worn, we recommend purchasing a new baking tin. To find out the exact cause, we recommend the following: when the bread maker is ready, remove the baking tin complete with loaf from the machine and allow everything to cool on the worktop for 15 to 20 minutes. Then hold the baking tin upside down and gently shake the loaf out of the baking tin. Allow the loaf to cool for another 15 minutes on a grille before slicing it.
- Question:** Play has developed on the dough hook. How did this happen and what can I do about it?
Answer: The non-stick coating on the inside of the dough hook is thick, soft and not fully hardened yet. This hardening process takes place when the machine is being used. Due to the pressure created on the dough hook during kneading, the non-stick coating on the inside becomes thinner and harder, thus creating more space. This takes place in the first weeks and is entirely normal. You could say that the dough hook wears out a little and this will not go any further than that.
- Question:** The dough hook remains stuck in the loaf, what can I do about this?
Answer: Nothing, because it is a good thing that the dough hook remains in the loaf. If this were not the case, it is possible that a large hole is created at the bottom of the loaf. Now, the loaf can cool down, before removing the dough hook. When the loaf cools down it becomes more firm and no hole will be created in the loaf. When used for the first time, it is possible that the dough hook remains in the baking tin. This has everything to do with the previous question.
- Question:** How can I clean the inside of my bread maker when the dough has overspilled?
Answer: The inside of the bread maker can be cleaned with an oven cleaner. Make sure the heating element is well protected. The heating element can be cleaned by having the machine go through a baking programme once or twice, without any contents. In that case, the heating element burns clean.
- Question:** Due to a diet, I am not allowed to eat bread with sugar. Is it possible to make sugar-free bread in the bread maker?
Answer: Yes, this is possible. You can leave the sugar out of the basic recipe. However, do take the following into account. If you do not use sugar, you should also not add salt. This is necessary for a good leavening process.
- Question:** Why is it that my loaf collapses at the moment when the machine goes from leavening to baking?
Answer: This could be caused by two things. It is possible that you used too much yeast or too much water. In most cases, this is caused by too much water. The recipes in the instruction manual are basic recipes. It is possible that you used meal that requires less liquid than indicated. We recommend reducing the amount of liquid by 10 to 20 ml. This should solve the problem.
- Question:** When making raisin bread, all the raisins are at the bottom of the loaf. What can I do about this?
Answer: The dough ball is probably too compact to be able to knead the raisins properly through the dough. Add 10 to 20 ml. of liquid to the basic recipe, so that the dough ball is more supple and it is easier to knead the raisins through the dough. You should make sure, however, that the raisins themselves are not too wet.
- Question:** Why is it that the crust is sometimes lighter and sometimes darker?
Answer: You can adjust this yourself by means of the "Color" button. For a light crust you set the appliance to light, for a dark crust you set the appliance to dark.
- Question:** What has happened when the loaf has reached as high as the lid?
Answer: You used too much yeast and/or sugar, as a result of which more gas bells were created inside the loaf, making it rise too much.
- Question:** Why is it not permitted to make bread based on fruit with the "quick" method?
Answer: The yeast time is reduced in this programme and when using more ingredients, the baking time is also affected, which means that you will not get a good result when using this programme with recipes like this.
- Question:** Why is it that the bread maker is kneading more slowly when making loafs that are more heavy?
Answer: This is normal when using these recipes. This is not a problem for the machine, but we do recommend adding a tablespoon of liquid.

CLEANING AND MAINTENANCE

Just before cleaning your bread maker, switch off the appliance, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down fully.

Exterior

Clean the exterior of the appliance and the inspection window with a damp cloth or sponge. Remove the baking tin before cleaning. If necessary, you can clean the exterior of the appliance by means of a mild washing-up liquid or SS cleaning agent. Do not use aggressive cleaning agents! Do not submerge the appliance, plug and cord in water or other liquids.

Interior

The interior of the appliance can be carefully cleaned with a lightly damp cloth. Be careful when cleaning the heating element.

Baking tin and dough hook

The baking tin and dough hook can be cleaned with warm water. Make sure you do not damage the non-stick coating. If you are unable to remove the dough hook from the baking tin, you must allow the baking tin to cool down fully. Then pour a little bit of warm water in the baking tin, so that the dough hook is submerged. The water now ensures that the adhering particles dissolve, after which the dough hook can be removed. Never leave the baking tin to soak for more than 15 to 30 minutes. Do not use cleaning agents or dishwashing brushes, these could damage the non-stick coating of the baking tin and the dough hook. The baking tin and dough hook are not suitable for cleaning in the dishwasher.

RECIPES

Tip! When using a coarse type of meal, it is possible that you should use less water than indicated in the recipes. This is because a coarse type of meal absorbs less liquid.

White bread	700 gr	900 gr
White flour	400 gr	500 gr
Water	250 ml	300 ml
Butter/ oil	7 gr	10 gr
Sugar	7 gr	10 gr
Salt	7 gr	10 gr
Dried yeast	5 gr	6 gr

Programme: Normal, Quick or Sandwich

Whole wheat bread	700 gr	900 gr
Whole wheat flour	250 gr	300 gr
White flour	150 gr	200 gr
Water	250 ml	300 ml
Butter/ oil	7 gr	10 gr
Sugar	7 gr	10 gr
Salt	7 gr	10 gr
Dried yeast	5 gr	6 gr

Programme: French or Whole wheat

Wheat bread	700 gr	900 gr
White flour	250 gr	300 gr
Whole wheat flour	150 gr	200 gr
Water	250 ml	300 ml
Butter/ oil	7 gr	10 gr
Sugar	7 gr	10 gr
Salt	7 gr	10 gr
Dried yeast	5 gr	6 gr

Programme: French or Whole wheat

Programme overview TBW9001B

Programme	Time setting	1st knead	Resting period	2nd knead	Resting period	Shaping	Leavening period	Baking	Keeping warm	Beep signal *
1 Basic - 700g	13:00-3:03	9m	20m	14m	25m	-	40m	75m	60m	2:29
Basic - 900g	13:00-3:10	10m	20m	15m	25m	-	40m	80m	60m	02:35
2 French - 700g	13:00-3:50	16m	40m	19m	30m	-	45m	80m	60m	02:52
French - 900g	13:00-4:00	18m	40m	22m	30m	-	45m	85m	60m	03:00
3 Whole wheat - 700g	13:00-3:47	9m	25m	18m	35m	-	60m	80m	60m	03:10
Whole wheat - 900g	13:00-3:55	10m	25m	20m	35m	-	60m	85m	60m	03:15
4 Quick	02:25	10m	12m	13m	-m	-	30m	80m	60m	-
5 Sweet - 700g	13:00-3:00	10m	5m	20m	30m	-	40m	75m	60m	02:40
Sweet - 900g	13:00-3:05	10m	5m	20m	30m	-	40m	80m	60m	02:45
6 Dough	13:00-1:30	18m	-	-	30m	-	42m	-	-	-
7 Gluten free - 700g	13:00-3:30	12m	20m	13m	45m	-	45m	75m	60m	02:56
Gluten free - 900g	13:00-3:35	12m	20m	13m	45m	-	45m	80m	60m	03:01
8 Cake	13:00-2:55	10m	5m	20m	30m	-	35m	75m	60m	-
9 Sandwich - 700g	13:00-3:10	15m	30m	5m	25m	-	40m	75m	60m	02:25
Sandwich - 900g	13:00-3:15	15m	30m	5m	25m	-	40m	80m	60m	02:30
10 Super-fast - 900g	01:38	10m	-	5m	-	-	33m	50m	60m	-
11 Kneading	00:18	18m	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Bake	00:10-1:00	-	-	-	-	-	-	10-60m	60m	-

Time setting: 13:00 hours is the maximum time delay that you can set and the time after that is the total programme time.

Resting period: the machine does nothing during this period and the dough starts to rise a little.

Keeping warm: the machine keeps the loaf warm for another 60 minutes. This extra function is for people who are not with the machine in time, but still want to enjoy warm bread.

*The Beep signal column indicates the time shown on the display for adding the extra ingredients.

(m = minutes)

RECYCLING



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU).

Observe the applicable rules in your country for the separated collection of electric and electronic products.

By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health.

The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- **⚠ Die Außenseite kann heiß werden!**
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Wickeln Sie das Kabel komplett ab, um einer Überhitzung des Kabels vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw. Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Lassen Sie ein eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt stehen.
- Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort umstellen möchten, müssen Sie darauf achten, dass es ausgeschaltet ist. Halten Sie das Gerät beim Umstellen mit beiden Händen fest.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst.

- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Falsch ausgeführte Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder wenn es gereinigt wird, sollten Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Verlängerungskabel dürfen nur verwendet werden, wenn die Netzspannung (siehe Typenschild) und die Leistung gleich oder größer als die des Geräts sind. Verwenden Sie immer ein abgenommenes geerdetes Verlängerungskabel.
- Wenn Sie beschließen, das Gerät wegen eines Defekts nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, das Kabel zu durchtrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Geben Sie das Gerät bei dem betreffenden Abfallentsorger in Ihrer Gemeinde ab.

- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann die Sicherung oder der Fehlerstromschutzschalter im Sicherungskasten ausgelöst worden sein. Der Stromkreis kann zu stark belastet sein oder es kann ein Fehlerstrom vorhanden sein.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Backform
2. Knethaken
3. Display
4. Deckel mit Sichtfenster
5. Gehäuse
6. Programme
7. Menü-Taste
8. Start- und Stopp-Taste
9. Krustenfarbe-Taste (Color)
10. Zeitverzögerung- & +
11. Brotgewicht-Taste (Loaf)



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie wie folgt vor: Packen Sie den Brotbackautomaten vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Die Verpackung enthält den Brotbackautomaten, die Backform, den Knethaken und die Bedienungsanleitung. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund. Reinigen Sie den Brotbackautomaten, die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch. Die Innenseite der Backform und der Knethaken sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Reinigen Sie diese Artikel daher niemals mit Reinigungsmitteln, einer Spülbürste oder einem Schwamm. Verwenden Sie dazu immer ein feuchtes Tuch. Das ist für eine gute Reinigung ausreichend. Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal anschließen, ertönt ein lauter Piepton und auf dem Display wird „1“ und „3:10“ angezeigt. Die Maschine ist jetzt einsatzbereit. Der Brotbackautomat kann bei der ersten Verwendung „neu“ riechen. Das ist völlig normal, es ist nicht schädlich und der Geruch verschwindet von selbst.

DIE KUNST DES BACKENS

Die Qualität des in Ihrem Brotbackautomaten gebackenen Brotes ist von vielen Faktoren abhängig. Je häufiger Sie mit dem Brotbackautomaten arbeiten, desto schneller werden Sie mit diesen Faktoren vertraut. Und das macht sich beim Ergebnis bemerkbar. Der Brotbackautomat ist relativ einfach zu verwenden, die Zutaten müssen jedoch unbedingt korrekt dosiert werden. Wir empfehlen Ihnen daher auch, diese auf einer Küchenwaage abzuwiegen, die vorzugsweise bis auf das Gramm genau anzeigt.

Bei dem Brotbackautomaten haben Sie die Wahl aus verschiedenen Programmen. Wählen Sie das Programm für den von Ihnen gewünschten Brotyp aus oder verwenden Sie das im Rezept angegebene Programm.

Geben Sie die Hefe zuletzt in die Form und immer oben auf das Mehl, sodass sie nicht in Kontakt mit Salz, Zucker und Wasser und/oder Milch kommt. Achten Sie darauf, dass die verwendeten Zutaten frisch sind. Sie können die Frische der Hefe testen, indem Sie 1 Teelöffel Zucker in einem halben Becher Wasser auflösen und dann einen 1 Teelöffel Hefe zu dieser Mischung geben. Nach einigen Minuten muss das Ganze sprudeln und schäumen; das ist ein Anzeichen dafür, dass die Hefe frisch ist. Kontrollieren Sie den Teig während des Knetens.

Nach etwa 5 bis 10 Minuten muss der Teig wie eine glatte elastische runde Kugel aussehen. Fügen Sie jeweils 1 Esslöffel Wasser hinzu, wenn der Teig zu klumpig ist, oder fügen Sie 1 Esslöffel Mehl hinzu, wenn der Teig zu flüssig ist.

Fügen Sie die Zutaten (einschließlich des Wassers) unbedingt in der angegebenen Reihenfolge hinzu und achten Sie darauf, dass diese Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie Butter und Hefe daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Es kann vorkommen, dass das Brot zu schnell aufgeht. Das kann durch eine zu hohe Zimmertemperatur oder eine zu hohe Temperatur der Zutaten verursacht werden.

Wenn Sie ein Brot gebacken haben, müssen Sie den Brotbackautomaten 15-20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

ZUTATEN

Die wichtigsten Faktoren für ein gut gebackenes Brot sind die Qualität, die Frische und das exakte Abwiegen der Zutaten.

Mehl

Mehl ist der Grundstoff für Brot.

Das Gewicht des Mehls kann je nach Sorte unterschiedlich sein. Daher ist es absolut notwendig, dass Sie die richtige Menge genau mit einer Waage abwägen. **Tipp:** Achten Sie beim Kauf von Mehl auf den Text auf der Verpackung. Dort muss stehen, dass das Mehl für die Zubereitung von unter anderem Brot geeignet ist (kein Auszugsmehl verwenden).

Gluten

Gluten ist ein natürlicher Bestandteil von Mehl und fördert das Aufgehen des Brotes.

Hefe

Hefe ist ein Mikroorganismus, der auf verschiedenen pflanzlichen Nahrungsmitteln wächst. Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlenstoffdioxid (Kohlensäure) um, wodurch die Vermehrung besonders schnell abläuft. Sie ist daher ein ideales Treibmittel, um den Teig aufgehen zu lassen und ihn leichter und besser verdaulich zu machen. Wir empfehlen, in Brotbackautomaten Trockenhefe zu verwenden. Diese (körnige) Hefe ist einfacher zu verarbeiten, länger haltbar als frische Hefe und sie liefert auch ein konstanteres Backergebnis als frische Hefe.

Salz

Salz sorgt nicht nur für den charakteristischen Geschmack des Brotes, es regelt auch die Aktivität der Hefe, macht den Teig fest und verhindert, dass das Brot zu schnell aufgeht.

Butter/Öl

Butter oder Öl verleiht dem Brot einen besseren Geschmack und macht das Brot weicher. Die Butter oder das Öl muss Zimmertemperatur haben, bevor Sie sie/es zu den anderen Zutaten hinzugeben.

Zucker

Zucker ist die Nährstoffquelle für die Hefe und eine wichtige Komponente beim Aufgehen des Teigs. Sie können normalen weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup oder Honig verwenden. Zucker rundet den Geschmack des Brotes ab, er erhöht den Nährwert und verlängert die Haltbarkeit. **Achtung:** Verwenden Sie keinen groben Zucker und keine Zuckerstückchen (zum Beispiel für Zuckerbrot), andernfalls kann die Antihafbeschichtung der Backform beschädigt werden.

Wasser

Wenn das Mehl mit Wasser vermischt wird, bildet sich Gluten und die Luft wird eingeschlossen, sodass das Brot aufgehen kann. Bei einer normalen Umgebungstemperatur müssen Sie für die Zubereitung von Brot lauwarmes Wasser verwenden: Kaltes Wasser aktiviert die Hefe nicht und warmes Wasser aktiviert die Hefe zu stark.

Milch

Milch verleiht der Brotkruste ihre braune Farbe, verbessert den Geschmack des Brotes, erhöht den Nährwert und sorgt für eine schöne cremige Farbe im Inneren des Laibs. Wenn Sie frische Milch verwenden, müssen Sie die benötigte Wassermenge selbstverständlich reduzieren, um das Gleichgewicht beim Feuchtigkeitsniveau aufrechtzuerhalten. **Achtung:** Verwenden Sie keine frische Milch, wenn Sie den Backvorgang mit der Funktion Zeitverzögerung programmieren. Die Milch könnte sauer werden.

Andere Zutaten

In Kochbüchern finden Sie Rezepte, in denen Kräuter, Nüsse, Korinthen/Rosinen, Obst oder Gemüse usw. hinzugefügt werden. Verwenden Sie immer frische Zutaten. Wenn Sie Nüsse, Sonnenblumenkerne, Trockenobst oder etwas Ähnliches verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese vorher in Wasser einzuweichen, gut trocken zu tupfen und erst dann zum Teig hinzuzufügen. Achten Sie jedoch darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß und zu scharf sind, andernfalls können sie die Antihafbeschichtung beschädigen.

DAS DISPLAY

Menü-Taste

Mit dieser Taste wählen Sie das gewünschte Backprogramm aus. Jedes Mal, wenn Sie diese Taste drücken, hören Sie einen Piepton und die Programmnummer ändert sich. Das Programm wird auf dem Display angezeigt. Dieser Brotbackautomat verfügt über 12 unterschiedliche Programme (siehe auch: Programme).

Start- und Stopp-Taste

Mit dieser Taste starten oder stoppen Sie das Programm.

TIPP: Wenn Sie ein falsches Programm ausgewählt haben, können Sie dieses ändern, indem Sie die Stopp-Taste einige Sekunden lang drücken. Anschließend können Sie auf der Maschine das richtige Programm einstellen.

START: Drücken Sie diese Taste, um ein Programm zu starten; Sie hören dann einen kurzen Piepton. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und Minuten auf dem Display beginnt zu blinken; die Zeit läuft jetzt rückwärts und die Maschine führt das ausgewählte Programm aus.

STOPP: Drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis Sie einen Piepton hören, um das Programm zu beenden. Mit dem Piepton wird bestätigt, dass Sie das Programm ausgeschaltet haben.

Krustenfarbe-Taste (= Color)

Mit dieser Taste können Sie einstellen, ob die Kruste hell, mittel oder dunkel werden soll.

TIPP: Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal ausprobieren, empfehlen wir Ihnen, die Krustenfarbe auf mittel einzustellen.

Brotgewicht-Taste (=Loaf)

Mit dieser Taste können Sie das Gewicht des Brotes einstellen, das Sie momentan zubereiten möchten. Sie können zwischen einem 700 oder 900 Gramm schweren Brot wählen.

TIPP: Das Gewicht des Brotes, das Sie zubereiten möchten, setzt sich aus der Gesamtmenge der in dem Rezept angegebenen Zutaten zusammen.

Zeitverzögerungs-Tasten (Zeit – / Zeit +)

Mithilfe dieser Tasten können Sie selbst festlegen, wann Ihr Brot fertig ist. Mit jedem Druck auf die Taste «+» wird die Zeit um 10 Minuten erhöht. Wenn Sie die Taste «-» drücken, wird die Zeit um 10 Minuten reduziert. Siehe auch: Verwendung der Zeitverzögerung

EIN/AUS

Woran ist zu erkennen, ob die Maschine in Betrieb ist oder das Programm läuft?	Wenn der Doppelpunkt blinkt, läuft das Programm.
	Wenn der Doppelpunkt kontinuierlich leuchtet, wurde das Programm gestoppt.

FEHLERMELDUNGEN AUF DEM DISPLAY

Wenn nach dem Einschalten des Brotbackautomaten auf dem Display „H:HH“ angezeigt wird, bedeutet das, dass die Temperatur der Maschine noch zu hoch ist. Klappen Sie dann den Deckel auf und lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie erneut ein Brot backen. Wenn auf dem Display EE0 oder EE1 angezeigt wird, müssen Sie die Maschine ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie in dem Fall Kontakt mit unserem technischen Dienst auf (die Adresse finden Sie auf der letzten Seite).

PROGRAMME

- 1: Basic (Normal) Dies ist das am häufigsten verwendete Programm für die Zubereitung von Weißbrot, Weizenbrot oder hellem Vollkornbrot.
- 2: French (Französisch) Bei diesem Programm ist die Backzeit länger als bei dem normalen Programm; dadurch erhält das Brot eine etwas härtere Kruste.
- 3: Whole wheat (Vollkorn) Dieses Programm wird für die Zubereitung von Brot aus schwereren Mehlsorten verwendet, wie Vollkorn-, Weizen- und Mehrkornbrot. Diese Mehlsorten benötigen eine längere Knet- und Gärzeit. Diese Art von Brot ist im Allgemeinen etwas kleiner als ein Weißbrot, weil das Mehl schwerer ist.

- 4: Quick (Schnell) Dies ist das ideale Programm, wenn Sie einmal schnell ein Weißbrot benötigen. Aufgrund der kürzeren Zeit müssen Sie jedoch davon ausgehen, dass dieses Brot kleiner sein wird als mit dem normalen Programm.
- 5: Sweet (Süß) Für die Zubereitung von „süßen“ Broten wie Rosinen- oder Nussbrot.
- 6: Gluten free (Glutenfrei) Mit diesem Programm können Sie Ihr eigenes glutenfreies Brot backen. Die Maschine knetet den Teig, lässt ihn Teig aufgehen und backt das Brot.
- 7: Super fast (Extraschnell) Mit diesem Programm bereiten Sie in 90 Minuten ein schmackhaftes, frisches Weißbrot mit einem Gewicht von 900 Gramm zu.
- 8: Dough (Teig) Mit diesem Programm können Sie Teig für Brötchen, Pizza oder ein anderes Rezept zubereiten, für das Sie (Brot-)Teig benötigen. Der Teig wird nicht im Brotbackautomaten gebacken, er geht jedoch auf. Sie werden mit einem Signal informiert, wenn der Teig fertig ist und aus der Backform genommen werden kann.
- 9: Kneading (Kneten) Verwenden Sie dieses Programm, wenn die Maschine den Teig kneten soll.
- 10: Cake (Kuchen) Mit diesem Programm können Sie Brot backen, das zum Beispiel mit Backpulver anstelle von Hefe zubereitet wird. Brote, die mit diesem Programm gebacken werden, werden weniger hoch und haben eine festere Struktur. Der Timer kann bei dieser Einstellung nicht verwendet werden, da das Backpulver sofort aktiv wird und später nicht mehr für ein gutes Aufgehen des Teigs sorgt. Wenn Sie mit diesem Programm Cake (Kuchen) backen möchten, empfehlen wir Ihnen die Zutaten in die Backform zu geben. Anschließend stellen Sie die Maschine ein und bevor Sie die Start-Taste drücken, müssen Sie die Zutaten kurz mit einem Holzlöffel umrühren. Das fördert den Knetvorgang.
- 11: Sandwich Mit diesem Programm können Sie ein sehr luftiges Weißbrot zubereiten, u. A. für Sandwiches. Achtung! Bei diesem Programm können Sie keine Krustenfarbe einstellen, die Maschine tut dies selbst.
- 12: Bake (Backen) Dieses Programm können Sie für Fertigteig verwenden, den Sie zum Beispiel bereits vorher zubereitet haben. Sie können den Teig mit diesem Programm dann nur backen. Das Programm ist auf 60 Minuten vorprogrammiert. Drücken Sie die Tasten Zeit - oder Zeit +, um die Zeit anzupassen. Halten Sie bei Fertig-Brotteig die Anweisungen des Herstellers ein. Sie können damit auch bereits gebackenes Brot etwas aufwärmen.

BROT BACKEN

- Schritt 1: Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomaten, indem Sie diese an den Griffen aus der Maschine ziehen.
- Schritt 2: Setzen Sie den Knethaken (im Lieferumfang enthalten) auf die Achse in der Mitte der Backform. Der Knethaken muss auf richtig und sorgfältig eingesetzt werden, sodass alle Zutaten ausreichend vermischt und geknetet werden. Reinigen Sie die Achse immer gründlich, sodass eventuelle Backreste komplett entfernt sind.
- Schritt 3: Füllen Sie die Zutaten auf die folgende Weise und in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
1. Die Hälfte des benötigten Mehls
 2. Wasser/Milch
 3. Butter/Öl
 4. Eventuell Eier
 5. Den Rest benötigten Mehls
 6. Zucker (geben Sie den Zucker an eine Seite)
 7. Salz (geben Sie das Salz an die andere Seite)
 8. Hefe (geben Sie die Hefe in eine kleine Kuhle in der Mitte) Achtung: Die Hefe darf nicht in Kontakt mit dem Wasser kommen. Andernfalls besteht die Möglichkeit, dass das Wasser die Hefe bereits aktiviert, bevor die Zutaten ausreichend vermischt und geknetet sind.
- Schritt 4: Entfernen Sie alle Reste der Zutaten von der Außenseite der Backform. Setzen Sie die Backform wieder in die Maschine ein und drücken Sie diese gut nach unten, sodass die Backform fest eingesetzt ist.
- Schritt 5: Schließen Sie den Deckel.
- Schritt 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Auf dem Display wird Programm 1 und die Zeit „3:10“ angezeigt.
- Schritt 7: Stellen Sie mit der Menü-Taste das gewünschte Programm ein.
- Schritt 8: Mit der Krustenfarbe-Taste (= Color) können Sie die Farbe der Brotkruste einstellen. Sie haben die Wahl zwischen hell (light), mittel (medium) und dunkel (dark). Die ausgewählte Krustenfarbe wird oben auf dem Display mit einem „Δ“ markiert.
- Schritt 9: Wählen Sie mit der Brotgewicht-Taste (Loaf) die gewünschte Größe des Brotes aus: 700 oder 900 Gramm. Die ausgewählte Größe wird oben auf dem Display mit einem „Δ“ markiert.
- Schritt 10: Stellen Sie eventuell die Zeitverzögerung mithilfe der Tasten für die Zeitverzögerung (+/-) ein. Siehe auch: „Verwendung der Zeitverzögerung“
- Schritt 11: Drücken Sie die Start-Taste. Jetzt beginnt der Doppelpunkt zu blinken; damit wird angegeben, dass die Maschine in Betrieb ist.

* Wenn Sie eines der folgenden Programme auswählen, können Sie kein Gewicht einstellen: Quick (Schnell), Dough (Teig), Cake (Kuchen), Kneading (Kneten) und Bake (Backen). Siehe dazu auch das Kapitel „Rezepte“.
Eine Übersicht über die genaue Dauer der verschiedenen Programme finden Sie auf der letzten Seite der deutschen Gebrauchsanweisung.

Die auf dem Display angezeigte Zeit wird in Stunden und Minuten angegeben. Ein Beispiel: Programm 1, Basic (Basis), Krustenfarbe medium dauert 3 Stunden und 10 Minuten.

Während des Knetens ertönt ein „Piepton“: Nach diesem „Piepton“ können Sie zusätzliche Zutaten wie getrocknete Korinthen/Rosinen, Nüsse oder andere Produkte hinzufügen. Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie die zusätzlichen Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel wieder; der Knetvorgang wird dann fortgesetzt. Achtung: Weichen Sie Korinthen, Rosinen und Nüsse vorher ein und trocknen Sie diese mit einem Tuch oder Küchenrolle. Achten Sie darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß oder zu scharf sind, andernfalls können sie die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen.

Schritt 12: Wenn das Brot fertig ist, ertönen mehrere Pieptöne. Drücken Sie die Stopp-Taste und halten Sie diese Taste einige Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept dann erneut, um zu bestätigen, dass Sie das Programm beendet haben. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel der Maschine. Nehmen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen heraus. Lassen Sie das Brot etwa 10 bis 15 Minuten abkühlen; kehren Sie die Backform dann über der Arbeitsplatte um und schütteln Sie das Brot vorsichtig aus der Form.

Legen Sie das Brot und die Backform niemals auf die Außenseite der Maschine oder direkt auf eine Tischdecke aus Kunststoff. **Achtung: Die Backform besteht aus Aluminium, daher dürfen Sie damit nicht auf die Arbeitsplatte schlagen oder klopfen und auch nicht gegen die Seiten stoßen oder drücken. Nach dem Backen ist die heiße Backform weich, sie darf daher nicht mechanisch belastet werden.**

Wenn sich das Brot nicht sofort von der Form löst, drehen Sie vorsichtig an der Achse auf der Unterseite der Backform, bis sich das Brot löst. Wenn Sie das Brot aus der Maschine nehmen und der Knehtaken im Brot stecken bleibt, entfernen Sie diesen vorsichtig aus dem Brot. Lassen Sie das Brot eventuell auf einem Gitterrost noch weiter abkühlen und entfernen Sie den Knehtaken dann mit den Händen. Achten Sie dabei darauf, dass der Knehtaken gut abgekühlt ist. Es wird empfohlen, das Brot erst nach 15-20 Minuten durchzuschneiden. Extra-Funktion: Wenn Sie zum Beispiel einmal nicht zuhause sind, wärmt der Brotbackautomat noch 60 Minuten nach. Diese Zeit ist nicht in der Programmzeit enthalten.

DIE ZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn Sie die Funktion für die Zeitverzögerung verwenden möchten, müssen Sie diese einstellen, bevor Sie die Start-Taste drücken. Wichtiger Hinweis: Stellen Sie die Zeitverzögerung nicht ein, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur begrenzt haltbar sind.

Durchlaufen Sie die ersten 9 Schritte, die im Kapitel „Brot backen“ beschrieben sind. Gehen Sie dann wie folgt vor: Nachdem Sie das gewünschte Programm, die gewünschte Krustenfarbe und die gewünschte Größe eingestellt haben, drücken Sie die Pfeiltasten, um die Zeit auf dem Display zu erhöhen oder zu reduzieren. Siehe auch das Kapitel „Das Display“.

+ = plus 10 Minuten

— = minus 10 Minuten

Die Zeit, die auf dem Display angezeigt wird, ist die insgesamt erforderliche Backzeit. Die Zeitverzögerung ist bis auf 13 Stunden programmierbar.

Ein Beispiel: Es ist 9.00 Uhr morgens und Sie möchten um 17.00 Uhr frisch gebackenes Brot haben.

Geben Sie alle Zutaten in die Backform. Stellen Sie die Backform in den Brotbackautomaten. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Menü-Taste, um das gewünschte Programm einzustellen. Drücken Sie die Krustenfarbe-Taste (Color), um die Krustenfarbe einzustellen, und stellen Sie das gewünschte Gewicht mit der Brotgewicht-Taste (Loaf) ein. Drücken Sie „+“, bis auf dem Display 8:00 angezeigt wird. Es müssen nämlich ab dem Moment, an dem Sie die Start-Taste drücken, bis zu dem Moment, an dem das Brot fertig sein muss (17.00 Uhr), 8 Stunden verstrichen sein. Drücken Sie die Start-Taste. Der Doppelpunkt auf dem Display beginnt zu blinken und die Zeit läuft rückwärts bis zu dem Zeitpunkt, an dem der Brotbackautomat mit dem Kneten beginnen muss. Der Brotbackautomat durchläuft jetzt das gesamte eingestellte Programm, sodass das Brot zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist.

EIN PAAR TIPPS

- Wiegen Sie die Zutaten immer sehr genau ab und achten Sie darauf, dass sie Zimmertemperatur haben.
- Fügen Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu.
- Achten Sie darauf, dass die verwendeten Zutaten frisch sind.
- Geben Sie die Hefe zuletzt in die Form. Geben Sie sie in eine kleine Kuhle im Mehl. Die Hefe darf nicht mit Salz, Zucker und Wasser (Milch) in Berührung kommen.
- **Tipp:** Sie können die Frische der Hefe mit dem folgenden Test kontrollieren: Lösen Sie 1 Teelöffel Zucker in einer halben Tasse lauwarmem Wasser auf und fügen Sie 1 Teelöffel Hefe zu dieser Mischung hinzu. Nach einigen Minuten muss das Ganze sprudeln und schäumen; das ist ein Anzeichen dafür, dass die Hefe frisch ist.
- **Tipp:** Etwa 5 bis 10 Minuten nach dem Start des Brotbackautomaten können Sie testen, ob die Teigkugel die richtige Konsistenz hat. Der Teig muss wie eine glatte, elastische, runde Kugel aussehen. Öffnen Sie den Deckel und berühren Sie die Oberseite des Teigs mit Ihren Fingern. Bitte beachten Sie dabei, dass sich der Knehtaken weiter dreht. Wenn der Teig etwas an Ihren Fingern kleben bleibt, ist er gut. Wenn der Teig an der Backform kleben bleibt, ist er zu feucht. Wenn der Teig nicht an Ihren Fingern kleben bleibt, ist die Teigkugel zu trocken.
- **Tipp:** Salz verringert die Wirkung der Hefe und Zucker fördert die Wirkung. Wenn Sie eine dieser beiden Zutaten nicht verwenden dürfen (zum Beispiel wegen einer Diät), müssen Sie auch die andere weglassen. Sie erhalten dann ein Brot ohne Zucker und Salz.
- Wenn Sie sofort nach dem Fertigstellen eines Brotes ein weiteres Brot backen möchten, lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen, bevor Sie diese erneut verwenden.

- Unterschiedliche Brotsorten haben unterschiedliche Strukturen und Größen, da sich die verwendeten Zutaten unterscheiden. Manche Brote können fester und kleiner sein als andere. Das ist normal.
- Möglicherweise müssen Sie bei einigen Rezepten das Verhältnis anpassen. Folgende Mengen können angepasst werden: Die Hefemenge oder die Mehlmenge oder die Wassermenge. Passen Sie niemals alles gleichzeitig an. Das hat nämlich keinerlei Effekt. Eine solche Anpassung kann im Zusammenhang mit folgenden Punkten erforderlich sein:
 - Qualität und spezifisches Gewicht des Mehls
 - Temperaturunterschiede in der Umgebung
 - Frische der Zutaten
- Brot, das Sie selbst backen, enthält eine Konservierungsmittel, es ist daher auch nur begrenzt haltbar. Wenn Sie das Brot luftdicht verpacken, nachdem es vollständig abgekühlt ist, bleibt es ein paar Tage gut. Selbstverständlich können Sie das Brot für den späteren Verzehr auch einfrieren.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Es gibt verschiedene Faktoren, durch die das Brot misslingen kann. Hier folgen einige Beispiele für schlechte Resultate; gegebenenfalls mit geeigneten Lösungen.

Das Brot ist zusammengefallen

- Wenn das Brot von allen Seiten zusammengefallen zu sein scheint, war der Teig zu feucht. Fügen Sie in dem Fall beim nächsten Versuch etwas weniger Wasser hinzu. Wenn Sie konserviertes Obst oder Gemüse verwenden, lassen Sie dieses zuerst gut abtropfen und reiben Sie es gründlich trocken, bevor Sie es hinzufügen. Es wurde über einen längeren Zeitraum mit Flüssigkeit durchtränkt und enthält daher überschüssige Flüssigkeit. Sie können beim nächsten Versuch auch eine leichtere Mehlsorte verwenden.
- Auch zu starkes Aufgehen kann eine Ursache für das Zusammenfallen sein. Der Teig ist so sehr aufgegangen, dass er dieses Aufgehen nicht verkraftet. Fügen Sie beim nächsten Versuch etwas weniger Hefe hinzu (1 bis 2 Gramm). In diesem Fall kann es auch an der Feuchtigkeitsmenge liegen. Möglicherweise benötigt das von Ihnen verwendete Mehl weniger Wasser als standardmäßig in den Rezepten angegeben ist. Fügen Sie beim nächsten Mal 10 bis 20 ml Wasser weniger hinzu.

Das Brot ist in der Mitte nicht genügend gebacken

- Wenn das Brot in der Mitte nicht genügend gebacken ist, kann das an der verwendeten Mehlsorte liegen. Dies kommt meistens bei schwereren Mehlsorten wie Roggenmehl oder Vollkornmehl vor. Stellen Sie einen zusätzlichen Knetvorgang ein, wenn Sie diese Mehlsorten verwenden. Wenn der Brotbackautomat den ersten Knetvorgang beendet hat, schalten Sie das Gerät auf „Stopp“. Stellen Sie das Gerät anschließend wieder ein und drücken Sie „Start“: Das Gerät beginnt dann erneut zu kneten; jetzt wurde eine größere Menge Luft in den Teig aufgenommen.
- Sie können auch die Bräunungseinstellung der Kruste auf dunkel stellen, wodurch die Backtemperatur etwas höher wird.

Das Brot ist übergelaufen

- Wenn Ihr Brot höher als normal aufgeht, haben Sie zu viel Hefe verwendet. Kontrollieren Sie, ob Sie die richtige Hefemenge und -sorte verwendet haben.
- Zu viel Zucker kann Ihren Teig zu stark aktivieren. Reduzieren Sie die Zuckermenge und berücksichtigen Sie auch getrocknete Früchte oder Honig, die viel Zucker enthalten können. Reduzieren Sie die Wassermenge um 10 bis 20 ml. Beachten Sie jedoch, dass eine geringere Feuchtigkeit die Aktivierung der Hefe beeinträchtigt.
- Auch die Verwendung von sehr fein gemahlenem Mehl kann zu einem zu starken Aufgehen des Brotes führen. Diese Mehlsorten brauchen zum Aufgehen weniger aktive Hefe als schwerere oder gröber gemahlene Mehlsorten.

Das Brot ist zu trocken

- Verwenden Sie etwas weniger Mehl oder fügen Sie 1 Esslöffel Flüssigkeit hinzu. Wenn der Brotbackautomat einen schwereren Teig mischt oder wenn er mit längeren Knetzeiten arbeitet, kann es vorkommen, dass die Maschine anfängt, leicht auf der Arbeitsfläche zu vibrieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht, nicht zu nah bei anderen Gegenständen und auch nicht zu nah an der Kante der Arbeitsfläche.

Flache Brote

- Wenn Sie in einer Mühle gemahlene Mehl oder Vollkornmehl verwenden, kann das Brot etwas flacher sein (keine schön runde Kugel).
- Wenn das Brot überhaupt nicht aufgeht, müssen Sie die Hefe kontrollieren. Haben Sie vergessen, Hefe hinzuzufügen? Wenn das Brot nur etwas aufgegangen ist, kann es sein, dass die Hefe zu alt war.
- Die Aktivierung der Hefe wird durch zu kaltes oder zu warmes Wasser beeinträchtigt.
- Kontrollieren Sie auch die verwendete Salzmenge. Vergewissern Sie sich, dass Sie nicht zu viel Salz verwendet haben.

Das Gerät funktioniert nicht

- Ist es eingeschaltet?
- Die Temperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten.

Es kommt Rauch aus den Luftlöchern

- Eventuell wurden Zutaten auf das Heizelement verschüttet.

Die Oberseite des Brotes ist gerissen und sieht braun aus

- Es wurde zu viel Mehl, Hefe oder Zucker verwendet.

Zu kleines Brot

- Es wurde nicht genug Mehl, Hefe, Zucker oder Wasser verwendet.
- Es wurde Vollkornmehl oder Backpulver enthaltendes Mehl verwendet.
- Es wurde eine schlechte Hefesorte verwendet.
- Es wurde Mehl oder Hefe verwendet, das/die nicht mehr frisch war.

Brot nicht ausreichend gebacken

- Nach dem Einschalten wurde die Stopp-Taste gedrückt.
- Der Deckel wurde während des Backens geöffnet.

Ein Teil des Brotes ist noch mit Mehl bestreut.

- Es wurde nicht genug Wasser verwendet.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Frage: Warum haben die Brote nicht immer die gleiche Form und Höhe?

Antwort: Die Form und die Höhe des Brotes sind von der Umgebungstemperatur, der Qualität und der Zutatenmenge abhängig.

Frage: Warum geht das Brot nicht auf?

Antwort: Wenn Hefe vergessen wird bzw. zu wenig Hefe oder alte Hefe hinzugefügt wird, geht das Brot nicht auf und bleibt es „flach“.

Frage: Wie funktioniert die Zeitverzögerung?

Antwort: Die Zeitverzögerung darf nicht auf einen Wert unter 1 Stunde 38 Minuten oder über 13 Stunden eingestellt werden. Die Zeitverzögerung benötigt mindestens 1 Stunde und 38 Minuten, um alle erforderlichen Prozesse zu durchlaufen. Die Zutaten können verderben, wenn sie länger als 13 Stunden im Brotbackautomaten bleiben, ohne gebacken zu werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Verwendung der Zeitverzögerung“.

Frage: Warum dürfen zu den Basiszutaten keine zusätzlichen Zutaten hinzugefügt werden?

Antwort: Damit der Teig bzw. das Brot die richtige Form bekommt und ordentlich aufgeht, müssen Zutaten wie getrocknete Korinthen/Rosinen usw. zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden. Andernfalls besteht außerdem das Risiko, dass diese Zutaten während des Knetens zermatscht werden. Sie können auch zusammenkleben und werden dann nicht gleichmäßig im Teig verteilt. Sie dürfen diese Zutaten daher erst nach dem ersten „Piepton“ hinzufügen. Wenn Sie eines der schnellen Programme verwenden, ist es nicht möglich, Zutaten hinzuzufügen.

Frage: Kann ich frische Milch anstelle von Wasser verwenden?

Antwort: Das ist möglich, Sie müssen jedoch darauf achten, dass die Feuchtigkeitsmenge gleich bleibt. Ein Beispiel: Wenn in einem Rezept 210 ml Wasser angegeben sind, können Sie dieses durch 210 ml Milch oder durch 105 ml Wasser und 105 ml Milch ersetzen. Wichtig ist dabei, dass Sie immer die angegebene Feuchtigkeitsmenge verwenden.

Frage: Das Brot lässt sich nur sehr schwer oder überhaupt nicht aus der Backform holen, wie kann ich das ändern?

Antwort: Dafür kann es zwei Ursachen geben. Die Antihafbeschichtung Ihrer Backform ist abgenutzt oder das Brot ist noch nicht abgekühlt. Wenn die Antihafbeschichtung abgenutzt ist, empfehlen wir die Anschaffung einer neuen Backform. So ermitteln Sie die genaue Ursache: Wenn der Brotbackautomat fertig ist, nehmen Sie die Backform mit Brot aus der Maschine und lassen Sie das Ganze 15 bis 20 Minuten auf der Arbeitsplatte abkühlen. Drehen Sie die Backform dann um und schütteln Sie das Brot vorsichtig aus der Backform. Lassen Sie das Brot weitere 15 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen, bevor Sie es schneiden.

Frage: Beim Knehtaken ist Spiel vorhanden. Wie kommt das und was kann ich dagegen tun?

Antwort: Die Antihafbeschichtung an der Innenseite des Knehtakens ist dick, weich und noch nicht vollständig ausgehärtet. Dieses Aushärten erfolgt erst, wenn die Maschine in Gebrauch genommen wird. Durch den Druck, der beim Kneten auf den Knehtaken ausgeübt wird, wird die Antihafbeschichtung an der Innenseite dünner und härter. Dadurch entsteht dort mehr Platz. Dies geschieht im Laufe der ersten Wochen und ist völlig normal. Der Knehtaken nutzt praktisch etwas ab, dabei bleibt es dann aber auch.

Frage: Der Knehtaken bleibt im Brot stecken, was kann ich dagegen tun?

Antwort: Nichts, es ist normal, dass der Knehtaken im Brot stecken bleibt. Wenn das nicht so wäre, besteht das Risiko, dass unten im Brot ein großes Loch entsteht. Jetzt kann das Brot erst abkühlen, bevor der Knehtaken entfernt wird. Durch das Abkühlen wird das Brot fester und es entsteht kein Loch im Brot. Während des ersten Gebrauchs kann es sein, dass der Knehtaken in der Backform zurückbleibt. Dies hängt mit der noch nicht ausgehärteten Antihafbeschichtung zusammen (siehe die vorherige Frage).

Frage: Wie kann ich die Innenseite meines Brotbackautomaten reinigen, wenn der Teig übergelaufen ist?

Antwort: Die Innenseite des Brotbackautomaten kann mit einem Ofenreiniger gereinigt werden. Achten Sie dabei darauf, dass das Heizelement gut geschützt ist. Das Heizelement kann gereinigt werden, indem Sie beim Automaten ein- oder zweimal ein Backprogramm ohne Inhalt durchlaufen lassen. Das Heizelement wird dann „sauber gebrannt“.

Frage: Aufgrund einer Diät darf ich kein Brot mit Zucker essen. Kann ich im Brotbackautomaten zuckerfreies Brot backen?

Antwort: Ja, das ist möglich. Sie können den Zucker aus dem Basisrezept weglassen. Bitte beachten Sie dann jedoch Folgendes: Wenn Sie keinen Zucker verwenden, dürfen Sie auch kein Salz hinzufügen. Andernfalls geht das Brot nicht richtig auf.

Frage: Mein Brot fällt an dem Moment zusammen, an dem die Maschine vom Aufgehen zum Backen wechselt. Woran liegt das?

Antwort: Dafür kann es zwei Ursachen geben. Es wurde zu viel Hefe verwendet oder es wurde zu viel Wasser verwendet. In den meisten Fällen ist zu viel Wasser der Grund. Die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Rezepte sind Basisrezepte. Möglicherweise wurde Mehl verwendet, das weniger als die angegebene Feuchtigkeitsmenge benötigt. Wir empfehlen, dann 10 bis 20 ml weniger Feuchtigkeit zu verwenden. Damit müsste das Problem behoben sein.

- Frage:** Wenn ich Rosinensemmel backe, befinden sich alle Rosinen unten im Brot. Wie kann ich das ändern?
Antwort: Die Teigkugel ist wahrscheinlich zu kompakt, um die Rosinen beim Kneten gut im Teig zu verteilen. Fügen Sie 10 bis 20 ml Feuchtigkeit zum Basisrezept hinzu, sodass die Teigkugel geschmeidiger wird und die Rosinen einfacher in den Teig geknetet und verteilt werden können. Achten Sie dabei jedoch darauf, dass die Rosinen selbst nicht zu nass sind.
- Frage:** Die Kruste ist manchmal heller und manchmal dunkler, wie kommt das?
Antwort: Die Krustenfarbe können Sie selbst mit der Taste „Color“ einstellen. Für eine helle Kruste stellen Sie das Gerät auf hell (light), für eine dunkle Kruste auf dunkel (dark).
- Frage:** Was ist passiert, wenn das Brot genauso hoch wird wie der Deckel?
Antwort: Sie haben zu viel Hefe und/oder Zucker verwendet, wodurch im Brot mehr Gasbläschen gebildet wurden und das Brot zu stark aufgegangen ist.
- Frage:** Warum darf ich Brot mit hinzugefügtem Obst nicht mit dem Programm „schnell“ backen?
Antwort: Bei diesem Programm wird die Gärzeit reduziert und wenn Sie mehr Zutaten verwenden, wird auch die Backzeit beeinflusst. Daher wird kein gutes Ergebnis mehr erzielt, wenn Sie dieses Programm mit solchen Rezepten verwenden.
- Frage:** Der Brotbackautomat knetet bei schwereren Broten langsamer. Ist das normal?
Antwort: Ja, das ist ganz normal, wenn Sie diese Rezepte verwenden. Für die Maschine ist das kein Problem; wir empfehlen jedoch, einen Esslöffel Flüssigkeit hinzuzufügen.

REINIGUNG & WARTUNG

Bevor Sie den Brotbackautomaten reinigen, müssen Sie diesen ausschalten, den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen.

Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts und das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Nehmen Sie die Backform heraus, bevor Sie diese reinigen. Gegebenenfalls können Sie die Außenseite des Geräts mit einem milden Spülmittel oder einem Edelstahlreiniger reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel! Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Innenseite

Die Innenseite des Geräts können Sie behutsam mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Heizelement reinigen.

Backform und Knethaken

Die Backform und den Knethaken können Sie mit warmem Wasser reinigen. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Antihafbeschichtung nicht beschädigen. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Knethaken aus der Backform zu entfernen, müssen Sie die Backform komplett abkühlen lassen. Gießen Sie dann etwas warmes Wasser in die Backform, sodass der Knethaken unter Wasser steht. Das Wasser sorgt dafür, dass sich die klebenden Partikel auflösen und dass der Knethaken entfernt werden kann. Lassen Sie die Backform niemals länger als 15 bis 30 Minuten einweichen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Spülbürsten; diese können die Antihafbeschichtung der Backform und des Knethakens beschädigen. Die Backform und der Knethaken dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

REZEPTE

Tipp! Wenn Sie eine grobe Mehlsorte verwenden, müssen Sie möglicherweise weniger Wasser verwenden, als wir in den Rezepten angeben. Grobe Mehlsorten nehmen weniger Feuchtigkeit auf.

Weißbrot	700 g	900 g
Weißes Mehl	400 g	500 g
Wasser	250 ml	300 ml
Butter/Öl	7 g	10 g
Zucker	7 g	10 g
Salz	7 g	10 g
Trockenhefe	5 g	6 g

Programm: Basic, Quick oder Sandwich
(Basis, Schnell oder Sandwich)

Vollkornbrot	700 g	900 g
Vollkornmehl	250 g	300 g
Weißes Mehl	150 g	200 g
Wasser	250 ml	300 ml
Butter/Öl	7 g	10 g
Zucker	7 g	10 g
Salz	7 g	10 g
Trockenhefe	5 g	6 g

Programm: French oder Whole wheat
(Französisch oder Vollkorn)

Weizenbrot	700 g	900 g
Weißes Mehl	250 g	300 g
Vollkornmehl	150 g	200 g
Wasser	250 ml	300 ml
Butter/Öl	7 g	10 g
Zucker	7 g	10 g
Salz	7 g	10 g
Trockenhefe	5 g	6 g

Programm: French oder Whole wheat
(Französisch oder Vollkorn)

Programmübersicht TBW9001B

Programm	Zeiteinstellung	1. Kneten	Ruheperiode	2. Kneten	Ruheperiode	Formen	Aufgehen	Backen	Warmhalten	Piepton *
1 Basic (Normal) - 700g	13:00-3:03	9m	20m	14m	25m	-	40m	75m	60m	2:29
Basic (Normal) - 900g	13:00-3:10	10m	20m	15m	25m	-	40m	80m	60m	02:35
2 French (Französisch) - 700g	13:00-3:50	16m	40m	19m	30m	-	45m	80m	60m	02:52
French (Französisch) - 900g	13:00-4:00	18m	40m	22m	30m	-	45m	85m	60m	03:00
3 Whole wheat (Vollkorn) - 700g	13:00-3:47	9m	25m	18m	35m	-	60m	80m	60m	03:10
Whole wheat (Vollkorn) - 900g	13:00-3:55	10m	25m	20m	35m	-	60m	85m	60m	03:15
4 Quick (Schnell)	02:25	10m	12m	13m	-	-	30m	80m	60m	-
5 Sweet (Süß) - 700g	13:00-3:00	10m	5m	20m	30m	-	40m	75m	60m	02:40
Sweet (Süß) - 900g	13:00-3:05	10m	5m	20m	30m	-	40m	80m	60m	02:45
6 Dough (Teig)	13:00-1:30	18m	-	-	30m	-	42m	-	-	-
7 Gluten free (Glutenfrei) - 700g	13:00-3:30	12m	20m	13m	45m	-	45m	75m	60m	02:56
Gluten free (Glutenfrei) - 900g	13:00-3:35	12m	20m	13m	45m	-	45m	80m	60m	03:01
8 Cake (Kuchen)	13:00-2:55	10m	5m	20m	30m	-	35m	75m	60m	-
9 Sandwich - 700g	13:00-3:10	15m	30m	5m	25m	-	40m	75m	60m	02:25
Sandwich - 900g	13:00-3:15	15m	30m	5m	25m	-	40m	80m	60m	02:30
10 Super-fast (Superschnell) - 900g	01:38	10m	-	5m	-	-	33m	50m	60m	-
11 Kneading (Kneten)	00:18	18m	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Bake (Nur Backen)	00:10-1:00	-	-	-	-	-	-	10-60m	60m	-

Zeiteinstellung: Die maximale von Ihnen einstellbare Zehnerverzögerung ist 13:00 Stunden. Die dann angezeigte Zeit ist die komplette Dauer des Programms.

Ruheperiode: In diesem Zeitraum tut die Maschine nichts und die Teigkugel wird etwas aufgehen.

Warmhalten: Die Maschine hält das Brot noch 60 Minuten lang warm. Diese zusätzliche Funktion wurde speziell für Menschen hinzugefügt, die nicht rechtzeitig bei der Maschine sind und trotzdem gerne ein warmes Brot haben möchten.

* In der Spalte Piepton wird die Zeit angezeigt, die auf dem Display für das Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten angegeben ist.

(m = Minuten)

RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar; sammeln Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt ein.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

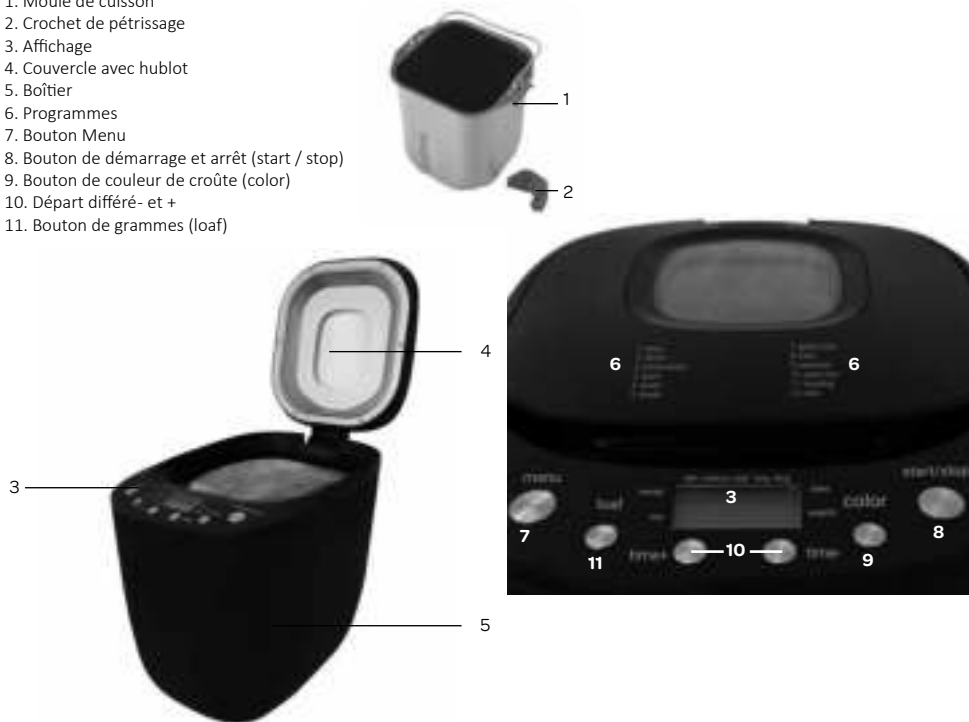
- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- **⚠ L'extérieur peut devenir très chaud !**
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, dans une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties chaudes.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation pour éviter qu'il ne chauffe.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil éloigné des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface solide et plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Si vous souhaitez déplacer l'appareil, vous devez veiller à ce qu'il soit bien éteint. Pour déplacer l'appareil, utilisez les deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même.
- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées exclusivement par des techniciens spécialisés. Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner de grands risques pour l'utilisateur.

- N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui n'ont pas été recommandées ou fournies par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cela soit effectué sous surveillance.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Les rallonges électriques peuvent être utilisées uniquement si la tension de secteur (voir plaque signalétique) et la puissance sont égales ou supérieures à celles de l'appareil. Utilisez toujours une rallonge électrique homologuée, avec mise à la terre.
- Si l'appareil n'est plus utilisé en raison d'un défaut, nous conseillons de retirer la fiche de la prise de courant murale et de couper le câble d'alimentation. Déposez l'appareil à la déchetterie municipale, dans le conteneur adéquat.
- Si l'appareil ne fonctionne pas après la mise sous tension, il est possible que le fusible ou le disjoncteur ait sauté sur le tableau électrique. Le groupe peut être surchargé, ou un courant de fuite par la prise de terre peut s'être produit.

- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le fait que le disjoncteur saute peut indiquer qu'il y a un défaut qui ne peut pas être réparé par le retrait ou remplacement du dispositif de sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, il n'y aura aucun droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts et la garantie sera annulée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Moule de cuisson
2. Crochet de pétrissage
3. Affichage
4. Couverture avec hublot
5. Boîtier
6. Programmes
7. Bouton Menu
8. Bouton de démarrage et arrêt (start / stop)
9. Bouton de couleur de croûte (color)
10. Départ différé- et +
11. Bouton de grammes (loaf)



AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la machine à pain avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. L'emballage contient la machine à pain, le moule de cuisson, le crochet de pétrissage et le mode d'emploi. Placez l'appareil sur une surface plane et solide. Nettoyez la machine à pain, le moule de cuisson et le crochet de pétrissage à l'aide d'un chiffon humide. L'intérieur du moule de cuisson et le crochet de pétrissage sont munis d'une couche anti-adhésive. Par conséquent, vous ne devez jamais nettoyer ces articles avec des produits nettoyant, une brosse ou une éponge. Utilisez toujours à cet effet un chiffon humide. Ceci est suffisant pour les nettoyer correctement. Au moment où vous branchez la machine pour la première fois, celle-ci émettra un signal sonore strident et « 1 » et « 03:10 » apparaissent sur l'affichage. À présent, l'appareil est prêt à l'emploi. Lors de la première utilisation, votre machine à pain peut émettre un peu de fumée ; ce phénomène est tout à fait normal, inoffensif et disparaîtra automatiquement.

L'ART DE CUIRE DU PAIN

La qualité du pain que vous cuisez dans la machine à pain, dépend de beaucoup de facteurs. Plus vous utilisez souvent votre machine à pain, plus vous apprenez rapidement à connaître ces facteurs, ce qui profite en fin de compte au résultat de cuisson. Relativement facile à utiliser, la machine à pain nécessite cependant un dosage correct des ingrédients. C'est pourquoi pour le pesage, nous vous conseillons d'utiliser une balance qui pèse de préférence au gramme.

La machine vous offre le choix parmi différents programmes. Choisissez le programme pour le type de pain que vous souhaitez, ou tel qu'indiqué dans la recette.

Placez la levure de boulanger en dernier dans le moule et au-dessus de la farine, de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau et/ou le lait. Assurez-vous que vos ingrédients sont frais. Vous pouvez déterminer la fraîcheur de la levure en faisant dissoudre 1 cuillère à café de sucre dans un demi-gobelet d'eau et en ajoutant à ce mélange 1 cuillère à café de levure. Au bout de quelques minutes, le mélange doit se mettre à bouillonner et à mousser. Si c'est le cas, vous savez que la levure est fraîche. Contrôlez la pâte durant le processus de pétrissage. Au bout d'environ 5 à 10 minutes, la pâte doit ressembler à une boule ronde lisse et élastique. Ajoutez à chaque fois 1 cuillère à soupe d'eau si la pâte est trop grumeleuse ou ajoutez 1 cuillère à soupe de farine si la pâte est trop liquide.

Veillez à ajouter les ingrédients, y compris l'eau, dans l'ordre indiqué et assurez-vous qu'ils sont à température ambiante. Sortez par conséquent à temps le beurre et la levure du réfrigérateur. Parfois, le pain peut lever de manière excessive. Ceci peut être causé par une température ambiante trop élevée ou une température trop élevée des ingrédients. Lorsque vous avez cuit un pain, vous devez laisser refroidir la machine à pain pendant 15 à 20 minutes avant d'effectuer une nouvelle cuisson.

LES INGRÉDIENTS

Les principaux facteurs pour réussir la cuisson d'un pain, sont la qualité, la fraîcheur et le pesage correct de vos ingrédients.

Farine

La farine est l'élément de base du pain.

Le poids de la farine diffère selon le type de farine. C'est pourquoi il est absolument indispensable de doser la bonne quantité à l'aide d'une balance. Conseil : lorsque vous achetez la farine, faites attention au texte sur l'emballage. Il doit indiquer que la farine convient pour faire du pain entre autres (ne pas utiliser de « fleur de farine » ou farine à pâtisserie).

Gluten

Le gluten est un élément naturel de la farine qui favorise le levage du pain.

Levure

La levure est un micro-organisme qui pousse sur diverses denrées alimentaires d'origine végétale. La levure a la capacité de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, d'où sa multiplication particulièrement rapide. Idéal donc pour faire lever la pâte et la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain. Cette levure (en granulés) est plus facile à travailler, elle se conserve plus longtemps que la levure fraîche et elle donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Sel

Le sel n'est pas seulement utilisé pour donner un certain goût au pain, mais il régule également l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il permet d'éviter que le pain lève trop vite.

Beurre/huile

Le beurre ou l'huile donnent un meilleur goût au pain et le rendent plus souple. Le beurre ou l'huile doivent se trouver à température ambiante avant de les ajouter aux autres ingrédients.

Sucre

Le sucre est la source d'alimentation pour la levure et il s'agit d'un élément important pour le processus de levage. Vous pouvez utiliser du sucre blanc normal, du sucre roux, du sirop ou du miel. Cela donne une certaine douceur au goût du pain, tout en permettant d'en augmenter la valeur nutritive et de conserver plus longtemps le pain. Attention : n'utilisez pas de sucre brut ou de morceaux de sucre, pour le pain au sucre par exemple ; ceci endommagera la couche anti-adhésive du moule de cuisson.

Eau

Lorsque la farine est mélangée à l'eau, le gluten se forme et l'air est enfermé, de sorte que le pain peut lever. Dans des conditions normales de température ambiante, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain ; l'eau froide n'active pas la levure et l'eau chaude l'active trop.

Lait

Le lait rend la croûte du pain dorée, il améliore le goût du pain, il augmente sa valeur nutritive et il donne une belle couleur crémeuse à l'intérieur. Si vous utilisez du lait frais, vous devez bien entendu réduire la quantité d'eau afin de maintenir l'équilibre du taux d'humidité. Attention : N'utilisez pas de lait frais si vous programmez le processus de cuisson avec la fonction de départ différé. Le lait pourrait tourner.

Autres ingrédients

Dans les livres de cuisine vous pouvez trouver des recettes qui nécessitent l'utilisation d'épices, de noix, de raisins secs, de fruits ou légumes, et autres. Utilisez systématiquement des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, graines de tournesol, fruits secs et autres, nous vous conseillons de les faire tremper au préalable dans l'eau, puis de bien les essuyer et de les ajouter seulement ensuite à la pâte. Faites attention à ce que ces ingrédients ne soient ni trop grands ni trop pointus, en relation avec des dommages possibles au niveau de la couche anti-adhésive.

L’AFFICHAGE

Bouton Menu

Utilisez ce bouton pour sélectionner le bon programme de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, vous entendez un signal sonore et le numéro de programme change. Le programme est mentionné sur l’affichage. Cette machine à pain dispose de 12 possibilités de programmes (voir également : Programmes).

Bouton de démarrage et arrêt (start / stop)

Ce bouton vous permet de démarrer ou d’arrêter le programme.

CONSEIL : si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez le modifier en appuyant sur le bouton d’arrêt pendant quelques secondes. Vous pouvez ensuite reconfigurer la machine avec le bon programme.

START : pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton et vous entendrez un signal sonore court. Le double point situé entre l’heure et les minutes sur l’affichage va se mettre à clignoter et à présent la machine va effectuer un compte à rebours puis exécuter le programme choisi.

STOP : pour terminer un programme, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes jusqu’à ce que vous entendiez un signal sonore. Le signal sonore confirme que vous avez désactivé le programme.

Bouton de couleur (= color)

Utilisez ce bouton pour indiquer si vous souhaitez que la croûte soit claire, moyennement foncée ou foncée.

CONSEIL : si vous essayez une recette pour la première fois, nous vous conseillons d’opter pour la couleur de croûte moyenne.

Bouton de grammes (= loaf)

Utilisez ce bouton pour indiquer quel poids de pain vous souhaitez réaliser à ce moment précis. Vous pouvez choisir un poids de pain de 700 ou 900 grammes.

CONSEIL : la quantité totale des ingrédients mentionnés dans la recette correspond au poids de pain que vous allez réaliser.

Bouton de démarrage différé (Heure - / heure +)

Avec ces boutons, vous pouvez déterminer vous-même à quel moment votre pain est prêt. Lorsque vous appuyez sur le bouton « + », le temps va augmenter à chaque fois de 10 minutes. Si vous appuyez sur le bouton « - », le temps va diminuer de 10 minutes. Voir également : Utilisation du démarrage différé.

MARCHE/ARRÊT

Comment voir si la machine fonctionne ou si le programme est exécuté ?	Lorsque le double point clignote, le programme tourne.
	Lorsque le double point est allumé de manière constante, le programme est arrêté.

MESSAGES D’ERREUR SUR L’AFFICHAGE

Si « H:HH » apparaît sur l’affichage après l’allumage de la machine à pain, cela veut dire que la température de l’appareil est encore trop élevée. Soulevez le couvercle de l’appareil et laissez-le refroidir avant de faire cuire un nouveau pain. Lorsque EE0 ou EE1 apparaît sur l’affichage, éteignez l’appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Dans un tel cas, prenez contact avec notre service technique (voir dernière page pour l’adresse).

PROGRAMMES

- | | |
|------------------------------|---|
| 1: Basic (Normal) | Il s’agit du programme le plus utilisé pour faire du pain blanc, du pain de froment ou du pain semi-complet. |
| 2: French (Français) | Dans ce programme, le temps de cuisson est plus long que pour le programme normal ; le pain aura donc une croûte plus dure. |
| 3: Whole wheat (Complet) | Ce programme est utilisé pour la préparation de pains pour lesquels des sortes de farines plus lourdes sont utilisées, comme le pain complet, le pain de froment et le pain aux céréales. Ces sortes de farines ont besoin d’un temps de pétrissage et d’un temps de levage plus longs. Le pain sera en général plus petit qu’un pain blanc, car la farine est plus lourde. |
| 4: Quick (Rapide) | Vous pouvez utiliser ce programme si vous voulez avoir rapidement un pain blanc. En raison du temps plus court, vous devez tenir compte du fait que celui-ci sera plus petit qu’avec un programme normal. |
| 5: Sweet (Sucré) | Pour la préparation de pains « sucrés » comme le pain aux raisins secs et le pains au noix. |
| 6: Gluten free (sans gluten) | Avec ce programme, vous pouvez réaliser votre propre pain sans gluten. La machine le pétrit, laisse lever la pâte et le cuit. |
| 7: Super fast (Ultra-apide) | Avec ce programme, vous faites en 90 minutes un délicieux pain blanc de 900 grammes. |
| 8: Dough (Pâte) | Avec ce programme, vous pouvez réaliser de la pâte pour petits pains, pizza ou toute autre recette nécessitant de la pâte (à pain). La pâte n’est pas cuite dans la machine, mais elle lève bien dedans. Un signal indique quand la pâte est prête et peut être retirée du moule. |
| 9: Kneading (Pétrissage) | Avec ce programme, vous pouvez faire pétrir de la pâte par la machine. |

- 10: Cake Avec ce programme, vous pouvez réaliser du pain qui est préparé par exemple avec de la levure chimique à la place de la levure de boulanger. Les pains cuits avec ce programme sont moins hauts et ont une structure plus compacte. Sur cette position, la minuterie ne peut pas être utilisée car la levure chimique agit directement et finalement n'assurera plus un bon levage. Si vous voulez réaliser un cake avec ce programme, nous vous conseillons de verser les ingrédients dans le moule de cuisson. Réglez ensuite la machine et avant d'appuyer sur le bouton Start, vous devez remuer les ingrédients avec une cuillère en bois. Ceci favorise en effet le pétrissage.
- 11: Sandwich Vous pouvez utiliser ce programme afin de réaliser un pain blanc très aéré, pour effectuer des sandwichs entre autres. Attention ! Avec ce programme, vous ne pouvez pas configurer de couleur de croûte, la machine le fait elle-même.
- 12: Bake (Cuire) Vous pouvez utiliser ce programme pour la pâte prête à l'emploi que vous avez déjà réalisée auparavant par exemple. Vous pouvez faire cuire uniquement la pâte avec ce programme. Le programme est préprogrammé sur 60 minutes. Appuyez sur les boutons time- ou time+ pour modifier la durée. Pour une pâte à pain prête à l'emploi, suivez les instructions du fabricant. Vous pouvez également réchauffer du pain déjà cuit.

CUIRE DU PAIN

- 1ère étape : Sortez le moule de cuisson de la machine en le tirant par les poignées droit vers le haut hors de la machine.
- 2ème étape : Placez le crochet de pétrissage (fourni) sur l'axe situé au centre du moule de cuisson. Le crochet de pétrissage doit être placé d'une manière appropriée et minutieuse, de sorte que tous les ingrédients soient suffisamment mélangés et pétris. Nettoyez toujours méticuleusement l'axe, afin que d'éventuels résidus de cuisson soient totalement éliminés.
- 3ème étape : Versez les ingrédients dans le moule de cuisson, de la manière et dans l'ordre suivants :
1. La moitié de la farine nécessaire Eau/lait
 3. Beurre/huile
 4. Œufs éventuellement
 5. Le reste de la farine nécessaire
 6. Sucre (versez le sucre d'un seul côté)
 7. Sel (versez le sel de l'autre côté)
 8. Levure de boulanger (versez la levure dans une petit trou au centre) Attention : la levure ne doit jamais entrer en contact avec l'eau. Il existe une possibilité que l'eau active la levure avant que les ingrédients soient suffisamment mélangés et pétris/
- 4ème étape : Éliminez tous les résidus des ingrédients à l'extérieur du moule de cuisson. Remplacez le moule de cuisson dans la machine et poussez-le bien vers le bas, de sorte que le moule de cuisson soit fixé fermement.
- 5ème étape : Fermez le couvercle.
- 6ème étape : Branchez la fiche dans la prise de courant. Sur l'affichage, le programme 1 et l'horaire « 3:10 » vont apparaître.
- 7ème étape : Réglez le programme approprié au moyen du bouton Menu.
- 8ème étape : Au moyen du bouton de couleur (color), vous pouvez configurer la couleur de la croûte. Vous pouvez choisir entre claire (light), moyennement foncée (medium) ou foncée (dark). La couleur de croûte choisie est indiquée en haut de l'affichage, par un signe « Δ ».
- 9ème étape : À l'aide du bouton de grammes (loaf), choisissez la bonne taille du pain que vous souhaitez réaliser, 700 ou 900 grammes. La taille choisie est indiquée en haut de l'affichage, par un signe « Δ ».
- 10ème étape : Réglez éventuellement le démarrage différé à l'aide des boutons de démarrage différé (+/-). Voir également : « Utilisation du démarrage différé ».
- 11ème étape : Appuyez sur la touche de démarrage. À présent, le double point va clignoter, indiquant que la machine fonctionne.

* Si vous choisissez l'un des programmes suivants, vous ne pouvez pas choisir de poids : Quick (Rapide), Dough (Pâte), Cake, Kneading (Pétrissage) et Bake (Cuire). Reportez-vous à cet effet au chapitre « Recettes ».

Vous trouverez un aperçu des temps de programmes exacts sur la dernière page du mode d'emploi néerlandais.

Le temps qui apparaît sur l'affichage, est indiqué en heures et en minutes. Exemple : Le programme 1 Basic (Base), couleur de croûte moyenne, dure 3 heures et 10 minutes.

Durant le processus de pétrissage, un « signal sonore » retentit : après ce « signal sonore », vous pouvez encore ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs des noix ou d'autres produits. Ouvrez le couvercle, versez les ingrédients supplémentaires ; refermez ensuite le couvercle et le processus de pétrissage va reprendre. Attention : Laissez les raisins de Corinthe, raisins secs et noix tremper préalablement, et essuyez-les avec un chiffon ou un essuie-tout. Assurez-vous que ces ingrédients ne sont pas trop gros ou trop pointus ; dans le cas contraire, la couche anti-adhésive du moule de cuisson peut être endommagée.

12ème étape : Lorsque le pain est prêt, vous entendez quelques signaux sonores. Appuyez sur la touche d'arrêt (stop) et maintenez celle-ci enfoncée pendant quelques secondes. La machine va émettre encore une fois un signal sonore, afin de confirmer que vous avez bien arrêté le programme. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule de cuisson à l'aide de maniques. Laissez le pain refroidir environ 10 à 15 minutes dans le moule de cuisson, puis maintenez le moule de cuisson à l'envers au-dessus de l'évier et secouez légèrement pour faire sortir le pain du moule.

Ne placez jamais le pain et le moule de cuisson sur l'extérieur de la machine ou directement sur une nappe synthétique. **Attention : le moule de cuisson en aluminium ne supporte pas les chocs, les secousses contre le plan de travail et le fait de pousser ou de tirer sur les côtés. Après la cuisson, le moule de cuisson chaud est mou et il ne doit subir aucune contrainte mécanique.**

Lorsque le pain ne se détache pas immédiatement, tournez délicatement l'axe par le dessous de moule de cuisson, jusqu'à ce que le pain se détache. Si vous sortez le pain de la machine et que le crochet de pétrissage reste coincé dans le pain, retirez-le du pain avec précaution. Laissez éventuellement le pain refroidir encore sur une grille, afin que vous puissiez ensuite retirer le crochet de pétrissage avec vos mains. Faites bien attention que le crochet de pétrissage ait bien refroidi. Il est recommandé de ne trancher le pain qu'au bout de 15 à 20 minutes. Supplément : si par exemple vous n'êtes pas à temps chez vous, la machine à pain réchauffe encore 60 minutes après. Ceci n'est pas compris dans le temps de programme.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Lorsque vous souhaitez utiliser le démarrage différé, vous devez le régler avant d'appuyer sur le bouton de démarrage (start). Important : n'utilisez pas le démarrage différé lorsque vous utilisez des ingrédients qui ont une durée de conservation limitée. Suivez les 9 premières étapes décrites au chapitre « Cuire du pain ». Ensuite, une fois que vous avez réglé le bon programme, la bonne couleur de croûte et la bonne taille, appuyez sur les flèche afin d'augmenter ou de diminuer l'heure sur l'affichage. Reportez-vous également au chapitre « L'affichage ».

+ = 10 minutes de plus

- = 10 minutes de moins

La durée que vous voyez apparaître sur l'affichage, est le temps de préparation total. Le démarrage différé peut être programmé jusqu'à 13 heures.

Exemple : il est 9 heures du matin (9:00) et vous souhaitez avoir du pain fraîchement cuit à 17 heures (17:00).

Versez tous les ingrédients dans le moule de cuisson. Placez le moule de cuisson dans la machine à pain. Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton Menu pour définir le programme approprié. Appuyez sur le bouton de couleur de croûte (color) afin de régler la couleur de croûte et réglez le bouton de grammes (loaf) sur le bon poids. Appuyez sur « + » jusqu'à ce que 8:00 apparaisse sur l'affichage. Il se sera passé en effet 8 heures entre le moment où vous aurez appuyé sur le bouton de démarrage et le moment où le pain doit être prêt (17 heures). Appuyez sur la touche de démarrage (start). Le double point situé sur l'affichage va se mettre à clignoter et le compte à rebours va commencer jusqu'à ce que le moment auquel la machine à pain doit commencer à pétrir, soit atteint. A présent, la machine à pain va poursuivre l'ensemble du programme prédéfini, jusqu'à ce que le pain soit prêt, au moment que vous souhaitez.

QUELQUES CONSEILS

- Pesez toujours les ingrédients très précisément et assurez-vous qu'ils se trouvent à température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre correct.
- Assurez-vous que les ingrédients sont frais.
- Versez la levure de boulanger en dernier dans le moule. Versez-la dans un petit trou que vous aurez formé dans la farine. La levure ne doit pas entrer en contact avec le sel, le sucre et l'eau (le lait).
- **Conseil :** vous pouvez déterminer la fraîcheur de la levure de boulanger en effectuant le test suivant : Dans une demi-tasse d'eau tiède, laissez dissoudre 1 cuillère à thé de sucre et ajoutez à ce mélange 1 cuillère à thé de levure. Au bout de quelques minutes, le mélange doit se mettre à bouillonner et à mousser. Si c'est le cas, vous savez que la levure est fraîche.
- **Conseil :** environ 5 à 10 minutes après le démarrage de la machine à pain, vous pouvez tester si la boule de pâte est bonne. La pâte doit ressembler à une boule ronde lisse et élastique. Ouvrez le couvercle et touchez légèrement avec vos doigts le dessus de la boule de pâte. Assurez-vous que le crochet de pétrissage continue à tourner. Si la pâte reste un peu collée sur vos doigts, elle est correcte. Si la pâte reste collée sur le moule de cuisson, elle est trop humide. Si la pâte ne reste pas collée sur vos doigts, la boule de pâte est trop sèche.
- **Conseil :** le sel freine l'action de la levure et le sucre la favorise. Si vous ne pouvez pas utiliser l'un de ces ingrédients en raison d'un régime alimentaire particulier, vous devez également éliminer l'autre. Vous obtenez alors du pain sans sucre et sans sel.
- Lorsque vous voulez directement cuire un nouveau pain, laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.
- Différentes sortes de pains ont une autre structure et une autre taille car les ingrédients utilisés sont différents. Certains pains peuvent être plus compacts et plus petits que d'autres. Ceci est normal.
- Il se peut que vous soyez obligé(e) d'adapter les proportions dans certaines recettes. Nous entendons par là : la quantité de levure de boulanger ou la quantité de farine ou la quantité d'eau. Ne modifiez jamais tout en même temps. Ceci n'aura aucun effet. L'ajustement peut s'avérer nécessaire en relation avec :
 - la qualité et le poids spécifique de la farine
 - les variations de température ambiante
 - la fraîcheur des ingrédients.
- Le pain que vous cuisez vous-même ne contient aucun conservateur, il a par conséquent une durée de conservation limitée. Si vous emballez le pain sous vide, après l'avoir laissé refroidir, vous pouvez conserver le pain pendant quelques jours. Bien entendu, vous pouvez également congeler le pain, afin de pouvoir le consommer plus tard.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Il existe différents facteurs qui peuvent expliquer un échec dans la préparation du pain. Ci-dessous, vous trouverez un certain nombre d'exemples de mauvais résultats, accompagnés éventuellement des solutions.

Le pain s'est affaissé

- Si votre pain semble affaissé de tous les côtés, cela veut dire que la pâte était trop humide. Essayez d'ajouter moins d'eau. Lorsque vous utilisez des fruits ou légumes en conserve, laissez-les d'abord bien s'égoutter et essuyez-les correctement avant de les utiliser. Ils trempent depuis un longue période et sont donc saturés en humidité. Vous pouvez également essayer d'utiliser une sorte de farine plus légère.
- Il peut s'agir également d'un levage excessif. La pâte a tellement levé qu'elle ne supporte pas le levage. Essayez d'ajouter un peu moins de levure, de 1 à 2 grammes. Dans ce cas, cela peut également venir de la quantité d'humidité. Il se peut que la farine que vous utilisez nécessite moins d'eau que ce qui est indiqué de manière standard dans les recettes. Une prochaine fois, ajoutez 10 à 20 ml d'eau en moins.

Le pain n'est pas assez cuit en son centre

- Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, ceci peut provenir du type de farine utilisé. Ceci est dû généralement à l'utilisation de sortes de farine plus lourdes, comme la farine de seigle ou la farine complète. Essayez d'effectuer un processus de pétrissage en plus, lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain a terminé le premier processus de pétrissage, arrêtez l'appareil. Réglez alors de nouveau l'appareil et appuyez sur « start » : l'appareil va de nouveau commencer à pétrir ; à présent, une plus grande quantité d'air a été incorporée dans la pâte.
- Vous pouvez également régler sur « foncée » le niveau de dorure de la croûte ce qui augmentera légèrement la température de cuisson.

Le pain a débordé

- Si votre pain lève plus haut que la normale, vous avez utilisé trop de levure. Contrôlez si vous avez utilisé la bonne quantité et le bon type de levure.
- Trop de sucre peut activer votre levure de manière excessive. Diminuez la quantité de sucre et faites également attention aux fruits secs et au miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de diminuer de 10 à 20 ml votre quantité d'eau. Pensez au fait qu'une humidité restreinte empêche la levure d'être trop active.
- L'utilisation d'une farine très finement moulue peut parfois également faire trop lever le pain. Ces sortes de farines n'ont pas besoin pour lever d'une levure si active que des sortes de farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

Le pain est trop sec

- Utilisez un peu moins de farine ou ajoutez 1 cuillère à soupe de liquide. Lorsque la machine à pain mélange une pâte lourde ou lorsqu'elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il se peut que la machine commence légèrement à vibrer sur le plan de travail. Veillez par conséquent à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable, pas trop près d'un autre objet et pas trop près non plus du bord du plan de travail.

Pains plats

- Si vous prenez une farine moulue au moulin ou une farine complète, le pain peut être plus plat (pas une belle boule).
- Si votre pain ne lève absolument pas, il est nécessaire de contrôler la levure. Avez-vous oublié d'ajouter la levure de boulanger ? Si le pain a seulement légèrement levé, il se peut que la levure soit trop vieille.
- L'activation de la levure est empêchée par une eau trop froide ou trop chaude.
- Contrôlez également la dose de sel utilisée. Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé trop de sel.

L'appareil ne fonctionne pas

- Est-il sous tension ?
- La température de la machine à pain est trop élevée. Laissez refroidir la machine à pain avant de la redémarrer.

De la fumée sort par les trous d'aération

- Des ingrédients sont peut-être renversés sur l'élément chauffant.

Le dessus du pain est craquelé et n'est pas brun

- Trop de farine, levure ou sucre.

Pain trop petit

- Pas assez de farine, levure, sucre ou eau
- Utilisation de farine complète ou de farine contenant de la levure chimique.
- Utilisation d'un mauvais type de levure.
- Utilisation de farine ou levure qui n'est plus fraîche.

Pain pas suffisamment cuit

- Le bouton d'arrêt a été actionné après la mise sous tension.
- Le couvercle a été ouvert durant le processus de cuisson.

Une partie du pain est encore saupoudré de farine.

- Pas assez d'eau utilisé

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

- Question :** Pourquoi y'a-t-il toujours une différence dans la forme et la hauteur du pain ?
Réponse : La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante, de la qualité et de la quantité des ingrédients.
- Question :** Pourquoi le pain ne lève-t-il pas ?
Réponse : Une levure oubliée, trop peu de levure ou une levure ancienne ont pour conséquence un pain qui ne lève pas et reste « plat ».
- Question :** Comment fonctionne le démarrage différé ?
Réponse : Le démarrage différé ne peut pas être configuré en dessous de 01:38 et au-dessus de 13 heures. Le démarrage différé nécessite un minimum de 1 heure et 38 minutes pour examiner tous les processus requis. Les ingrédients peuvent s'altérer lorsqu'ils restent plus de 13 heures dans la machine à pain sans être cuits. Pour d'autres explications, reportez-vous au chapitre « Utilisation du démarrage différé ».
- Question :** Pourquoi aucun ingrédient supplémentaire ne peut pas être ajouté aux ingrédients de base ?
Réponse : Pour donner à la pâte (au pain) la bonne forme et la (le) laisser lever comme il se doit, les raisins secs et autres doivent être ajoutés plus tard. De plus, il existe un risque que ces ingrédients soient broyés durant le processus de pétrissage. Ils peuvent s'amalgamer entre eux et ne pas être répartis de manière uniforme sur la pâte. Vous ne pouvez ajouter ces ingrédients qu'après le premier « signal sonore ». Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous utilisez l'un des programmes rapides.
- Question :** Est-ce que du lait peut être utilisé à la place de l'eau ?
Réponse : C'est possible, mais vous devez veiller à conserver la même quantité de liquide. Par exemple : si une recette comprend 210 ml d' eau, vous pouvez les remplacer par 210 ml de lait ou par 105 ml d'eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisiez la quantité totale indiquée.
- Question :** Il est (pratiquement) impossible de sortir le pain du moule de cuisson, que puis-je faire ?
Réponse : Ceci peut avoir deux causes. La couche anti-adhésive de votre moule de cuisson est usée ou le pain n'a pas encore refroidi. Si la couche anti-adhésive est usée, nous vous conseillons d'acheter un moule de cuisson neuf. Pour savoir quelle est la cause exacte, nous vous conseillons la chose suivante : dès que la machine à pain est prête, retirez de la machine le moule de cuisson avec le pain et laissez l'ensemble refroidir entre 15 et 20 minutes sur le plan de travail. Renversez ensuite le moule de cuisson et secouez légèrement pour faire sortir le pain du moule de cuisson. Laissez le pain refroidir 15 minutes de plus sur une grille avant de le trancher.
- Question :** Du jeu est apparu sur le crochet de pétrissage. Quelle en est la cause et que puis-je faire ?
Réponse : La couche anti-adhésive à l'intérieur du crochet de pétrissage est épaisse, souple et pas encore complètement durcie. Ce durcissement ne s'effectue qu'une fois la machine mise en service. Du fait de la pression exercée sur le crochet de pétrissage durant le pétrissage, la couche anti-adhésive du côté intérieur va devenir plus fine et plus dure, ce qui a pour conséquence un espace supplémentaire. Ce phénomène va se produire durant les premières semaines, et il est tout à fait normal. Le crochet de pétrissage s'use un peu et ne bougera plus ensuite.
- Question :** Le crochet de pétrissage reste dans le pain, que puis-je faire ?
Réponse : Rien, il est bon en effet que le crochet de pétrissage reste accroché dans le pain. Si ce n'était pas le cas, il existe un risque qu'il y ait un gros trou sous le pain. À présent, le pain peut d'abord refroidir avant de retirer le crochet de pétrissage. En refroidissant, le pain devient plus solide et aucun trou ne sera formé dans le pain. Durant la première utilisation, il se peut que le crochet de pétrissage reste dans le moule de cuisson. Tout ceci est lié à la question précédente.
- Question :** Comment nettoyer l'intérieur de ma machine à pain lorsque de la pâte a débordé ?
Réponse : L'intérieur de la machine à pain peut être nettoyé avec un produit nettoyant pour four. Assurez-vous que l'élément chauffant est bien protégé. L'élément chauffant peut être nettoyé en faisant effectuer une ou deux fois par la machine un programme de cuisson, sans contenu. L'élément chauffant va brûler les impuretés éventuelles.
- Question :** En raison d'un régime alimentaire particulier, je n'ai pas droit au pain avec sucre ; est-ce que je peux faire du pain sans sucre dans la machine à pain ?
Réponse : Oui, c'est possible. Vous pouvez enlever le sucre de la recette de base. Faites attention cependant. Si vous n'utilisez pas de sucre, vous ne pouvez pas ajouter de sel non plus. Ceci afin d'obtenir un bon levage de la pâte.
- Question :** Mon pain s'affaisse au moment où la machine passe du levage à la cuisson ?
Réponse : Ceci peut avoir deux causes. Il peut y avoir trop de levure ou trop d'eau. Dans la plupart des cas ce phénomène est causé par un excès d'eau. Les recettes qui figurent dans le mode d'emploi sont des recettes de base. Il peut arriver que la farine utilisée nécessite moins de liquide que ne l'indique la recette. Nous conseillons de diminuer de 10 à 20 ml l'apport en liquide. À présent, le problème sera résolu.
- Question :** Lorsque je fais un pain aux raisins secs, tous les raisins se trouvent au fond. Que puis-je faire ?
Réponse : La boule de pâte est vraisemblablement trop compacte pour pouvoir bien pétrir les raisins dans la pâte. Ajoutez à la recette de base entre 10 et 20 ml de liquide, jusqu'à ce que la boule de pâte soit plus souple et que les raisins secs puissent être pétris plus facilement dans la pâte. Veillez à ce que les raisins ne soient pas trop humides.
- Question :** La croûte est parfois plus claire, parfois plus foncée ?
Réponse : Vous pouvez régler ceci vous-même avec la touche de couleur de croûte (color). Pour une croûte claire, réglez l'appareil sur clair (light) ; pour une croûte plus foncée, réglez l'appareil sur foncée (dark).
- Question :** Que s'est-il passé lorsque le pain est arrivé à la hauteur du couvercle ?
Réponse : Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, d'où le fait que plus de bulles de gaz se sont formées à l'intérieur du pain, qui a trop levé.

Question : Pourquoi n'est-il pas possible de faire du pain à base de fruits avec la méthode « rapide » ?

Réponse : Le temps de levage est réduit dans ce programme et lorsque vous utilisez plus d'ingrédients, le temps de cuisson est également influencé de sorte que vous n'obtiendrez pas de beau résultat lorsque vous utilisez ce programme avec de telles recettes.

Question : La machine à pain pétrit plus lentement pour la préparation de pains plus lourds ?

Réponse : Il s'agit d'un phénomène normal lorsque vous utilisez ces recettes. Ce n'est pas un problème pour la machine ; il est néanmoins conseillé d'ajouter une cuillère à soupe de liquide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la machine à pain, mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche de la prise de courant murale et laissez l'appareil refroidir totalement.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur de l'appareil et le hublot avec un chiffon humide ou une éponge. Retirez le moule de cuisson avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un produit vaisselle doux ou d'un produit de nettoyage pour inox. N'utilisez pas de détergents agressifs ! Ne plongez pas l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Intérieur

Vous pouvez nettoyer avec précaution l'intérieur de l'appareil, à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Faites attention avec le nettoyage de l'élément chauffant.

Moule de cuisson et crochet de pétrissage

Vous pouvez nettoyer le moule de cuisson et le crochet de pétrissage à l'eau chaude. Assurez-vous de ne pas endommager la couche anti-adhésive. Si vous n'arrivez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule de cuisson, vous devez laisser le moule refroidir complètement. Ensuite, versez un peu d'eau chaude dans le moule de cuisson, afin que le crochet se trouve sous l'eau. L'eau va faire en sorte que les particules collantes se dissolvent et le crochet de pétrissage peut être retiré. Ne laissez pas le moule de cuisson avec de l'eau plus de 15 à 30 minutes.

N'utilisez pas de produits nettoyants ou de brosses ; ceux-ci peuvent endommager la couche anti-adhésive du moule de cuisson et du crochet de pétrissage. Le moule de cuisson et le crochet de pétrissage ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

RECETTES

Conseil ! Si vous utilisez une sorte de farine grossière, il se peut que vous deviez utiliser moins d'eau que ne l'indiquent les recettes. Ceci du fait qu'une sorte de farine grossière absorbe moins d'humidité.

Pain blanc	700 g	900 g
Farine blanche	400 g	500 g
Eau	250 ml	300 ml
Beurre/huile	7 g	10 g
Sucre	7 g	10 g
Sel	7 g	10 g
Levure séchée	5 g	6 g

Programme : Basic, Quick of Sandwich
(Base, Rapide ou Sandwich)

Pain complet	700 g	900 g
Farine complète	250 g	300 g
Farine blanche	150 g	200 g
Eau	250 ml	300 ml
Beurre/huile	7 g	10 g
Sucre	7 g	10 g
Sel	7 g	10 g
Levure séchée	5 g	6 g

Programme : French ou Whole wheat
(Français ou complet)

Pain de froment	700 g	900 g
Farine blanche	250 g	300 g
Farine complète	150 g	200 g
Eau	250 ml	300 ml
Beurre/huile	7 g	10 g
Sucre	7 g	10 g
Sel	7 g	10 g
Levure séchée	5 g	6 g

Programme : French ou Whole wheat
(Français ou complet)

Vue d'ensemble des programmes TBW9001B

Programme	Temporisation	1er pétrissage	Période de repos	2ème pétrissage	Période de repos	Mouillage	Période de levage	Cuisson	Maintenir au chaud	Signal sonore *
1 Basic (Base) - 700 g	13:00-3:03	9m	20m	14m	25m	-	40m	75m	60m	2:29
Basic (Base) - 900g	13:00-3:10	10m	20m	15m	25m	-	40m	80m	60m	02:35
2 French (Français) - 700 g	13:00-3:50	16m	40m	19m	30m	-	45m	80m	60m	02:52
French (Français) - 900g	13:00-4:00	18m	40m	22m	30m	-	45m	85m	60m	03:00
3 Whole wheat (Comple) - 700 g	13:00-3:47	9m	25m	18m	35m	-	60m	80m	60m	03:10
Whole wheat (Comple) - 900g	13:00-3:55	10m	25m	20m	35m	-	60m	85m	60m	03:15
4 Quick (Rapide)	02:25	10m	12m	13m	-m	-	30m	80m	60m	-
5 Sweet (Sucré) - 700 g	13:00-3:00	10m	5m	20m	30m	-	40m	75m	60m	02:40
Sweet (Sucré) - 900g	13:00-3:05	10m	5m	20m	30m	-	40m	80m	60m	02:45
6 Dough (Pâte)	13:00-1:30	18m	-	-	30m	-	42m	-	-	-
7 Gluten free (Sans gluten) - 700 g	13:00-3:30	12m	20m	13m	45m	-	45m	75m	60m	02:56
Gluten free (Sans gluten) - 900g	13:00-3:35	12m	20m	13m	45m	-	45m	80m	60m	03:01
8 Gâteau	13:00-2:55	10m	5m	20m	30m	-	35m	75m	60m	-
9 Sandwich - 700 g	13:00-3:10	15m	30m	5m	25m	-	40m	75m	60m	02:25
Sandwich - 900g	13:00-3:15	15m	30m	5m	25m	-	40m	80m	60m	02:30
10 Super-fast (Ultra-rapide) - 900 g	01:38	10m	-	5m	-	-	33m	50m	60m	-
11 Kneading (Pétrissage)	00:18	18m	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Bake (cuire uniquement)n	00:10-1:00	-	-	-	-	-	-	10-60m	60m	-

Temporisation : 13:00 heures est la durée de temporisation maximale que vous pouvez régler et le temps qui figure après, correspond à la durée totale du programme.

Période de repos : durant cette période, la machine ne va rien faire et la boule de pâte va lever un peu.

Maintien au chaud : la machine va maintenir le pain au chaud pendant 60 minutes. Cette fonction supplémentaire est pratique pour les gens qui ne peuvent pas se trouver à temps auprès de la machine, mais qui veulent tout de même avoir du pain chaud.

*La colonne Signal sonore indique l'heure sur l'affichage pour l'ajout des ingrédients supplémentaires.

(m = minutes)

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez donc l'éliminer séparément.

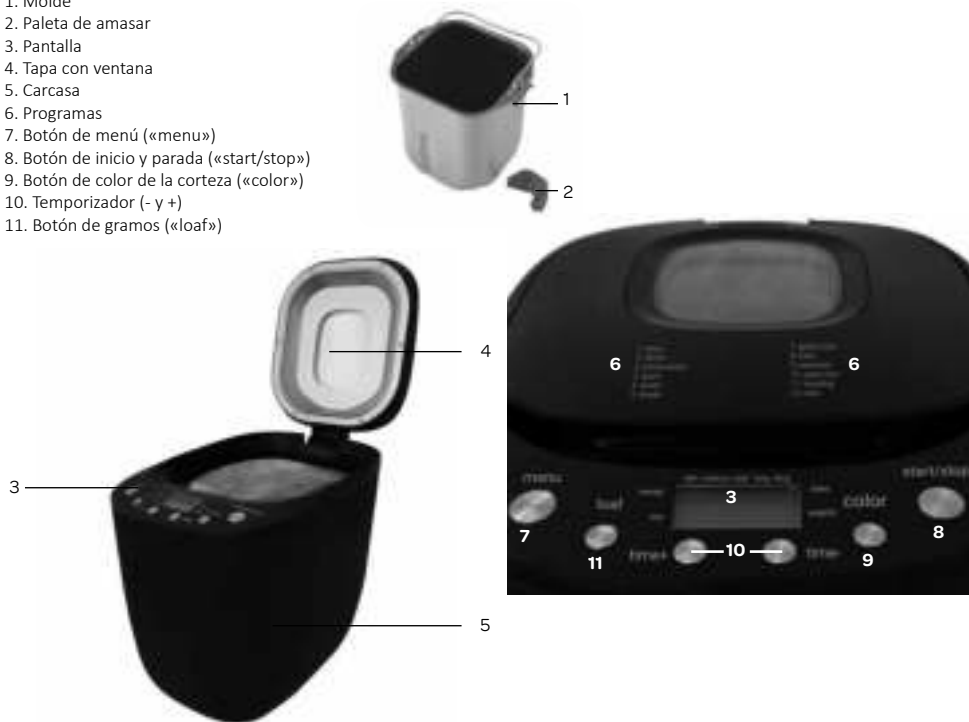
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - ES

- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual.
- **⚠ ¡La superficie exterior se puede calentar!**
- Conecte el aparato a una toma de corriente alterna con toma de tierra, con una tensión de red que se corresponda con la información que figura en la placa de características del aparato.
- No doble nunca en exceso el cable de red ni deje que pase por encima de piezas calientes.
- Desenrosque por completo el cable para evitar que se caliente en exceso.
- No coloque nunca el aparato cerca de otros aparatos que emitan calor, como hornos, cocinas de gas, placas de cocina, etc. Mantenga el aparato alejado de paredes y otros objetos inflamables, como cortinas, paños (de algodón o papel, etc.).
- Asegúrese siempre de que el aparato esté sobre una superficie firme y plana y utilícelo solo en interiores.
- No deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- Si quiere cambiar de lugar el aparato, este deberá estar desconectado. Para moverlo, sujételo con las dos manos.
- No utilice el aparato cuando el enchufe, el cable o el propio aparato estén deteriorados o cuando el aparato ya no funcione correctamente o cuando esté dañado de una manera u otra. En esos casos, consulte a la tienda o a nuestro servicio técnico. En ningún caso deberá sustituir el enchufe o el cable por su cuenta.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos las deberán llevar a cabo solo profesionales especializados. Las reparaciones mal hechas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.
- No utilice nunca el aparato con piezas que no hayan sido recomendadas o suministradas por el fabricante.
- No tire nunca del cable o el aparato para desenchufarlo de la toma de corriente. No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no comprenden el peligro que puede suponer utilizar aparatos eléctricos. Por esa razón, no deje nunca a los niños que usen aparatos eléctricos sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de menores de 8 años.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los menores limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- Si el aparato no se va a utilizar ni a limpiar, apáguelo por completo y desenchúfelo.
- Solo se podrán utilizar alargadores si la tensión de red (véase la placa de características) y la potencia son iguales o superiores a las del aparato. Utilice solo un alargador homologado y con toma de tierra.
- Si decide no usar más el aparato a causa de una avería, le recomendamos que corte el cable después de desenchufarlo. Lleve el aparato a un punto limpio homologado de su municipio.
- Si el aparato no funciona después de encenderlo, posiblemente haya saltado el fusible o el interruptor diferencial del cuadro eléctrico. El grupo puede estar demasiado cargado o tal vez se haya producido una derivación a tierra.
- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo dicha protección. Es necesario que solo se utilicen piezas originales.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua.
- Este aparato se ha concebido para uso doméstico exclusivamente. Si el aparato se usa de forma indebida, en caso de avería, no se podrán reclamar daños y perjuicios y la garantía perderá su validez.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Molde
2. Paleta de amasar
3. Pantalla
4. Tapa con ventana
5. Carcasa
6. Programas
7. Botón de menú («menu»)
8. Botón de inicio y parada («start/stop»)
9. Botón de color de la corteza («color»)
10. Temporizador (- y +)
11. Botón de gramos («loaf»)



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la panificadora con cuidado y retire todo el material de embalaje. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. La caja debe contener la panificadora, el molde, la paleta de amasar y el manual de instrucciones. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana. Limpie la panificadora, el molde y la paleta de amasar con un paño húmedo. La superficie interior del molde y la paleta de amasar están recubiertas con una capa antiadherente; por lo tanto, no limpie nunca estos artículos con productos abrasivos, cepillos o estropajos. Utilice siempre un paño húmedo. Es suficiente para mantenerlos limpios. Cuando encienda la máquina por primera vez, sonará un pitido fuerte y aparecerá «1» y «3:10» en la pantalla. Así, la máquina estará lista para el uso. La primera vez que la use, la panificadora puede desprender un poco de humo; esto es muy normal, no puede hacer ningún daño y desaparecerá por sí solo.

EL ARTE DE LA PANADERÍA

La calidad del pan que prepare en la panificadora dependerá de muchos factores. A medida que utilice la panificadora, irá aprendiendo a controlar estos factores y, en definitiva, a obtener un resultado óptimo. La panificadora es relativamente fácil de usar, pero requiere una correcta dosificación de los ingredientes. Le aconsejamos que utilice una báscula de cocina, preferiblemente con precisión de gramos, para pesar los ingredientes.

La máquina permite elegir entre varios programas. Seleccione el programa según el tipo de pan que desee o según se indique en la receta.

La levadura será el último ingrediente que debe añadir al molde, sobre la harina, para que no entre en contacto con la sal, el azúcar y el agua o la leche. Utilice ingredientes frescos. Para determinar la frescura de la levadura, disuelva 1 cucharadita de azúcar en medio vaso de agua y añada 1 cucharadita de levadura a esta mezcla. Si la levadura está fresca, al cabo de unos minutos, la mezcla final deberá burbujear y borbotear.

Controle la masa durante el proceso de amasado.

Pasados más o menos 5 a 10 minutos, debe tener el aspecto de una bola redonda, lisa y elástica. Vaya añadiendo 1 cucharada de agua si la masa tiene muchos grumos, o añada 1 cucharada de harina si la masa está demasiado fluida.

Añada los ingredientes, incluida el agua, en el orden indicado y a temperatura ambiente. Por lo tanto, saque con tiempo de la nevera la mantequilla y la levadura. A veces, el pan puede subir demasiado. Esto puede deberse a que la temperatura ambiente o la temperatura de los ingredientes sea elevada.

Después de preparar un pan, tiene que dejar la panificadora enfriar durante 15-20 minutos antes de volver a usarla.

LOS INGREDIENTES

Los factores más importantes para la preparación de un buen pan son la calidad, la frescura y la dosificación correcta de los ingredientes.

Harina blanca / Harina integral

La harina, blanca o integral, es el componente base del pan.

El peso de la harina varía de un tipo a otro. Por eso, es absolutamente necesario medir la cantidad precisa con una báscula.

Consejo: Cuando compre harina integral, fíjese en el texto del envase. Debe figurar que la harina integral es apta para preparar pan (no utilice harina multiusos).

Gluten

El gluten se encuentra en la harina de manera natural y ayuda a que suba el pan.

Levadura

La levadura es un microorganismo que se desarrolla en diversos alimentos de origen vegetal. La levadura tiene la capacidad de convertir los azúcares en alcohol y dióxido de carbono, lo que hace que crezca muy rápido. Por eso, es ideal para hacer que suba la masa y hacerla más ligera y fácil de digerir. Recomendamos usar levadura seca en la panificadora. Esta levadura (en grano) es más fácil de procesar, se conserva más tiempo que la levadura fresca y brinda un resultado de cocción más consistente que la levadura fresca.

Sal

La sal, además de dar sabor al pan, regula la actividad de la levadura, aporta firmeza a la masa y evita que el pan suba demasiado.

Mantequilla/aceite

El uso de mantequilla o aceite mejora el sabor del pan y lo suaviza. La mantequilla o el aceite deben estar a temperatura ambiente antes de añadirlos a los demás ingredientes.

Azúcar

El azúcar es la fuente de energía de la levadura y es un componente importante para hacer subir la masa. Se puede usar azúcar blanquilla común, azúcar moreno, melaza o miel. Aporta una cierta suavidad al sabor del pan, incrementa su valor nutricional y ayuda a que el pan se conserve bien más tiempo. Atención: No utilice azúcar grueso o terrones de azúcar, por ejemplo, para preparar pan de azúcar al estilo neerlandés, porque dañaría la capa antiadherente del molde.

Agua

Cuando se mezcla la harina con agua, se forma una malla de gluten que retiene los gases y hace que suba el pan.

Si la temperatura ambiente es normal, utilice agua tibia para preparar el pan: el agua fría no activaría la levadura y el agua caliente la activaría demasiado.

Leche

La leche da color marrón a la corteza del pan, mejora el sabor del pan, incrementa su valor nutricional y le da un bonito color cremoso por dentro. Si utiliza leche fresca, tendrá que reducir la cantidad de agua para mantener el nivel de líquido.

Atención: No utilice leche fresca si programa el proceso de cocción con la función del temporizador, ya que la leche podría agriarse.

Otros ingredientes

En los libros de cocina, encontrará recetas en las que se utilizan hierbas, frutos secos, pasas, frutas o verduras. Utilice siempre ingredientes frescos. Si utiliza frutos secos, pipas de girasol, frutas confitadas o productos similares, le aconsejamos que primero los deje en remojo en agua, luego los seque bien y, solo entonces, los añada a la masa. Procure que estos ingredientes no tengan un tamaño demasiado grande ni bordes afilados, para no dañar la capa antiadherente.

LA PANTALLA

Botón de menú («menu»)

Este botón sirve para seleccionar el programa de cocción adecuado. Cada vez que pulse este botón, escuchará un pitido y el número de programa cambiará. El programa seleccionado aparecerá en la pantalla. Esta panificadora tiene 12 programas distintos (véase también el apartado «Programas»).

Botón de inicio y parada («start/stop»)

Con este botón, se pone en marcha o se detiene el programa.

CONSEJO: Si se ha equivocado de programa, puede cambiarlo manteniendo pulsado el botón de parada durante unos segundos. Después, puede seleccionar el programa correcto en la máquina.

START: Para poner en marcha un programa, pulse el botón y oirá un pitido corto. Los dos puntos del tiempo que aparece en pantalla empezarán a parpadear y la máquina iniciará la cuenta atrás mientras se ejecuta el programa elegido.

STOP: Para finalizar un programa, pulse el botón durante unos segundos hasta que escuche un pitido. El pitido confirmará que se ha detenido el programa.

Botón de color («color»)

Este botón sirve para indicar si quiere la corteza de un tono claro, intermedio u oscuro.

CONSEJO: Si prueba una receta por primera vez, se aconseja seleccionar el color intermedio.

Botón de gramos («loaf»)

Este botón sirve para indicar el peso del pan que quiere preparar. Puede seleccionar un pan de 700 o 900 gramos.

CONSEJO: Si suma las cantidades de los ingredientes que se indican en la receta, el total es el peso del pan que se va a hacer.

Botones del temporizador (- tiempo/+ tiempo)

Con estos botones, podrá determinar cuándo estará listo el pan. Si pulsa el botón «+», aumentará el tiempo en saltos de 10 minutos. Si pulsa el botón «-», reducirá el tiempo en saltos de 10 minutos. Vea también el apartado «Ajuste del temporizador».

ENCENDIDO/APAGADO

¿Cómo se puede saber si la máquina está funcionando o si el programa está en marcha?	Si los dos puntos parpadean, el programa está en marcha.
	Si los dos puntos están quietos, el programa está detenido.

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA

Si, después de conectar la panificadora, aparece «H:HH» en la pantalla, quiere decir que el aparato todavía está muy caliente. Levante la tapa del aparato y espere a que se enfríe antes de empezar a preparar otro pan. Si en la pantalla aparece EEO o EE1, apague el aparato y desenchúfelo. En estos casos, póngase en contacto con nuestro servicio técnico (consulte la dirección en la última página de este manual).

PROGRAMAS

- 1: Basic (Básico) Este es el programa más habitual para preparar pan blanco, de trigo o integral ligero.
- 2: French (Francés) Con este programa, el tiempo de cocción es superior que con el programa normal y la corteza queda un poco más dura.
- 3: Whole wheat (Integral) Este programa sirve para preparar pan con un tipo de harina más pesada, como el pan multicereal de harina o integral. Estos tipos de harina requieren más tiempo de amasado y de actuación de la levadura. Por lo general, este pan será un poco más pequeño que el pan blanco, porque la harina integral es más densa.
- 4: Quick (Rápido) Este programa sirve para cuando se necesita preparar pan blanco en poco tiempo. Debido a que es menos tiempo, ha de tener en cuenta que el pan resultante será menor que con el programa normal.
- 5: Sweet (Dulce) Para preparar panes «dulces», como los de pasas y frutos secos.
- 6: Gluten free (Sin gluten) Con este programa, puede preparar su propio pan sin gluten. La máquina lo amasa, hace subir la masa y lo cuece.
- 7: Ultra fast (Muy rápido) Con este programa, podrá preparar en 90 minutos un delicioso pan blanco fresco de 900 gramos.
- 8: Dough (Masa) Con este programa, puede preparar masa para bollos, pizzas o cualquier otra receta para la que necesite masa (de pan). La masa no se cocerá en la máquina, pero sí subirá. Una señal indicará que la masa está lista y se puede sacar del molde.
- 9: Kneading (Amasado) Con este programa, la máquina amasará la masa.

- 10: Cake (Bizcocho) Con este programa, puede preparar pan, por ejemplo, con polvos de hornear en lugar de levadura. Los panes cocidos con este programa suben menos y tienen una estructura más densa. Este modo no permite usar el temporizador, porque el polvo de hornear actúa inmediatamente y, si se deja en reposo, el pan no subiría bien. Si quiere preparar un bizcocho con este programa, le aconsejamos meter los ingredientes en el molde. A continuación, configure la máquina y, antes de pulsar «start», remueva los ingredientes con una cuchara de palo. Así será más fácil amasarlos.
- 11: Sandwich (Sándwich) Este programa sirve para preparar un pan blanco más esponjoso, por ejemplo, para sándwiches. ¡Atención! Con este programa, no se puede elegir un color de corteza; la máquina lo hace automáticamente.
- 12: Bake (Horneado) Este programa sirve para hornear una masa que ya está preparada. Este programa solamente cuece la masa. El tiempo predefinido para este programa son 60 minutos. Para modificar el tiempo, pulse los botones «time+» y «time-». Si compra masa de pan lista para usar, siga las instrucciones del fabricante. También puede recalentar pan ya cocido.

COCER PAN

- Paso 1: Saque el molde de la máquina tirando del asa recto hacia arriba.
- Paso 2: Coloque la paleta de amasar (incluida en la caja) sobre el eje, en el centro del molde. La paleta debe colocarse con cuidado y de manera correcta, para que todos los ingredientes se mezclen y amasen suficientemente. Siempre limpie bien el eje para eliminar por completo los posibles restos de cocción.
- Paso 3: Meta los ingredientes de esta manera y en este orden en el molde:
1. La mitad de la harina (blanca o integral) necesaria
 2. Agua/leche
 3. Mantequilla/aceite
 4. Huevos, si es preciso
 5. El resto de la harina (blanca o integral) necesaria
 6. Azúcar (coloque el azúcar a un lado)
 7. Sal (coloque la sal al otro lado)
 8. Levadura (meta la levadura en un huequcito en el medio). Cuidado: La levadura no puede entrar en contacto con el agua. Podría ocurrir que el agua activase la levadura antes de que se hayan mezclado y amasado suficientemente los ingredientes.
- Paso 4: Limpie todos los restos de los ingredientes de la superficie exterior del molde. Vuelva a meter el molde en la máquina y empújelo bien hacia abajo para que quede bien sujeto.
- Paso 5: Cierre la tapa.
- Paso 6: Enchufe el aparato a la corriente. En la pantalla, aparecerá el programa 1 y el tiempo «3:10».
- Paso 7: Seleccione el programa adecuado mediante el botón «menu».
- Paso 8: Con el botón «color», puede configurar el color de la corteza. Puede elegir entre claro (*light*), intermedio (*medium*) u oscuro (*dark*). El color elegido para la corteza se indicará en la pantalla con el símbolo «Δ».
- Paso 9: Mediante el botón de gramos («loaf»), seleccione el tamaño del pan que desea preparar, 700 o 900 gramos. El tamaño elegido se indicará en la pantalla con el símbolo «Δ».
- Paso 10: Si es preciso, configure el temporizador mediante los botones (+/-). Vea también el apartado «Ajuste del temporizador».
- Paso 11: Pulse el botón «start». Los dos puntos empezarán a parpadear para indicar que la máquina está en funcionamiento.

* Si selecciona uno de estos programas, no podrá elegir el peso: Quick (Rápido), Dough (Masa), Cake (Bizcocho), Kneading (Amasado) y Bake (Horneado). Consulte también el apartado «Recetas».

Al final del manual de instrucciones, se ofrece una tabla con las duraciones exactas de los programas.

El tiempo que aparece en la pantalla se indica en horas y minutos. Ejemplo: Programa 1, Basic (Básico), color de la corteza intermedio, 3 horas y 10 minutos de duración.

Durante el proceso de amasado, suena un pitido; después de este pitido, puede añadir más ingredientes, como pasas, frutos secos u otros productos. Abra la tapa, eche los ingredientes adicionales, vuelva a cerrar la tapa y el proceso de amasado se reanuda. Atención: Deje en remojo las pasas y los frutos secos antes de meterlos en el molde y séquelos con un paño o con papel de cocina. Procure que estos ingredientes no tengan un tamaño demasiado grande ni bordes afilados, para no dañar la capa antiadherente del molde.

Paso 12: Cuando el pan esté listo, oirá varios pitidos. Pulse el botón «stop» y manténgalo pulsado unos segundos. La máquina emitirá otro pitido para confirmar que el programa se ha detenido. Desenchufe la máquina y abra la tapa. Saque el molde sujetándolo con manoplas de horno. Deje el pan en el molde durante 10 a 15 minutos para que se vaya enfriando. Después, ponga el molde boca abajo sobre la encimera y sacúdalo un poco para que el pan se suelte del molde. No coloque nunca el pan y el molde sobre la superficie exterior de la máquina ni directamente sobre un mantel de plástico. **Atención: El molde de aluminio no es inmune a los choques, golpes con la encimera, presiones o apretones por los laterales. Después de la cocción, el molde caliente está reblandecido y no se debe someter a esfuerzos mecánicos.** Si el pan no se suelta inmediatamente, gire con cuidado el eje de la parte inferior del molde hasta que se suelte el pan. Si saca el pan de la máquina y la paleta de amasar se queda enganchada en el pan, sepárela con cuidado. Si es preciso, deje que se enfríe un poco más el pan sobre una rejilla hasta que pueda separar la paleta con las manos. Asegúrese de que la paleta se haya enfriado suficientemente. Se aconseja no cortar el pan hasta que hayan pasado unos 15-20 minutos. Un consejo más: Si, por ejemplo, alguna vez no llega a casa a tiempo, la panificadora se mantendrá caliente otros 60 minutos, no incluidos en la duración del programa.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cuando quiera utilizar el temporizador, tendrá que configurarlo antes de pulsar el botón «start».

Importante: No utilice el temporizador si va usar ingredientes con un tiempo de conservación limitado.

Siga los primeros 9 pasos descritos en el apartado «cocer pan». A continuación, después de haber seleccionado el programa adecuado, el color de la corteza y el tamaño, pulse las teclas para aumentar o reducir el tiempo que aparece en pantalla. Consulte también el apartado «La pantalla».

+ = 10 minutos más

— = 10 minutos menos

El tiempo que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción necesario. El temporizador se puede programar hasta 13 horas.

Ejemplo: Son las 9 de la mañana y quiere tener pan recién horneado a las 5 de la tarde.

Meta todos los ingredientes en el molde. Meta el molde en la panificadora. Cierre la tapa y pulse el botón «menu» para seleccionar el programa adecuado. Pulse el botón «color» para elegir el color de la corteza y utilice el botón de gramos («loaf») para el peso. Pulse «+» hasta que aparezca 8:00 en la pantalla. Esto significa que pasarán 8 horas desde el momento en que pulse el botón «start» hasta el momento en que el pan esté listo (las 5 de la tarde). Pulse el botón «start». Los dos puntos de la pantalla empezarán a parpadear y empezará la cuenta atrás del tiempo, hasta que llegue el momento en que la panificadora deba empezar a amasar. Entonces, la panificadora completará el programa seleccionado y tendrá listo el pan en el momento deseado.

ALGUNOS CONSEJOS

- Pese siempre los ingredientes con mucha precisión y asegúrese de que están a temperatura ambiente.
- Añada los ingredientes en el orden correcto.
- Utilice ingredientes frescos.
- Meta la levadura en el molde en último lugar. Póngala en un huequcito en la harina. No puede entrar en contacto con la sal, el azúcar ni el agua (o la leche).
- **Consejo:** Puede determinar si la levadura está fresca haciendo esta prueba: Disuelva en medio vaso de agua tibia 1 cucharadita de azúcar y añada a esta mezcla 1 cucharadita de levadura. Al cabo de unos minutos, el conjunto deberá empezar a burbujear y borbotear, lo que significará que la levadura está fresca.
- **Consejo:** Entre 5 y 10 minutos después de la puesta en marcha de la panificadora, puede comprobar si la bola de masa está bien. La masa debe tener el aspecto de una bola redonda, lisa y elástica. Abra la tapa y, con los dedos, toque la bola de masa por arriba. Tenga cuidado con la paleta de amasar, que estará girando. Si la masa se le pega un poco a los dedos, es una buena señal. Si la masa se pega al molde, significa que está demasiado húmeda. Si la masa no se le pega a los dedos, significa que la bola está demasiado seca.
- **Consejo:** La sal obstaculiza el efecto de la levadura y el azúcar lo favorece. Si no puede utilizar uno de estos dos ingredientes debido a una dieta, deberá descartar el otro también. Entonces, tendrá pan sin azúcar y sin sal.
- Si quiere preparar un nuevo pan, tendrá que dejar la máquina enfriar de 10 a 20 minutos antes de ponerla en marcha de nuevo.
- Los distintos tipos de pan tienen estructuras y tamaños distintos porque los ingredientes empleados varían. Algunos panes pueden ser más densos y pequeños que otros. Esto es normal.
- Con algunas recetas, es posible que tenga que ajustar las proporciones. Es decir: la cantidad de levadura o la cantidad de harina o la cantidad de agua. No modifique nunca todo de manera similar.
Eso no tendría ningún efecto. Los ajustes pueden ser necesarios debido a:
 - la calidad y el peso específico de la harina;
 - las diferencias de temperatura del entorno;
 - la frescura de los ingredientes.
- El pan hecho en casa no contiene conservantes y, por tanto, no se puede conservar tanto tiempo.
Si envasa el pan al vacío, después de haberlo dejado enfriar bien, podrá conservarlo en buen estado unos días.
También puede congelar el pan para consumirlo más adelante.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Hay diversos factores que pueden hacer que el pan no salga bien. A continuación, presentamos algunos ejemplos de malos resultados y posibles soluciones.

El pan se ha desinflado

- Si el pan se ha desinflado por todos los lados, significa que la masa tenía demasiado líquido. Trate de añadir menos agua. Si va a utilizar frutas o verduras en conserva, primero póngalas a escurrir y séquelas bien antes de usarlas. Han pasado mucho tiempo empapadas, por lo que contienen un exceso de humedad. También puede probar con un tipo de harina más ligera.
- También puede deberse a que ha subido demasiado. La masa ha subido tanto que ya no tolera la subida. Trate de añadir menos levadura, de 1 a 2 gramos. Este caso también puede deberse a la cantidad de líquido. Puede ser que la harina que utiliza necesite menos agua que la cantidad estándar que aparece en las recetas. La próxima vez, añada de 10 a 20 ml menos de agua.

El pan no se ha cocido lo suficiente por dentro

- Si el interior del pan no se ha hecho lo suficiente, puede deberse al tipo de harina utilizada. Esto suele ocurrir cuando se usan harinas más densas, como la de centeno o la integral. Pruebe con un proceso de amasado más cuando utilice estos tipos de harina. Cuando la panificadora haya concluido el primer proceso de amasado, detenga el aparato. Vuelva a configurar el aparato y pulse «start»: así, iniciará un nuevo ciclo de amasado y se recogerá una cantidad de aire mayor en la masa.
- También puede configurar el grado de tueste de la corteza al valor más oscuro, de modo que la temperatura de cocción será algo mayor.

El pan se ha desbordado

- Si el pan sube más de lo normal, significa que ha utilizado demasiada levadura. Compruebe que utiliza la cantidad y el tipo de levadura correctos.
- Un exceso de azúcar puede activar demasiado la levadura. Reduzca la cantidad de azúcar y tenga cuidado también si utiliza productos como frutas escarchadas o miel, que contienen mucho azúcar. Trate de reducir la cantidad de agua de 10 a 20 ml. Tenga en cuenta que, con menos líquido, la levadura no podrá estar tan activa.
- A veces, el uso de una harina molida demasiado fina también puede hacer que el pan suba demasiado. Estos tipos de harina no requieren una levadura tan activa como otros tipos de harina más gruesa o más densa.

El pan está demasiado seco

- Utilice un poco menos de harina o añada 1 cucharada de líquido. Cuando la panificadora mezcla una masa más densa o si se alargan los tiempos de amasado, puede ser que la máquina empiece a vibrar un poco sobre la encimera. En tal caso, procure tener el aparato sobre una superficie estable, no demasiado cerca de otros objetos ni demasiado cerca del borde de la encimera.

Panes planos

- Si usa una harina molida en molino o harina integral, el pan puede quedar un poco más plano (no muy bonito).
- Si el pan no sube nada, es necesario controlar la levadura. ¿Es posible que haya olvidado echar la levadura? Si el pan solo ha subido un poco, puede ser que la levadura estuviese pasada.
- La activación de la levadura se dificulta cuando se usa agua demasiado fría o demasiado caliente.
- Compruebe también la dosis de sal empleada. Asegúrese de no echar demasiada sal.

El aparato no funciona

- ¿Está conectado?
- La temperatura de la panificadora es excesiva. Espere a que la panificadora se enfríe antes de volver a ponerla en marcha.

Sale humo de los orificios de ventilación

- Es posible que la resistencia se haya manchado con los ingredientes.

La parte de arriba del pan se ha roto y está marrón

- Demasiada harina, levadura o azúcar.

Pan muy pequeño

- No se ha usado suficiente harina, levadura, azúcar o agua.
- Se ha usado harina integral o blanca que contiene levadura química.
- Se ha usado un tipo de levadura malo.
- Se ha utilizado harina o levadura que ya no están frescos.

Pan poco hecho

- Se ha pulsado la tecla «stop» después del encendido.
- Se ha abierto la tapa durante el proceso de cocción.

Una parte del pan sigue teniendo harina espolvoreada

- No se ha usado suficiente agua.

PREGUNTAS FRECUENTES

Pregunta: ¿Por qué me sale el pan de distinta forma y con una altura diferente cada vez?

Respuesta: La forma y la altura del pan dependen de la temperatura ambiente y de la calidad y la cantidad de los ingredientes.

Pregunta: ¿Por qué no sube el pan?

Respuesta: Ha olvidado echar levadura, o ha echado muy poca, o la levadura está pasada y eso provoca que el pan no suba y quede «plano».

Pregunta: ¿Cómo funciona el temporizador?

Respuesta: El temporizador no se puede ajustar para menos de 1 hora y 38 minutos ni para más de 13 horas. El temporizador requiere como mínimo 1 hora y 38 minutos para ejecutar todos los procesos necesarios. Los ingredientes se pueden estropear si se dejan más de 13 horas en la panificadora sin cocerse. Para más detalles, consulte el apartado «Ajuste del temporizador».

- Pregunta:** ¿Por qué no se puede añadir ningún ingrediente más a los básicos?
- Respuesta:** Para que la masa o el pan adquieran la forma correcta y puedan subir como corresponde, las pasas, las frutas confitadas y demás ingredientes similares se deben añadir más tarde. Además, cabe la posibilidad de que estos ingredientes se rompan durante el proceso de amasado. Se pueden pegar entre ellos y no repartirse de manera uniforme por la masa. Estos ingredientes solo se pueden añadir después del primer pitido. Si utiliza uno de los programas rápidos, no podrá añadir ningún ingrediente más.
- Pregunta:** ¿Se puede usar leche fresca en lugar de agua?
- Respuesta:** El pan no se puede, pero ha de tener en cuenta que se tienen que mantener la misma proporción de líquido. Por ejemplo, si una receta incluye 210 ml de agua, puede sustituirlos por 210 ml de leche o por 105 ml de agua y 105 ml de leche. Es importante conservar la cantidad total de líquido indicada.
- Pregunta:** El pan no se puede sacar del molde, o cuesta mucho. ¿Qué puedo hacer?
- Respuesta:** Esto tiene dos posibles causas. O la capa antiadherente del molde se ha desgastado, o el pan todavía no se ha enfriado. Si la capa antiadherente se ha desgastado, le aconsejamos que compre un molde nuevo. Para averiguar cuál es la causa exacta, le aconsejamos lo siguiente: en cuanto la panificadora haya concluido el proceso, saque el molde con el pan de la máquina y déjelo enfriar de 15 a 20 minutos sobre la encimera. A continuación, ponga el molde boca abajo y sacuda un poco el pan para sacarlo del molde. Deje que el pan se siga enfriando otros 15 minutos sobre una rejilla antes de cortarlo.
- Pregunta:** La paleta de amasado se ha dado un poco de sí. ¿Por qué ha podido ocurrir y qué puedo hacer?
- Respuesta:** La capa antiadherente de la superficie interior de la paleta de amasar es gruesa, blanda y no se ha endurecido del todo. Este endurecimiento no se produce hasta que no se pone en marcha la máquina. La presión que se ejerce sobre la paleta durante el amasado hará más fina y dura la capa antiadherente de la superficie interior, lo que creará más espacio. Esto ocurrirá durante las primeras semanas y es muy normal. Es como si la paleta de amasar se desgastase un poco, pero no irá a más.
- Pregunta:** La paleta de amasar se queda enganchada en el pan, ¿qué puedo hacer?
- Respuesta:** Nada, es positivo que la paleta de amasar se quede enganchada en el pan. Si no ocurriese, se correría el riesgo de que hubiese un gran agujero dentro del pan. Antes de separar la paleta, deje enfriar el pan. Al enfriarse el pan, adquiere firmeza y no se formará el agujero. Durante el primer uso, puede ocurrir que la paleta de amasar se quede en el molde. Esto está relacionado con la pregunta anterior.
- Pregunta:** ¿Cómo puedo limpiar la superficie interior de la panificadora si se ha desbordado la masa?
- Respuesta:** El interior de la panificadora se puede limpiar con un producto para la limpieza de hornos. Proteja bien la resistencia. La resistencia se puede limpiar ejecutando una o dos veces un programa de cocción con la máquina vacía. La resistencia se limpiará con el calor.
- Pregunta:** Debido a una dieta, no puedo comer pan con azúcar. ¿Se puede hacer pan sin azúcar con la panificadora?
- Respuesta:** Sí, es posible. Puede eliminar el azúcar de la receta básica. Pero debe tener cuidado. Si no utiliza azúcar, tampoco puede echar sal. De lo contrario, el pan no subiría bien.
- Pregunta:** ¿Cómo es que el pan se desinfla en el momento en que la máquina pasa de la fase de elevación a la cocción?
- Respuesta:** Esto tiene dos posibles causas. Puede que se haya usado demasiada levadura o demasiada agua. En la mayoría de los casos, se debe a que hay mucha agua. Las recetas incluidas en el manual de instrucciones son recetas básicas. Puede ocurrir que se utilice harina integral, que requiere menos líquido del que se indica. Aconsejamos reducir el líquido en 10 a 20 ml. Así, se resolverá el problema.
- Pregunta:** Si preparo pan con pasas, todas las pasas se quedan abajo. ¿Qué puedo hacer para evitarlo?
- Respuesta:** Es posible que la bola de masa haya quedado demasiado compacta para que las pasas se puedan mezclar bien con la masa. Añada de 10 a 20 ml de líquido a la receta básica, para que la bola de masa quede más flexible y las pasas puedan mezclarse más fácilmente durante el amasado. Compruebe también que las pasas no estén demasiado húmedas.
- Pregunta:** ¿Por qué la corteza a veces queda más clara y a veces más oscura?
- Respuesta:** Esto se puede ajustar con la tecla «color». Para que la corteza quede más clara, elija la opción (light) y, para que quede más oscura, utilice la opción (dark).
- Pregunta:** ¿Qué ha ocurrido cuando el pan ha subido hasta la tapa?
- Respuesta:** Ha usado demasiada cantidad de levadura o de azúcar, por lo que se han producido más burbujas de gas dentro del pan y ha subido demasiado.
- Pregunta:** ¿Por qué no se puede hacer pan a base de frutas con el modo rápido?
- Respuesta:** El tiempo de acción de la levadura disminuye con este programa y, si utiliza más ingredientes, también influirá en el tiempo de cocción, de manera que no obtendrá un buen resultado si utiliza este programa con recetas de ese tipo.
- Pregunta:** ¿La panificadora amasa más despacio cuando se hacen panes más densos?
- Respuesta:** Este fenómeno es normal cuando se utilizan estas recetas. No es un problema para la máquina, aunque se recomienda añadir una cucharada de líquido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar la panificadora, apáguela, desenchúfela y espere a que se enfríe por completo.

Exterior

Limpie el exterior del aparato y la ventana con un paño húmedo o una esponja. Antes de limpiarlo, retire el molde. Si es preciso, puede limpiar el exterior del aparato con un poco de detergente suave o un producto para limpieza de acero inoxidable. ¡No utilice detergentes agresivos! No sumerja nunca el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Interior

El interior del aparato se puede limpiar con cuidado con un paño ligeramente humedecido. Tenga cuidado al limpiar la resistencia.

Molde y paleta de amasar

El molde y la paleta de amasar se pueden limpiar con agua caliente. Tenga cuidado para no dañar la capa antiadherente.

Si no consigue separar la paleta de amasar del molde, tendrá que esperar a que el molde se enfríe por completo.

A continuación, vierta un poco de agua caliente en el molde hasta cubrir la paleta. El agua disolverá las partículas adheridas y así se podrá retirar la paleta. No deje en remojo el molde más de 15 a 30 minutos.

No utilice detergentes ni cepillos de limpieza, ya que podrían dañar la capa antiadherente del molde y de la paleta de amasar.

El molde y la paleta no se pueden lavar en el lavavajillas.

RECETAS

¡Consejo! Si utiliza un tipo de harina gruesa, puede ser que necesite menos agua que la que se indica en las recetas. Esto es porque la harina gruesa absorbe menos líquido.

Pan blanco	700 g	900 g
Harina blanca	400 g	500 g
Agua	250 ml	300 ml
Mantequilla/aceite	7 g	10 g
Azúcar	7 g	10 g
Sal	7 g	10 g
Levadura seca	5 g	6 g

Programa: Basic, Quick o Sandwich
(Básico, Rápido o Sándwich)

Pan integral	700 g	900 g
Harina integral	250 g	300 g
Harina blanca	150 g	200 g
Agua	250 ml	300 ml
Mantequilla/aceite	7 g	10 g
Azúcar	7 g	10 g
Sal	7 g	10 g
Levadura seca	5 g	6 g

Programa: French o Whole wheat
(Francés o Integral)

Pan de trigo	700 g	900 g
Harina blanca	250 g	300 g
Harina integral	150 g	200 g
Agua	250 ml	300 ml
Mantequilla/aceite	7 g	10 g
Azúcar	7 g	10 g
Sal	7 g	10 g
Levadura seca	5 g	6 g

Programa: French o Whole wheat
(Francés o Integral)

Lista de programas del modelo TBM9001B

Programa	Temporizador	Primer amasado	Parada	Segundo amasado	Parada	Forma	Subida	Cocción	Calor	Pitido *
1 Basic (Básico) - 700 g	13:00-3:03	9 min	20 min	14 min	25 min	-	40 min	75 min	60 min	2:29
Basic (Básico) - 900g	13:00-3:10	10 min	20 min	15 min	25 min	-	40 min	80 min	60 min	2:35
2 French (Francés) - 700 g	13:00-3:50	16 min	40 min	19 min	30 min	-	45 min	80 min	60 min	2:52
French (Francés) - 900g	13:00-4:00	18 min	40 min	22 min	30 min	-	45 min	85 min	60 min	3:00
3 Whole wheat (Integral) - 700 g	13:00-3:47	9 min	25 min	18 min	35 min	-	60 min	80 min	60 min	3:10
Whole wheat (Integral) - 900g	13:00-3:55	10 min	25 min	20 min	35 min	-	60 min	85 min	60 min	3:15
4 Quick (Rápido)	2:25	10 min	12 min	13 min	- min	-	30 min	80 min	60 min	-
5 Sweet (Dulce) - 700 g	13:00-3:00	10 min	5 min	20 min	30 min	-	40 min	75 min	60 min	2:40
Sweet (Dulce) - 900g	13:00-3:05	10 min	5 min	20 min	30 min	-	40 min	80 min	60 min	2:45
6 Dough (Masa)	13:00-1:30	18 min	-	-	30 min	-	42 min	-	-	-
7 Gluten free (Sin gluten) - 700 g	13:00-3:30	12 min	20 min	13 min	45 min	-	45 min	75 min	60 min	2:56
Gluten free (Sin gluten) - 900g	13:00-3:35	12 min	20 min	13 min	45 min	-	45 min	80 min	60 min	3:01
8 Cake (Bizcocho)	13:00-2:55	10 min	5 min	20 min	30 min	-	35 min	75 min	60 min	-
9 Sandwich (Sandwich) - 700 g	13:00-3:10	15 min	30 min	5 min	25 min	-	40 min	75 min	60 min	2:25
Sandwich (Sandwich) - 900g	13:00-3:15	15 min	30 min	5 min	25 min	-	40 min	80 min	60 min	2:30
10 Super-fast (Muy rápido) - 900 g	1:38	10 min	-	5 min	-	-	33 min	50 min	60 min	-
11 Kneading (Amasado)	0:18	18 min	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Bake (Solo cocción)	0:10-1:00	-	-	-	-	-	-	10-60 min	60 min	-

Temporizador: 13 horas es el máximo retardo que se puede configurar y el tiempo que aparece después es la duración total del programa.

Parada: Durante este tiempo, la máquina no hará nada y la bola de masa subirá un poco.

Calor: La máquina mantendrá caliente el pan durante 60 minutos más. Esta función adicional es para cuando no se tiene tiempo de estar junto a la máquina pero se quiere disfrutar de un pan caliente.

*La columna « Pitido » indica el tiempo que aparece en la pantalla para añadir los ingredientes adicionales.

(min = minutos)

RECICLAJE



Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

ACCESSOIRES BESTELLEN

NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES

EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the instruction manual and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR

DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES

FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACCESORIOS

ES

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

TOMADO[®]

TOMADO®

TBM9001B

Tomado Electric Appliances

Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/
Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w
druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené

TBM9001B-01.1019

TOMADO.COM