DOMO

A party at home!

B3978



NL	Handleiding	**Broodbakmachine**
FR	Mode d'emploi	**Machine à pain**
DE	Gebrauchsanleitung	**Brotbackautomat**
EN	Instruction booklet	**Bread maker**
ES	Manual de instrucciones	**Panificadora**
IT	Istruzioni per l'uso	**Macchina del pane**
CZ	Návod k použití	**Domácí pekárna**
SK	Návod na použitie	**Domáce pekáreň**

www.domo-elektro.be

FR PAPIER + PLASTIQUE

CE

PRODUCT OF LINEA 2000



Lees aandachtig alle instructies.
Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions.
Gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.

Read all instructions carefully.
Save this instruction manual for future reference.

Lea detenidamente todas las instrucciones.
Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni.
Conservarle per future consultazioni.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál.
Manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál.
Manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	4
FR	Français	22
DE	Deutsch	40
EN	English	59
ES	Español	76
IT	Italiano	94
CZ	Čeština	112
SK	Slovenčina	129

GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO. Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop.

Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terechtkomen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht. We bundelden op onze webshop de meest gestelde vragen over onze toestellen. Scan de QR-code en neem zeker een kijkje!

Kan je daar geen oplossing vinden voor je probleem, aarzel dan niet om contact op te nemen met onze klantendienst via info@linea2000.be. Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen!

Dit toestel heeft een garantietermijn van 2 jaar, gerekend vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze garantietermijn zal de distributeur de verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal-, constructie- of fabricagefouten. Dergelijke gebreken zullen dan verholpen worden door herstelling of vervanging van het toestel.
De garantietermijn van 2 jaar zal tijdens de periode van herstelling opgeschort worden en nadien weer verderlopen voor de resterende duur van de garantietermijn. De garantie wordt verleend op basis van het aankoopbewijs waarop de aankoopdatum duidelijk vermeld staat. Indien je toestel defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je dit samen met het aankoopbewijs binnenbrengen in de winkel van aankoop of de procedure volgen van de desbetreffende webshop indien het om een online aankoop gaat.

De garantie dekt geen schade aan het toestel, accessoires of onderdelen veroorzaakt door:

- normale slijtage door gebruik;
- het niet naleven van de gebruiksinstructies, onderhouds- en reinigingsaanwijzingen in de handleiding;
- verkeerde aansluiting, bv. te hoge elektrische spanning;
- verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik;
- reparaties of manipulaties uitgevoerd door de consument of niet gemachtigde derden;
- gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de distributeur.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden. Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

- Lees deze instructies zorgvuldig door.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is enkel geschikt om te gebruiken in een huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
  - keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen;
  - boerderijen;
  - hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter;
  - gastenkamers, of gelijkaardige.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

⚠ ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Indien aanwezig, zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek vervolgens de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatievoorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

⚠ INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

⚠ GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

⚠ REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

⚠ PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Zet geen voorwerpen op het toestel en bedek het niet tijdens de werking, dit om het risico op brand te vermijden.
- De broodbakmachine kan warm worden. Raak enkel de handvatten en de knoppen aan op het toestel en gebruik, indien nodig, ovenwanten.
- Zorg ervoor dat het toestel volledig afgekoeld is en haal de stekker uit de wandcontactdoos, alvorens de onderdelen in het toestel te steken of uit het toestel te halen.
- Verplaats de broodbakmachine niet als het toestel warme ingrediënten of vloeistoffen bevat.
- Vermijd contact met de draaiende kneedhaak, als het toestel in werking is, dit om risico op letsel te vermijden.

- Als het toestel niet gebruikt wordt of als het gereinigd wordt, zet het toestel dan volledig uit en trek voor de veiligheid de stekker uit de wandcontactdoos.
- Maak het toestel niet schoon met een schuurspons. Losse onderdeeltjes van de spons kunnen in contact komen met de elektrische onderdelen en elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik de machine niet om voedsel of andere voorwerpen in te drogen.
- Het totale gewicht van alle ingrediënten mag niet hoger zijn dan 1000 g.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

Alle beelden en omschrijvingen in deze handleiding zijn louter indicatief en kunnen enigszins afwijken van het werkelijke toestel.

ONDERDELEN

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Bedieningspaneel
4. Kneedhaak
5. Bakvorm
6. Behuizing
7. Maatbeker
8. Maatschepje
9. Haak voor verwijderen kneedhaak



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Maak de broodbakmachine, de bakvorm en de kneedhaak schoon met een vochtige doek. De bakvorm en de kneedhaak zijn bedekt met een antiaanbaklaag, daarom mag je deze artikelen nooit schoonmaken met agressieve schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek. Verwijder de beschermende film van het display.
- De broodbakmachine kan bij het eerste gebruik wat roken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.
- Voor het eerste gebruik is het aanbevolen om een keer met een lege bakvorm te bakken op het programma BAKE. Dit gedurende 10 minuten. Laat hierna alles afkoelen en maak de onderdelen opnieuw proper.
- Vet voor het eerste gebruik de antiaanbaklaag van de bakvorm en de kneedhaak in met een beetje boter of margarine.
- Plaats de broodbakmachine op een stabiele ondergrond, ver genoeg van de rand. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het toestel.
- Het resultaat kan beïnvloed worden door de omgevingstemperatuur waar je de broodbakmachine gebruikt. Zorg dat de kamertemperatuur zich bevindt tussen 15°C en 34°C.

GEBRUIK

BASISRECEPT

Onderstaand recept is voor een eenvoudig wit brood. Doe de ingrediënten in de bakvorm, in de volgorde zoals hieronder beschreven.

- 370 ml water
- 1 tl zout
- 1 el suiker
- 630 g bloem
- 5 g korrelgist

INGREDIËNTEN

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

Let op: overschrijd nooit de maximumcapaciteit van de broodbakmachine (1000 g)! Gebruik daarom per bakbeurt nooit meer dan deze maximumhoeveelheden van de volgende ingrediënten:

- Water: max. 460 ml
- Bloem: max. 715 g
- Gist: max. 22 g verse gist of 4+1/4 theelepels korrelgist

Bloem

Bloem is het basisbestanddeel van brood. Het gewicht van de bloem 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 bloem op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat de bloem geschikt is voor het maken van brood.

Gluten

Gluten zitten van nature in bloem en bevorderen het rijzen van het brood.

Gist

Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suiker 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 broodbakmachine 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.

Zetsel

Ook wel zuurdesemstarter of zuurdesemcultuur genoemd. Meel en water wordt op natuurlijke wijze gefermenteerd. Met deze starter ontwikkel je op een natuurlijke wijze een gistcultuur voor je brood, je gebruikt namelijk geen reguliere gist voor een zuurdesembrood.

Zout

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

Boter/olie

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

Suiker

Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel van het rijzingsproces. Je kan 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 antiaanbaklaag van de bakvorm beschadigt.

Water

Wanneer de bloem vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij een normale omgevingstemperatuur gebruik je lauw water (± 20 à 25 °C) om het brood te maken: koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk

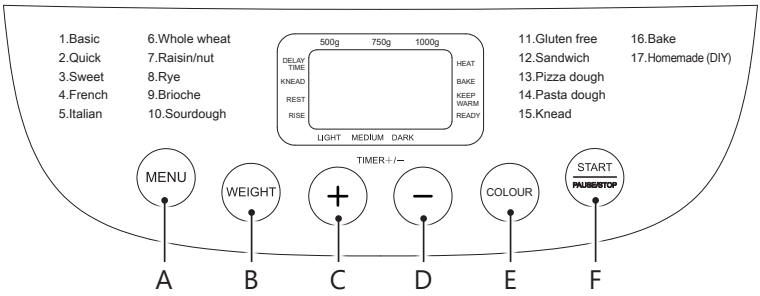
Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien je verse melk gebruikt, dan dien je de hoeveelheid water uiteraard te verminderen om het vochtigheidspeil in evenwicht te houden.

Opgelet: gebruik geen verse melk als je het bakproces programmeert met de uitgestelde programmering. De melk zou zuur kunnen worden.

Andere ingrediënten

Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien je noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij 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 om mogelijke beschadigingen aan de antiaanbaklaag te voorkomen.

BEDIENINGSPANEEL



Bediening

A. Menu: programmakeuze

B. Weight: gewicht (grootte) van brood kiezen

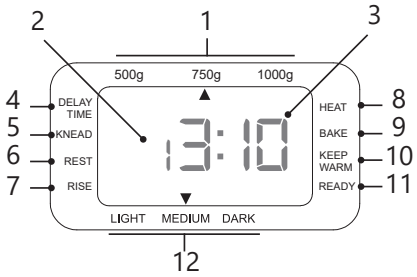
C. +: tijd verhogen

D. -: tijd verlagen

E. Colour: bruining van de korst

F. Start- pauze/stop: aan-uittoets

Display



1. Gewicht (grootte) van brood kiezen
2. Programmanummer
3. Resterende tijd in minuten
4. Programmafase: timer
5. Programmafase: kneden
6. Programmafase: rust
7. Programmafase: rijzen
8. Programmafase: verwarmen
9. Programmafase: bakken
10. Programmafase: warmhouden
11. Programmafase: klaar
12. Bruining van de korst: licht, medium, donker

A. Menu

Deze toets gebruik je om het juiste bakprogramma te selecteren. Elke keer je op deze toets drukt, hoor je een piep en het programmanummer verandert. Het programmanummer en de overeenkomstige baktijd staan op het display vermeld.

B. Weight

Deze toets gebruik je om aan te geven welk gewicht van brood je wenst te maken. Je kan kiezen uit een brood van 500 g, 750 g of 1000 g.

Tip: de totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat je gaat maken.

C. + & D. -

Met deze toetsen kan je bij bepaalde programma's kiezen voor uitgesteld starten en de timer instellen. Bij andere programma's kan je de programmatijd aanpassen.

E. Colour

Deze toets gebruik je om aan te geven of je de korst licht, medium of donker wilt hebben.

Tip: indien je een recept voor de eerste maal probeert, adviseren we de korstkleur medium te kiezen.

F. Start- pauze/stop

Met deze toets start je het geselecteerde programma, of pauzeer/annuleer je een lopend programma. Druk kort op deze toets om een programma te pauzeren. Druk nog eens op de knop om te hervatten. Als er geen toets meer gedrukt wordt, zal de werking automatisch hervatten na 3 minuten pauze.
Om een programma te beëindigen, druk je de toets een aantal seconden in totdat je een piep hoort.

PROGRAMMA'S

Programmatijden:

Programma	500 g	750 g	1000 g
1. Normaal (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Snel (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Zoet (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Frans (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italiaans (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Volkoren (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Rozijnen/noten (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Rogge (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Zuurdesem (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Glutenvrij (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sandwich	3:00	3:05	3:10
13. Pizzadeeg (pizza dough)	0:45*		
14. Pastadeeg (pasta dough)	0:20*		
15. Kneden (knead)	0:08*		
16. Bakken (bake)	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

* Indien je één van deze programma's kiest, kan je geen gewicht kiezen.

De tijd die op het display staat, is aangegeven in uren en minuten.

1. Normaal (basic)

Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.

2. Snel (quick)

Voor het kneden, rijzen en bakken van brood met bakpoeder. Het resultaat is gewoonlijk een kleiner brood met een vastere textuur. Het is aangeraden om, voor je op start duwt, de ingrediënten even met een houten lepel om te scheppen.

3. Zoet (sweet)

Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood, suikerbrood, chocoladebrood,...

4. Frans (French)

De kneedtijd en rijstijd zijn langer dan bij het normale programma. Hierdoor krijg je een krokantere korst en een luchtigere textuur.

5. Italiaans (Italian)

Maak een lekker zuiders brood met dit programma. Je kan bij dit programma extra ingrediënten toevoegen zoals kruiden, zongedroogde tomaten, olijven,...

6. Volkoren (whole wheat)

Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van zware broden zoals volkoren- en meergranen brood. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn dan een wit brood, omdat het meel zwaarder is. Bij dit programma gebruik je beter geen uitgestelde programmering, aangezien dit kan leiden tot minder goede resultaten.

7. Rozijnen/noten brood (raisin/nut bread)

Dit programma is perfect voor broden met droge ingrediënten zoals rozijnen of noten. Deze ingrediënten voeg je best toe na het kneden, je hoort dan een geluidssignaal.

8. Rogge (rye)

Dit programma is ideaal voor broden met een zwaardere variant graan zoals rogge. Het brood zelf is ook vaster en zwaarder dan een normaal brood.

9. Brioche

Dit programma is geschikt voor broden met extra ingrediënten die zorgen voor een hoog gehalte suiker, vet en proteïnen (bv. chocolade, suiker, ...) Deze ingrediënten zorgen voor een donkere korst. De programmafase rijzen zal meer tijd in beslag nemen, waardoor je een licht en luchtig resultaat krijgt.

10. Zuurdesem (sourdough)

Zuurdesem is een brooddeeg zonder toevoeging van bakkersgist. Het deeg rijst dankzij fermentatie. Door dit proces heeft zuurdesembrood een licht zure smaak en een betere houdbaarheid. Om een zuurdesembrood te kunnen bakken, heb je zetsel (starter) nodig in de plaats van gist. Gebruik bij dit programma een verse, zelfgemaakte zuurdesemstarter. Indien je liever werkt met een kant-en-klare mix of een zakje desemstarter raden we aan het programma French of Basic te gebruiken.

11. Glutenvrij (gluten free)

Dit is het programma voor het maken van glutenvrij brood. Het deeg van een glutenvrij brood is vochtiger en heeft de consistentie van een beslag. Hierdoor mag het deeg niet te lang kneden of rijzen. De baktijd daarentegen is wel langer. Bij dit programma gebruik je beter geen uitgestelde programmering, aangezien dit kan leiden tot minder goede resultaten. Alle ingrediënten voeg je best van het begin toe.

12. Sandwich

Dit programma kan je gebruiken om een heel luchtig wit brood te maken voor onder andere sandwiches.

13. Pizzadeeg (pizza dough)

Met dit programma kan je de machine alleen deeg laten kneden en laten rijzen. Het deeg kan je nadien bakken in de oven. Dit programma is ideaal voor pizzadeeg of broodjes.

14. Pastadeeg (pasta dough)

Met dit programma kan je de machine alleen deeg laten kneden. Perfect voor pastadeeg.

15. Kneden (knead)

Met dit programma zal de machine enkel kneden, zonder bakken of rijzen. Je kan dit programma gebruiken voor bijvoorbeeld het kneden van deeg. Met de toetsen + en - kan je de werkingstijd aanpassen.

16. Bakken (bake)

Dit programma kan je gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat je bijvoorbeeld al eerder hebt gemaakt. Je kan het deeg met dit programma alleen afbakken. Ook kan je reeds gebakken brood weer wat opwarmen.

17. Homemade

Kan je programmeren met zelfgekozen tijdsinstellingen. Zie "Homemade instellen" onder de rubriek gebruik.

GEBRUIK

1. Haal de bakvorm uit de machine door deze een kwartslag in tegenwijzerzin aan de handgreep recht omhoog uit de machine te trekken.
2. Plaats de kneedhaak (bijgevoegd) op de as in de bakvorm. De kneedhaak moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden, zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en gekneed worden.
3. Doe de ingrediënten in de bakvorm, in de volgorde zoals hieronder beschreven.
   - Water/melk (± 20 à 25 °C)
   - Boter/olie
   - Eventueel eieren
   - Zout (aan de ene kant)
   - Suiker (aan de andere kant)
   - Bloem
   - Gist (doe de gist in een kuiltje in het midden van de bloem)

⚠ Let op! De gist mag niet in aanraking komen met het water, het zout of de suiker. Dit zou de gist kunnen activeren, alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
Extra ingrediënten zoals noten, kruiden, gedroogde vruchten,... kunnen nadien nog toegevoegd worden. Zie rubriek "Extra ingrediënten toevoegen".

4. Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van de bakvorm. Plaats de bakvorm weer in de machine. Draai de bakvorm met de klok mee zodat hij vastklikt.
5. Sluit het deksel.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Stel het juiste programma in door middel van de menu-toets. Elke invoer wordt bevestigd met een piepsignaal.
8. Stel de kleur van de korst in met de colour-toets. Je kan kiezen tussen licht, medium of donker. Stel de grootte van het brood in (500 g, 750 g of 1000 g) met de weight-toets.
9. Stel eventueel de uitgestelde programmering in (zie rubriek "uitgestelde programmering").

10. Druk op start-pauze/stop. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt. Wanneer je de uitgestelde programmering hebt ingesteld, zal het toestel pas beginnen werken als de ingestelde tijd is verstreken.
11. Wanneer het brood klaar is, zal de machine piepen. Het display toont 0:00. Druk op start-pauze/stop en houd deze toets enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen om te bevestigen dat je het programma hebt gestopt. Als je het programma niet beëindigt met deze toets zal de warmhoudfunctie het brood nog 60 minuten warmhouden. Verwijder de stekker uit het stopcontact en open het deksel van de machine.
    ⚠ Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen.
12. Laat het brood in de bakvorm ca. 10 tot 15 minuten afkoelen. Houd de bakvorm omgekeerd boven het aanrecht en schud het brood lichtjes uit de vorm. Wanneer het brood niet onmiddellijk loskomt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van de bakvorm totdat het brood loskomt.
    ⚠ Plaats het brood en de bakvorm nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed.
    ⚠ Gebruik nooit scherpe objecten voor het verwijderen van het brood zodat je de antiaanbaklaag van de bakvorm niet beschadigt.
13. Indien je het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze dan voorzichtig uit het brood met behulp van de meegeleverde haak. Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat je daarna de kneedhaak met je handen kan verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld. Het is aanbevolen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden.

WARMHOUDFUNCTIE

Als je bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodbakmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen. Als je deze instelling wilt onderbreken, druk dan enkele seconden op start-pauze/stop.

Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft zitten, wordt het vochtig. Spoel de bakvorm onmiddellijk met warm water, nadat het brood eruit is gehaald, om ervoor te zorgen dat de kneedhaak niet aan de as blijft kleven. Zet de broodbakmachine nog niet in werking, als de machine nog niet afgekoeld is.

EXTRA INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

Tijdens het kneedproces van de volgende programma's gaat er een piepsignaal (10x) na het kneden: Normaal, Snel, Zoet, Frans, Italiaans, Volkoren, Rozijnen/noten, Rogge, Brioche, Zuurdesem, Glutenvrij, Sandwich. Dit piepsignaal geeft aan dat je extra ingrediënten kan toevoegen zoals: rozijnen, noten, zaden, enz. Open het deksel, voeg de extra ingrediënten toe, sluit vervolgens het deksel.

GEHEUGENFUNCTIE

Als het toestel uitvalt door een stroompanne zal de geheugenfunctie werken gedurende 10 minuten.

Je hoeft dus het programma niet opnieuw te starten wanneer de stroom terug is. Als de panne langer duurt dan 10 minuten, zal het programma geannuleerd worden.

HOMEMADE INSTELLEN

"Homemade" is gereserveerd voor je eigen bakprogramma. Je kan de tijd van alle programmafasen zelf bepalen. Indien je bepaalde fasen wil overslaan, stel dan de tijd in op 0:00.

1. Kies programma 17 met de menu-toets.
2. Druk op de weight-toets om te beginnen met programmeren. Op het display knippert de tijdsweergave en het pijltje bij de programmafase. Zie de tabel hieronder met programmafasen en standaard tijdsinstelling.
3. Stel voor elke fase de gewenste tijd in met de toetsen + (tijd verhogen) en - (tijd verlagen). Bevestig de gekozen tijd door op de weight-toets te drukken.
4. Wanneer alle fasen doorlopen zijn, zie je de totale duurtijd van het programma op het display. Je kan het ingestelde programma dan starten met de start-toets. Als je al op de start-toets drukt tijdens het instellen van de fasen, zal het programmeren vervroegd stoppen.

Indien gewenst, kan je dit programma ook uitgesteld laten starten, zie “uitgestelde programmering”.

Programmafasen	Display	Standaard instelling	Aanpasbaar tijdsslot
Kneden 1	Knead	0:20	0-30 min.
Rust 1	Rest	0:20	0-30 min.
Kneden 2	Knead	0:05	0-30 min.
Rust 2	Rest	0:10	0-30 min.
Kneden 3	Knead	0:05	0-25 min.
Rijzen 1	Rise	1:00	0-60 min.
Rijzen 2	Rise	0:40	0-60 min.
Rijzen 3	Rise	1:00	0-60 min.
Bakken	Bake	1:00	0-80 min.
Warmhoudfunctie	Keep Warm	1:00	0-60 min.

KNEEDHAAK VERWIJDEREN VOOR HET BAKKEN

Je kan de kneedhaak al verwijderen, nadat het deeg voor de laatste keer gekneed is.

1. Druk kort op de toets start-pauze/stop om het bakproces te onderbreken.
2. Open het deksel en haal de bakvorm eruit. Haal het deeg eruit met bebloemde handen en verwijder de kneedhaak.
3. Plaats het deeg opnieuw in de bakvorm, plaats de bakvorm in het toestel en sluit het deksel.
4. Druk op start-pauze/stop. Het bakprogramma wordt voortgezet.

UITGESTELDE PROGRAMMERING

Je kan het apparaat zodanig programmeren dat de bereiding klaar is op een zelf gekozen tijdstip.

- Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop je het programma start en het uur waarop je wilt dat de bereiding klaar is. De broodbakmachine telt hier automatisch de tijdsduur van de cycli van het programma bij op.
- Door op de toetsen + en - te drukken, zal de tijd met 10 minuten per keer toe- of afnemen.
- Het pijltje op het display verschijnt bij “delay time”.
- Uitgesteld programmeren kan niet bij: pizzadeeg, pastadeeg, kneden en bakken. Als je bij kneden en bakken op de + en - toetsen drukt, zal de programmatijd aangepast worden.
- Deze timer kan je tot maximum 15 uur instellen.

Voorbeeld:

Het is 9:00 uur 's morgens en je wil om 17:00 's middags vers gebakken brood.

Doe alle ingrediënten in de bakvorm. Plaats de bakvorm in de broodbakmachine. Sluit het deksel en druk op de menu-toets om het juiste programma in te stellen. Druk op de colour-toets om de korstkleur in te stellen en kies voor het gewenste gewicht van het brood. Druk op de + toets tot er 8:00 op het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat je op de start-toets gedrukt hebt tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17:00 's middags).

Druk op de start-toets. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en het pijltje op het display knippert bij "delay time". De tijd zal nu aftellen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodbakmachine moet beginnen met kneden. De broodbakmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het gekozen tijdstip.

⚠ Opgelet: gebruik het programma met timer niet wanneer je ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn, zoals verse melk, eieren, yoghurt, kaas, vers fruit.

Tips

- Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
- Je kan 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 je dat de gist vers is.
- Zout remt de werking van gist. Suiker bevordert de werking. Indien je één van deze twee ingrediënten niet mag gebruiken vanwege een dieet, dan moet je het andere ook weglaten. Je krijgt dan brood zonder suiker en zout.
- Het brood dat je zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen en is maar beperkt houdbaar. Indien je het brood luchtdicht verpakt, nadat je het goed hebt laten afkoelen, kan je het brood een paar dagen goed houden. Je kan het brood ook invriezen, waardoor je het langer kan bewaren.
- Vet de as in de bakvorm in met een beetje boter om ervoor te zorgen dat de kneedhaak makkelijker loskomt.
- De volgorde waarin je de ingrediënten toevoegt, is belangrijk. Eerst natte ingrediënten, dan de droge en als laatste de gist.

REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

⚠ Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

- Zet voordat je de broodbakmachine wilt reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.
- Reinig het toestel grondig na ieder gebruik. Indien de bakvorm, de as in de bakvorm en kneedhaak niet schoon zijn voor gebruik, kan dit de werking en levensduur van de broodbakmachine beïnvloeden.
- Droog het toestel en alle onderdelen grondig af. Laat het deksel een half uur open, zodat alle delen voldoende droog zijn voor opbergen of nieuw gebruik.

BUITENKANT

Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder de bakvorm alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kan je de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen.

BINNENKANT

De binnenkant van het apparaat kan je voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. Let op met het schoonmaken van het verwarmingselement.

BAKVORM

Haal de bakvorm uit de machine door deze een kwartslag in tegenwijzerzin aan de handgreep recht omhoog uit de machine te trekken. De bakvorm kan je reinigen met warm water. Let hierbij op dat je de antiaanbaklaag niet beschadigt. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit de bakvorm te verwijderen, laat dan de bakvorm volledig afkoelen. Giet een beetje warm water in de bakvorm zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de klevende deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd kan worden.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de antiaanbaklaag van de bakvorm beschadigen. De bakvorm is niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Ik bekom niet het gewenste resultaat.	• De samenstelling van het deeg is zeer belangrijk om tot een goed resultaat te komen. Ook kunnen verschillende merken bloem voor een verschillend resultaat zorgen. Al doende zal je met het toestel leren werken. Wij raden aan om het basisrecept te proberen. Ook een kant-en-klare broodmix kan hier voor de oplossing zorgen. • De ingrediënten zijn niet nauwkeurig afgewogen. • De ingrediënten zijn niet vers. • De ingrediënten zijn niet op kamertemperatuur.
Kan ik tijdens het proces kijken of het deeg goed is?	• Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische ronde bal. Open na 5 à 10 minuten (tijdens het kneden) het deksel en raak de bovenkant van de deegbal even met je vingers aan. Het deeg moet een beetje blijven plakken aan de vingers. Kleeft het deeg te hard aan je vingers, dan is het te vochtig en moet je nog wat bloem toevoegen. Kleeft het deeg helemaal niet, dan is het te droog en moet je een klein beetje water toevoegen. ⚠ Open het deksel niet tijdens het rijzen. Het brood zou hierdoor kunnen inzakken.
Ik wil meerdere broden na elkaar bakken.	• Laat het toestel 20 minuten afkoelen met het deksel open. Een opgewarmd toestel zal er voor zorgen dat de gist te snel zal beginnen werken, waardoor het resultaat niet goed zal zijn.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het brood is ingezakt.	• Indien het brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer je geconserveerd fruit of groenten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat je ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. • Je kan proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken. • Het kan ook te veel gerezen zijn. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram.
Het brood is in het midden onvoldoende gebakken.	• Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer je deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet je 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. • Te veel vocht. • Verkeerde programma gekozen.
De bodem van het brood is te dik.	• Je hebt het brood nog wat langer met de warmhoudfunctie in het toestel laten zitten. Het water zal verdampen, waardoor je een dikkere bodem krijgt. Neem het brood onmiddellijk na het programma uit het toestel.
Het brood is overgelopen.	• Je hebt te veel gist gebruikt. • De gist is te hard geactiveerd geweest, door bv. te veel suiker of een te hoge temperatuur. • Je hebt te veel deeg gebruikt. Gebruik niet meer dan 1000 g.
H:HH verschijnt op het display.	• Het toestel is nog te warm. Laat het toestel eerst afkoelen.
E:EO verschijnt op het display.	• Er is een probleem met de temperatuurvoeler. Neem contact met je dealer of een erkend service center.

PROBLEEM	OPLOSSING
Waarom mag ik geen extra ingrediënten toevoegen aan het begin van het programma?	• De extra ingrediënten (zoals krenten of noten), zullen kapot gekneed worden en het brood zal niet goed gekneed worden. Ook zal het een invloed hebben op het rijzen. Voeg de extra ingrediënten pas toe wanneer het toestel piept, na het kneden/ rijzen.
Mag ik melk gebruiken in plaats van water?	• Dat mag! Zorg er steeds voor dat het complete volume vocht klopt. De verhouding melk en water maakt geen verschil.
De korst is soms lichter en soms donkerder.	• Deze kan je selecteren met de “colour” toets. Bereidingen met meer suiker zullen er ook voor zorgen dat de korst donkerder is.
De broodmachine kneedt trager dan normaal.	• Dit kan gebeuren bij zware degen, waardoor de motor harder moet draaien. Dit is echter geen probleem voor de machine. Voeg een eetlepel vloeistof toe.
De menghaak zit vast in de bakvorm.	• Verwijder het brood uit de bakvorm. Vul vervolgens de bakvorm met warm water en laat dit een kwartier weken. Het vastgekoekte deeg zal loskomen.
Er zit condens aan de binnenkant van het kijkvenster.	• Dit is normaal. Dit komt door de warmte.
Ik heb een kant-en-klare mix gebruikt, maar het brood is nog steeds mislukt.	• Alvorens het toestel op te sturen ter herstelling, raden wij aan om het basisrecept te proberen. Kant-en-klare mix kan soms ook ingrediënten bevatten, die voor een minder resultaat zorgen.
Het brood is hol van binnen.	• Te veel vocht, te veel gist of geen zout. • De ingrediënten zijn niet op kamertemperatuur.
Het brood wordt platgedrukt of brokkelt bij het snijden.	• Het brood is te warm. Laat het eerst 15-30 minuten afkoelen alvorens het te snijden.
Het toestel ruikt verbrand tijdens gebruik.	• Er zijn ingrediënten gemorst aan de buitenkant van de bakvorm of op het verwarmingselement. Schakel het toestel uit, laat afkoelen en reinig de binnenkant van het toestel.
De motor maakt een abnormaal geluid en de ingrediënten worden niet goed gemengd.	• Controleer of de kneedhaak en de bakvorm goed geïnstalleerd zijn. • Je hebt te veel deeg gebruikt. Gebruik niet meer dan 1000 g.

SPECIFICATIES

Model	B3978
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Vermogen	• Heating 500 W • Motor 100 W
Energieverbruik in standby-modus na 1 minuut	0,51 W

RICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



Dit toestel is conform alle Europese vereisten inzake veiligheid, gezondheid en bescherming van het leefmilieu.

De EU-declaratie van dit toestel kan steeds opgevraagd worden bij info@linea2000.be

GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup pour votre confiance en DOMO. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel achat.

Tous nos produits subissent un contrôle de qualité rigoureux avant d'arriver chez vous. Si malgré cela vous rencontrez un problème avec votre appareil, nous en sommes sincèrement désolés. Sur notre boutique en ligne, vous trouverez une rubrique avec les questions les plus fréquemment posées à propos de nos appareils. Scannez le code QR et jetez-y un coup d'œil !

Si vous n'y trouvez pas de solution à votre problème, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle via info@linea2000.be. Nos collaborateurs feront tout leur possible pour vous aider !

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur est responsable des dommages manifestement dus à un défaut de construction, de fabrication ou de matériau. De tels défauts donneront lieu à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Le délai de garantie de 2 ans sera suspendu pendant la durée de la réparation puis recommencera à courir pour la période restante de la garantie. La garantie est accordée sur base de la preuve d'achat, sur laquelle la date d'achat doit être clairement stipulée. Si votre appareil tombe en panne pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez le ramener au magasin qui vous l'a vendu, accompagné de la preuve d'achat ou, s'agissant d'un achat en ligne, suivre la procédure prévue par la boutique en ligne.

La garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil, aux accessoires ou aux pièces détachées par :

- l'usure normale due à l'utilisation ;
- le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage telles que figurant dans le manuel d'utilisation ;
- un raccordement incorrect, par exemple en cas de surtension électrique ;
- une utilisation impropre, brutale ou abusive ;
- des réparations ou des manipulations effectuées par le consommateur ou par des tiers non autorisés ;
- l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le distributeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique. Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

- Lisez ces consignes très attentivement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans un environnement domestique et dans des environnements similaires, tels que :
    - coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables ;
    - fermes ;
    - chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - chambres d'hôtes ou comparables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Si c'est le cas, mettez d'abord tous les boutons en position « off », puis débranchez la fiche de la prise en la saisissant directement. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Pour éviter tout danger, n'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

⚠ INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

⚠ UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

⚠ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

⚠ AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Ne placez pas d'objet sur l'appareil et ne le couvrez pas pendant le fonctionnement, pour éviter le risque d'incendie.
- La machine à pain peut devenir chaude. Ne touchez que les poignées et les boutons de l'appareil et utilisez, si nécessaire, des gants de cuisine.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et retirez la fiche de la prise murale avant de placer des éléments dans l'appareil ou d'en retirer des éléments.
- Ne déplacez pas la machine à pain, si l'appareil contient des ingrédients ou des liquides chauds.
- Évitez le contact avec le crochet pétrisseur tournant quand l'appareil fonctionne, pour éviter une blessure.
- Éteignez complètement l'appareil et retirez la fiche électrique de la prise murale pour des raisons de sécurité, si vous n'utilisez pas l'appareil ou si vous voulez le nettoyer.

- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil. Les parties détachées de l'éponge pourraient entrer en contact avec les pièces électriques occasionnant ainsi des chocs électriques.
- N'utilisez pas la machine à pain pour sécher des aliments ou d'autres objets.
- Le poids total de tous les ingrédients ne peut pas être supérieur à 1000 g.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Toutes les images et les descriptions contenues dans ce manuel sont purement indicatives et peuvent différer légèrement de l'appareil effectif.

PARTIES

1. Couvercle
2. Paroi vitrée
3. Panneau de commande
4. Crochet pétrisseur
5. Moule de cuisson
6. Boîtier
7. Verre doseur
8. Cuillère doseuse
9. Crochet d'extraction du crochet pétrisseur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Nettoyez la machine à pain, le crochet pétrisseur et l'extérieur de la machine à pain à l'aide d'un chiffon humide. Le moule et le crochet pétrisseur sont prévus d'une couche antiadhésive; vous devez donc toujours les nettoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits d'entretien. Retirez le film protecteur de l'écran.
- Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé d'effectuer une cuisson avec un moule de cuisson vide et le programme BAKE (cuisson). Ceci pendant 10 minutes. Laissez ensuite refroidir l'ensemble et nettoyez les accessoires.
- Avant la première utilisation, graissez le revêtement antiadhésif de la cuve et le crochet pétrisseur avec un peu de beurre ou de margarine.
- Placez la machine à pain sur une surface stable, assez loin du bord. Assurez une ventilation suffisante autour de la machine.
- La température de la pièce dans laquelle vous utilisez la machine à pain peut influencer le résultat. Assurez-vous que la température ambiante est comprise entre 15 et 34 °C.

UTILISATION

RECETTE DE BASE

La recette ci-dessous est une recette de pain blanc classique. Mettez les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué ci-dessous.

- 370 ml eau
- 1 c. à t. sel
- 1 c. à s. sucre
- 630 g farine
- 5 g levure sèche

LES INGRÉDIENTS

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

Attention: ne jamais dépasser la capacité maximum de votre machine à pain (1000 g)! N'utilisez jamais plus que ces quantités maximums des ingrédients prochains par fois:

- L'eau: 460 ml max.
- Farine: 715 g max.
- Levure: 22 g de levure fraîche ou 4+1/4 petites cuillères de levure sèche max.

La farine

La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Vu que le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est d'une importance capitale de peser la farine au moyen d'une balance.

Faites attention à quel type de farine vous achetez: il faut que l'emballage mentionne que la farine est approprié à faire du pain.

Le gluten

Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

La levure

La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite. Voilà donc le produit idéal pour faire lever la pâte et pour la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain Domo. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. Egalement, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Levain

Également appelé culture de levures. La farine et l'eau fermentent naturellement. Avec ce levain, vous produisez une culture naturelle de levures pour votre pain. En effet, vous n'utilisez pas de levure ordinaire pour un pain au levain.

Le sel

Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il évite que le pain ne lève trop vite.

Le beurre/l'huile

Le beurre et l'huile donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant qu'il ne soit ajouté aux autres ingrédients.

Le sucre

Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplement du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et il permet de conserver le pain plus longtemps.

Attention : N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, p.ex. pour le pain au sucre, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

L'eau

Quand on mélange la farine à l'eau, il y a alors formation de gluten et l'air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante normale (± 20 à 25°C), utilisez de l'eau tiède pour faire le pain: l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

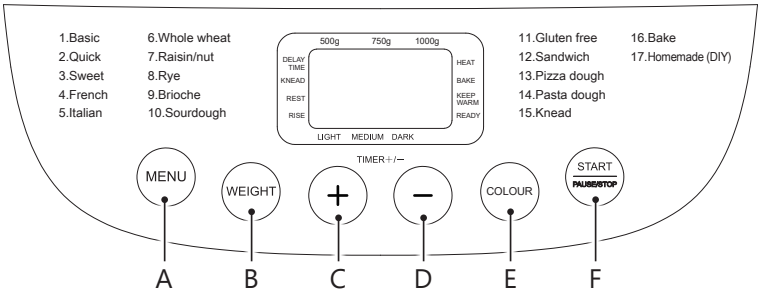
Le lait

Le lait fait dorer la croûte du pain, il améliore sa saveur, il augmente la valeur nutritive et donne à l'intérieur du pain une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité.
Attention : N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement. Le lait est périssable.

D'autres ingrédients

Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits pareils, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer à la couche antiadhésive.

PANNEAU DE COMMANDE



Commande

A. Menu : sélection du programme

B. Weight : choisir le poids (la taille) du pain

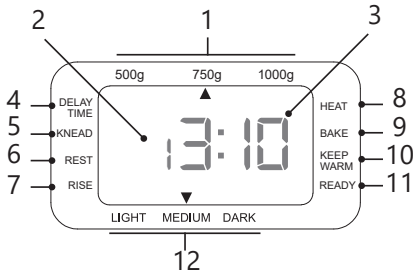
C. + : augmenter le temps

D. - : réduire le temps

E. Colour : couleur de la croûte

F. Start-pause/stop : touche marche/arrêt

Affichage



1. Choisir le poids (la taille) du pain
2. Sélection du programme
3. Temps restant en minutes
4. Phase de programme : Minuterie
5. Phase de programme : pétrir
6. Phase de programme : reposer
7. Phase de programme : lever
8. Phase de programme : chauffer
9. Phase de programme : cuire
10. Phase de programme : tenir au chaud
11. Phase de programme : prêt
12. Couleur de la croûte : claire, moyenne, foncée

A. Menu

Cette touche sert à sélectionner le mode de cuisson qui convient. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, vous entendrez un bip et le numéro du programme est modifié. Le programme et le temps de cuisson correspondant sont affichés sur l'écran.

B. Weight

Vous utilisez cette touche afin de programmer le poids désiré de votre pain: vous avez le choix entre 500, 750 et 1000 grammes. Information utile : la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constitue environ le poids du pain que vous allez faire.

C. + et D. -

Ces touches servent à sélectionner le lancement différé pour certains programmes et à régler la minuterie. D'autres programmes autorisent la modification de la durée du programme.

E. Colour

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain: léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une certaine recette pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la couleur de croûte moyenne.

F. Start-pause/stop

Cette touche sert à lancer le programme sélectionné ou à suspendre ou annuler un programme en cours. Appuyez brièvement sur cette touche pour suspendre un programme. Appuyez à nouveau sur la touche pour relancer le programme. Si aucune touche n'est activée, l'appareil reprendra automatiquement après 3 minutes de pause.

PROGRAMMES

Temps correspondants aux programmes:

Programme	500 g	750 g	1000 g
1. Normal (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Rapide (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Sucré (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Français (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italien (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Pain complet (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Pain aux raisins/noix (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Seigle (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Levain (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Sans gluten (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sandwich	3:00	3:05	3:10
13. Pâte à pizza (pizza dough)	0:45*		
14. Pâte à pâtes (pasta dough)	0:20*		
15. Pétrissage (knead)	0:08*		
16. Cuisson (bake)	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

* Si vous choisissez un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids.

Le temps s'affiche sur l'écran en minutes et en secondes.

1. Normal (basic)

Voici le programme le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc.

2. Rapide (quick)

Pour le pétrissage, la montée de la pâte et la cuisson du pain avec levure chimique. Le résultat est un plus petit pain, de texture plus ferme. Mélangez de préférence les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois avant d'appuyer sur « Start ».

3. Sucré (sweet)

Ce programme est adapté à la préparation de pain aux raisins, de craquelin, de pain au chocolat, etc.

4. Français (french):

Le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que celui du programme "normal". Vous obtiendrez alors une croûte plus croquante et une texture plus légère.

5. Italien (Italian)

Avec ce programme, préparez un délicieux pain méridional. Il permet l'ajout d'ingrédients comme des herbes, des tomates séchées, des olives, etc.

6. Pain complet (whole wheat)

Ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux graines multiples. En général, ces pains seront plus petits qu'un pain blanc, à cause du poids plus élevé de la farine. Il est préférable de ne pas utiliser la fonction de démarrage différé avec ce programme; elle pourrait conduire à de moins bons résultats.

7. Pain aux raisins/noix (Raisin/nut bread)

Utilisez ce programme pour l'ajout d'ingrédients secs comme les raisins secs ou les oléagineux. Ajoutez de préférence ces ingrédients après le pétrissage, quand vous entendez le signal sonore.

8. Seigle (Rye)

Ce programme est idéal pour les pains à base de céréales plus lourdes comme le seigle. Le pain sera aussi plus ferme et plus lourd qu'un pain normal.

9. Brioche

Ce programme convient pour les pains nécessitant l'ajout d'ingrédients plus riches en sucre, en matières grasses et en protéines (par exemple, le chocolat, le sucre, etc.). Ces ingrédients donnent une croûte plus foncée. La phase de programme Levage prendra davantage de temps pour un résultat léger et aéré.

10. Levain (Sourdough)

Le levain permet de préparer une pâte à pain sans levure de boulanger. La pâte lève grâce à la fermentation. Ce processus donne au pain au levain un goût légèrement acide et une meilleure durée de conservation. Pour faire un pain au levain, on utilise du levain (semence) à la place de la levure. Pour ce programme, utilisez un levain frais que vous avez fait vous-même. Si vous préférez travailler avec un mélange prêt à l'emploi ou un sachet de levain, nous vous recommandons d'utiliser le programme French ou Basic.

11. Sans gluten (gluten free)

Le programme pour préparer un pain sans gluten. La pâte du pain sans gluten est plus humide et plus liquide. C'est pourquoi il faut éviter le pétrissage ou le levage trop long de la pâte. Le temps de cuisson, en revanche, est plus long. Pour ce programme, il est déconseillé d'utiliser la programmation différée, car le résultat serait moins bon. Il est préférable d'ajouter tous les ingrédients dès le début.

12. Sandwich

Pour faire un pain blanc très léger, p.ex. pour les sandwichs.

13. Pâte à pizza (pizza dough)

Ce programme sert uniquement à pétrir la pâte et à la laisser lever. Vous pouvez ensuite faire cuire la pâte au four. Ce programme est idéal pour la pâte à pizza ou les petits pains.

14. Pâte à pâtes (pasta dough)

Ce programme sert uniquement à pétrir la pâte. Parfait pour la pâte à pâtes.

15. Pétrissage (knead)

Ce programme sert uniquement à pétrir la pâte, sans cuisson ni levage. Utilisez ce programme pour pétrir une pâte, par exemple. Les touches + et - servent à adapter le temps de pétrissage.

16. Cuisson (bake)

pour les pâtes tout prêtes, p.ex. pâtes que vous aviez déjà faites d'avance. Ce programme sert à l'achèvement, à la cuisson de cette pâte. Vous pouvez aussi réchauffer un peu du pain déjà cuit.

17. Homemade

"Homemade" vous sert à configurer vous-même la durée des phases de programme.
Voir « Configurer la fonction Homemade ».

MODE D'EMPLOI

1. Enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirant de la machine, en haut et par la poignée.
2. Placez le crochet pétrisseur (joint) sur l'axe du moule. Le crochet doit être installé d'une manière correcte et minutieuse, de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris.
3. Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l'ordre suivant:
   - Eau / lait (± 20 à 25°C)
   - Beurre / huile
   - Eventuellement des œufs
   - Sel (mettez le sel d'un côté)
   - Sucre (mettez le sucre de l'autre côté)
   - Farine
   - Levure (dans un petit trou au milieu)

⚠ Attention! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre ou l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement parce que la levure risque a être activée avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.
Les ingrédients supplémentaires, comme les noix, herbes, fruits secs, etc. peuvent être ajoutés par la suite. Voir la rubrique « Ajout d'ingrédients ».

4. Retirez tous les restes des ingrédients sur la surface externe du moule à pain. Placez le moule de nouveau dans la machine. Tournez le moule de cuisson dans le sens horlogique jusqu'à ce qu'il s'enclique.
5. Refermez le couvercle.
6. Branchez la fiche dans la prise de courant.
7. Réglez le programme désiré à l'aide de la touche "menu". Chaque introduction est confirmée par un bip sonore.
8. Utilisez la touche Colour pour déterminer la couleur de la croûte. Vous avez le choix entre clair, moyen ou foncé. Configurez la taille du pain (500 g, 750 g ou 1 000 g) avec la touche Weight.

9. Réglez éventuellement la minuterie à retardement.
10. Appuyez sur la touche 'start-pauze/stop'. Les points doubles se mettent à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche. Quand vous avez réglé la minuterie à retardement, le programma ne commencera qu'après que le temps de retard programmé s'est écoulé.
11. Quand le pain est prêt, la machine émet un bip. L'écran affiche 0:00. Appuyez sur la touche Start-pauze/stop et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes. La machine émet un autre bip pour confirmer que vous avez arrêté le programme. Si vous n'arrêtez pas le programme avec cette touche, la fonction Maintien au chaud s'enclenchera pendant 60 minutes. Débranchez l'appareil et ouvrez le couvercle de la machine.
    ⚠ Retirez la cuve avec des gants de cuisine.
12. Laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes. Maintenez le moule à pain alors à l'envers au-dessus de la table de travail en le secouant doucement pour faire sortir le pain du moule. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu'à ce que le pain se détache.
    ⚠ Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique.
    ⚠ N'utilisez jamais d'objets tranchants pour retirer le pain pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
13. Si vous enlevez le pain de la machine et le crochet de pétrissage se détache en même temps que le pain, faites attention pour le retirer doucement du pain. Laissez éventuellement refroidir encore un peu, de sorte que vous puissiez après enlever le crochet avec les mains. Il est recommandé d'encore laisser refroidir le pain pendant 15 à 20 minutes avant de le couper.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Si vous n'êtes pas à la maison à temps, la machine à pain continue à chauffer pendant 60 minutes supplémentaires. Ce temps n'est pas compris dans la durée des programmes. Si vous souhaitez interrompre ce réglage, appuyez quelques secondes sur la touche 'start-pauze/stop'. Si le pain reste dans la machine à pain pendant plus d'une heure, il devient humide.

Rincez immédiatement le moule à l'eau chaude après en avoir enlevé le pain pour éviter que le crochet pétrisseur reste collé à l'axe. Ne remettez pas la machine à pain en marche si la machine n'est pas encore refroidie ou si elle est chaude.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Pendant le processus de pétrissage des programmes suivants, un bip (10x) est émis après le pétrissage : Normal, Français, Complet, Sucré, Sans gluten, Rapide, Raisins/Noix, Seigle, Brioche, Italien, Sandwich et Levain. Ce bip indique que vous pouvez ajouter des ingrédients tels que : raisins secs, noix, graines, etc. Ouvrez le couvercle, ajoutez les ingrédients, puis fermez le couvercle.

FONCTION MÉMOIRE

Si l'appareil s'éteint à cause d'une coupure de courant, la fonction Mémoire fonctionnera pendant 10 minutes.

Vous n'aurez donc pas besoin de redémarrer le programme lorsque le courant sera rétabli. Si la panne dure plus de 10 minutes, le programme sera annulé.

CONFIGURER LA FONCTION HOMEMADE

« Homemade » est réservée pour votre programme de cuisson personnalisé. Elle vous permet de configurer vous-même toutes les phases du programme. Si vous souhaitez sauter certaines phases, réglez leur durée sur 0:00.

1. Sélectionnez le programme 17 avec la touche « Menu ».

2. Appuyez sur la touche Weight pour démarrer la programmation. L'affichage du temps et la flèche de la phase de programme clignotent à l'écran. Voir le tableau ci-dessous pour les phases de programme et le réglage par défaut du temps de cuisson.
3. Pour chaque phase, réglez le temps souhaité en utilisant les touches + (augmenter le temps) et - (réduire le temps). Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche « weight ».
4. Lorsque toutes les phases sont configurées, la durée totale du programme s'affiche sur l'écran. Ensuite, vous pouvez lancer le programme configuré en appuyant sur la touche Start. Si vous appuyez sur la touche Start pendant la configuration des phases, la programmation sera arrêtée.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également lancer ce programme en différé, voir « programmation différée ».

Phases de programme	**Affichage**	**Paramètres standards**	**Plage horaire ajustable**
Pétrissage 1	Knead	0:20	0-30 min.
Repos 1	Rest	0:20	0-30 min.
Pétrissage 2	Knead	0:05	0-30 min.
Repos 2	Rest	0:10	0-30 min.
Pétrissage 3	Knead	0:05	0-25 min.
Levage 1	Rise	1:00	0-60 min.
Levage 2	Rise	0:40	0-60 min.
Levage 3	Rise	1:00	0-60 min.
Cuisson	Bake	1:00	0-80 min.
Fonction Maintien au chaud	Keep Warm	1:00	0-60 min.

ENLEVEZ LE CROCHET DE PÉTRISSAGE AVANT LA CUISSON

Après le dernier pétrissage de la pâte, vous pouvez enlever le crochet pétrisseur.

1. Appuyez brièvement sur 'start-pauze/stop' pour interrompre la cuisson.
2. Ouvrez le couvercle et retirez le moule. Retirez la pâte avec les mains enduites de farine et enlevez le crochet pétrisseur.
3. Remettez la pâte dans le moule, placez le moule dans la machine et fermez le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton 'start-pause/stop'. Le programme de cuisson continue.

UTILISATION DE LA MINUTERIE À RETARDEMENT

Vous pouvez programmer l'appareil pour que votre pain soit prêt quand vous le voulez.

- Calculez le laps de temps entre le moment où vous lancez le programme et l'heure à laquelle vous voulez que votre pain soit prêt. La machine à pain calcule alors automatiquement la durée des cycles du programme.
- Appuyez sur les touches pour augmenter ou diminuer le temps par tranches de 10 minutes.
- La flèche « Delay time » apparaît à l'écran.
- La programmation différée n'est pas possible pour la pâte à pizza, la pâte à pâtes, le pétrissage et la cuisson. Si vous appuyez sur les touches + et - lors du pétrissage et de la cuisson, la durée du programme sera ajustée.
- La minuterie peut être réglée jusqu'à 15 heures à l'avance.

Exemple :

Il est 9:00 heures le matin et vous désirez du pain frais pour 17:00 heures l'après-midi.

Placez tous les ingrédients dans le moule à pain. Placez le moule dans la machine à pain. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode ("menu"). Appuyez sur la touche Couleur pour régler la couleur de la croûte et choisissez le poids souhaité du pain. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que 8:00 s'affiche sur l'écran. En effet, 8 heures se seront écoulées entre le moment où vous aurez appuyé sur la touche Start et celui où le pain doit être prêt (17 h).

Appuyez sur la touche Start. Le double point sur l'écran clignote et la flèche « Delay time » clignote à l'écran. Le décompte se met en marche jusqu'à ce qu'il soit temps pour la machine à pain de lancer le pétrissage. La machine à pain va maintenant exécuter l'ensemble du programme configuré pour que le pain soit prêt à l'heure choisie.

Attention : n'utilisez pas le programme avec minuterie lorsque vous employez des ingrédients périssables: lait frais, œufs, yaourt, fromage, fruits frais...

CONSEIL

- Pesez toujours avec la plus grande précision possible les ingrédients dont vous avez besoin et veillez à ce que ceux-ci soient à température ambiante.
- Vous pouvez facilement contrôler la fraîcheur de la levure par moyen du test suivant: laissez dissoudre 1 cuillérée à thé de sucre dans une demi-tasse d'eau tiède et ajoutez à cette mélange encore une cuillerée à thé de levure. Si la mélange se met à bouillonner et pétiller après quelques minutes, cela affirme que la levure est fraîche.
- Le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.
- Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Il va de soi que vous pouvez également congeler le pain, ce qui vous permet de le consommer plus tard.
- Graissez l'axe de la cuve avec un peu de beurre pour que le crochet pétrisseur se détache plus facilement.
- L'ordre dans lequel vous ajoutez les ingrédients est important. Commencez par les ingrédients humides, puis les ingrédients secs et enfin la levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.

- Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.
- Nettoyez l'appareil en profondeur après chaque utilisation. Si la cuve, l'axe dans la cuve et le crochet pétrisseur ne sont pas propres avant utilisation, cela risque d'affecter le fonctionnement et la durée de vie de votre machine à pain.
- Séchez soigneusement l'appareil et tous ses éléments. Laissez le couvercle ouvert pendant une demi-heure pour laisser sécher suffisamment tous les éléments et pour que l'appareil puisse être rangé ou réutilisé.

EXTÉRIEUR

Nettoyez l'extérieur et le couvercle de la machine à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux.

INTÉRIEUR

Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

LE MOULE À PAIN

Retirez la cuve de la machine en la tirant droit vers le haut par la poignée et en la tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Vous pouvez nettoyer le moule avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule à pain, laissez alors le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir le crochet. L'eau ramollira tous les résidus collants et vous pourrez alors retirer le crochet. N'utilisez jamais des produits d'entretien ou des brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent le moule. Le moule ne peut pas être nettoyé dans la lave-vaisselle.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION
Je ne parviens pas au résultat souhaité.	• La composition de la pâte est très importante pour obtenir un bon résultat. L'utilisation de marques de farine différentes peut également conduire à des résultats différents. La pratique vous permettra d'apprendre à utiliser l'appareil. Nous vous conseillons d'essayer la recette de base. Une autre solution est d'utiliser un mélange pour pain prêt à l'emploi. • Les ingrédients n'ont pas été pesés avec précision. • Les ingrédients ne sont pas frais. • Les ingrédients ne sont pas à température ambiante.
Puis-je vérifier si la pâte est bonne pendant le processus ?	• La pâte doit ressembler à une boule ronde, élastique et lisse. Ouvrez le couvercle après 5 à 10 minutes (pendant le pétrissage) et touchez avec vos doigts la partie supérieure de la boule. Un peu de pâte doit rester collée à vos doigts. Si la pâte colle trop fort, elle est trop humide et vous devez ajouter un peu de farine. Si elle ne colle pas du tout, elle est trop sèche. Ajoutez alors un petit peu d'eau. ⚠ N'ouvrez pas le couvercle pendant que la pâte lève, sans quoi votre pain risque de s'affaisser.

PROBLÈME	SOLUTION
Je souhaite cuire plusieurs pains l'un à la suite de l'autre.	• Laissez l'appareil refroidir 20 minutes avec le couvercle ouvert. Si l'appareil est chaud, la levure commencera à faire effet trop vite, ce qui donnera un mauvais résultat.
Le pain est retombé.	• S'il apparaît que votre pain est retombé de tous les côtés, cela signifie que la pâte était trop humide. Diminuez la quantité d'eau ajoutée. Lorsque vous utilisez des fruits ou légumes en conserve, laissez-les d'abord égoutter et sécher correctement avant de les utiliser. Ils contiennent un excédent de liquide, car ils ont trempé pendant un long moment. • Vous pouvez essayer d'utiliser une farine plus légère. • Il se peut également qu'elle soit trop levée. La pâte a tellement levé qu'elle ne peut réussir le processus de levage. Essayez de réduire la quantité de levure ajoutée, 1 à 2 grammes.
Le pain n'est pas assez cuit au milieu.	• Ce problème survient généralement avec des farines plus lourdes comme la farine de seigle ou les farines complètes. Essayez d'ajouter un processus de pétrissage supplémentaire lorsque vous utilisez ces types de farine. Arrêtez l'appareil dès que la machine à pain a terminé le premier processus de pétrissage. Rallumez l'appareil et appuyez sur « démarrer » : il recommencera à pétrir, ce qui permettra à la pâte d'intégrer une plus grande quantité d'air. • Trop d'humidité. • Mauvais programme choisi.
Le fond du pain est trop épais.	• Vous avez laissé le pain trop longtemps avec la fonction de maintien de la température dans la machine. L'eau s'évapore, donnant ainsi un fond plus épais. Éteignez l'appareil dès que le programme est terminé.
Le pain a débordé.	• Vous utilisez une trop grande quantité de levure. • L'activation de la levure a été trop forte, par ex. en raison d'un excès de sucre ou d'une température trop élevée. • Vous avez utilisé trop de pâte. N'utilisez pas plus de 1 000 g.
H:HH s'affiche à l'écran.	• L'appareil est encore trop chaud. Laissez d'abord refroidir l'appareil.

PROBLÈME	SOLUTION
E:EO s'affiche à l'écran.	• Il y a un problème avec la sonde de température. Prenez contact avec votre distributeur ou un centre de service agréé.
Pourquoi ne puis-je pas ajouter d'ingrédient supplémentaire au début du programme ?	• Les ingrédients supplémentaires (tels que des raisins ou des noix) seront broyés et le pain ne sera pas pétri correctement. Cet ajout influencera en outre le levage. N'intégrez les ingrédients supplémentaires qu'au moment où l'appareil sonne, après le pétrissage / le levage.
Puis-je remplacer l'eau par du lait ?	• Bien sûr ! Veillez toujours à ce que le volume complet de liquide soit exact. Le rapport lait/eau ne fait aucune différence.
La croûte est tantôt plus claire, tantôt plus sombre.	• Vous pouvez choisir sa couleur en utilisant la touche « colour ». Les préparations plus sucrées donneront une croûte plus sombre.
La machine à pain pétrit plus lentement que d'habitude.	• Ce cas peut survenir si la pâte est lourde, ce qui augmente la puissance dont le moteur a besoin pour tourner. Ce n'est toutefois pas un problème pour la machine. Ajoutez une cuillère à soupe de liquide.
Le mélangeur est bloqué dans la cuve.	• Retirez le pain de la cuve. Remplissez ensuite la cuve d'eau chaude, puis laissez tremper un quart d'heure. La pâte accrochée se détachera.
Il y a de la condensation à l'intérieur du hublot.	• C'est un phénomène normal. Cela est dû à la chaleur.
J'ai utilisé un mélange prêt à l'emploi, mais j'ai quand même raté mon pain.	• Avant d'envoyer l'appareil en réparation, nous vous conseillons de réessayer la recette de base. Un mélange prêt à l'emploi peut parfois contenir aussi des ingrédients qui donneront un moins bon résultat.
Le pain est creux à l'intérieur.	• Trop d'humidité, trop de levure ou pas de sel. • Les ingrédients ne sont pas à température ambiante.
Le pain s'écrase ou s'émiette à la découpe.	• Le pain est trop chaud. Laissez-le refroidir 15 à 30 minutes avant de le couper.
L'appareil dégage une odeur de brûlé lors de son utilisation.	• Vous avez renversé des ingrédients à l'extérieur du moule ou sur l'élément chauffant. Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez l'intérieur.
Le moteur fait un bruit anormal et les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	• Vérifiez si le crochet pétrisseur et le moule sont correctement placés. • Vous avez utilisé trop de pâte. N'utilisez pas plus de 1 000 g.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	B3978
Tension	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	• Heating 500 W • Motor 100 W
Consommation d'énergie en mode veille après 1 minute	0,51 W

DIRECTIVES



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



Cet appareil est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

La déclaration UE de cet appareil peut être demandée à tout moment à l'adresse suivante : info@linea2000.be

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kauf.

Alle unsere Produkte durchlaufen eine strenge Qualitätskontrolle, bevor sie bei Ihnen ankommen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir das sehr. Auf unserer Website finden Sie die häufigsten Fragen zu unseren Geräten. Scannen Sie den QR-Code und werfen Sie einen Blick darauf!

Sollten Sie dort keine Lösung für Ihr Problem finden, zögern Sie nicht, unseren Kundendienst unter info@linea2000.be zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden ihr Bestes tun, um Ihnen weiterzuhelfen!

Für dieses Gerät gilt eine Garantiezeit von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. Während dieser Garantiezeit übernimmt der Händler die Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Derartige Mängel werden dann durch Reparatur oder Austausch des Geräts behoben. Die Garantiezeit von zwei Jahren wird für die Dauer der Reparatur unterbrochen und danach für ihre restliche Dauer weiterlaufen. Die Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt, aus dem das Kaufdatum eindeutig hervorgeht. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit von zwei Jahren defekt ist, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg in das Geschäft bringen, in dem Sie es gekauft haben, oder das Verfahren des entsprechenden Webshops befolgen, wenn es sich um einen Online-Kauf handelt.

Die Garantie deckt keine Schäden an Gerät, Zubehör oder Teilen, die verursacht wurden durch:

- normalen Verschleiß durch den Gebrauch;
- die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Instandhaltungs- und Reinigungsanweisungen in der Anleitung;
- falschen Anschluss, z. B. zu hohe elektrische Spannung;
- unsachgemäße, übermäßige oder anormale Verwendung;
- Reparaturen oder Eingriffe, die vom Verbraucher oder von unbefugten Dritten vorgenommen werden;
- Verwendung von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Händler empfohlen oder geliefert wurden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden. Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Umgebungen geeignet, wie zum Beispiel:
    - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
    - Bauernhöfe
    - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
    - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 16 Jahren.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.

⚠ ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Falls vorhanden, stellen Sie zunächst alle Knöpfe auf die Position „Aus" und ziehen Sie anschließend den Stecker direkt am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

⚠ ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

⚠ GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlages oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

⚠ REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

⚠ PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen und das Gerät, während es in Betrieb ist, nicht bedecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Der Brotbackautomat kann warm werden. Nur die Handgriffe und die Knöpfe am Gerät berühren und, falls nötig, Ofenhandschuhe verwenden.
- Dafür sorgen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist und den Stecker aus der Steckdose entfernen, bevor Zubehörteile im Gerät installiert oder daraus entfernt werden.
- Der Brotbackautomat nicht umstellen, wenn das Gerät warme Zutaten oder Flüssigkeiten enthält.

- Den drehenden Knethaken nicht berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.
- Wird das Gerät nicht verwendet oder gereinigt, ist es vollständig auszuschalten und sicherheitshalber sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Der Brotbackautomat nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Küchenbesteck verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen. Lose Teile des Schwammes könnten mit den elektrischen Teilen in Kontakt kommen und Stromstösse verursachen.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

TEILE

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Bedienfeld
4. Knethaken
5. Backform
6. Gehäuse
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken zum Entfernen des Knethakens



DE

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Machen Sie den Brotbackautomaten, die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch sauber. Die Backform und der Knethaken sind mit einer Anti-Anbackschicht bedeckt, darum dürfen Sie diese Artikel niemals mit Reinigungsmitteln, einer Abwaschbürste oder einem Schwamm säubern. Verwenden Sie hierfür immer ein feuchtes Tuch. Das reicht aus, um das Gerät sauber zu halten. Die Schutzfolie vom Display entfernen.
- Ihr Brotbackautomat kann bei der ersten Verwendung etwas rauchen, das ist vollkommen normal, schadet nichts und wird von selbst verschwinden.
- Es wird empfohlen, vor der ersten Benutzung einmal mit einer leeren Backform mit dem Programm BAKE (Backen) zu backen. Dies 10 Minuten lang. Danach alle Teile abkühlen lassen und erneut reinigen.
- Vor dem ersten Gebrauch die Antihaftbeschichtung der Backform und des Knethakens mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine stabile Unterlage, die weit genug vom Rand entfernt ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät herum.
- Das Ergebnis kann durch die Umgebungstemperatur an dem Ort, an dem Sie den Brotbackautomaten verwenden, beeinflusst werden. Sorgen Sie dafür, dass die Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C liegt.

GEBRAUCH

DE

GRUNDREZEPT

Bei dem unten stehenden Rezept handelt es sich um ein Rezept für ein einfaches Weißbrot. Geben Sie die Zutaten in der unten genannten Reihenfolge in die Backform.

- 370 ml Wasser
- 1 tl Salz
- 1 el Zucker
- 630 g Mehl
- 5 g Trockenhefe

DIE BESTANDTEILE

Die wichtigsten Faktoren für das Backen eines gelungenen Brotes sind die Qualität, die Frische und das korrekte Abwägen ihrer Bestandteile. Achtung: Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge Ihres Brotbackautomaten (1000 g)! Benutzen Sie deshalb pro Backprozess nicht mehr als die angegebenen maximalen Mengenangaben der folgenden Zutaten:

- Wasser: max. 460 ml
- Mehl: max. 715 g
- Hefe: 22 g frische Hefe oder 4+1/4 Teelöffel Trockenhefe

Mehl

Mehl ist der Grundbestandteil von Brot. Das Gewicht des Mehls unterscheidet sich von Sorte zu Sorte. Darum ist es absolut erforderlich, die richtige Menge mit einer Waage abzumessen.

Tipp: Achten Sie beim Kaufen von Mehl auf den Text auf der Verpackung. Auf ihr muss stehen, dass das Mehl unter anderem für das Brotmachen geeignet ist.

Gluten

Gluten befindet sich von Natur aus in die meiste Mehl und fördern das Aufgehen des Brotes.

Hefe

Hefe ist ein Mikroorganismus, der auf verschiedenen pflanzlichen Nahrungsmitteln wächst. Hefe hat die Fähigkeit, Zucker in Alkohol und Kohlensäuregas (Kohlendioxid) umzusetzen, wodurch sie sich besonders schnell vermehrt. Auch ideal, um den Teig aufgehen zu lassen und ihn leichter und besser verdaulich zu machen. Wir empfehlen, in dem DOMO-Brotbackautomaten Trockenhefe zu verwenden. Diese (körnige) Hefe ist einfacher zu verarbeiten, ist länger haltbar als Frischhefe und ergibt ein konstanteres Backergebnis als Frischhefe.

Starter

Auch Sauerteigstarter oder Sauerteigkultur genannt. Mehl und Wasser werden auf natürliche Weise fermentiert. Mit diesem Starter entwickeln Sie auf natürliche Weise eine Hefekultur für Ihr Brot, da Sie für ein Sauerteigbrot keine normale Hefe verwenden.

Salz

Salz sorgt nicht nur für einen bestimmten Geschmack im Brot, sondern regelt auch die Aktivität von Hefe, macht den Teig solide und fest und verhindert, dass das Brot zu hart aufgeht.

Butter/Öl

Butter und Öl ergeben einen besseren Geschmack des Brotes und machen das Brot weicher. Die Butter oder das Öl müssen auf Zimmertemperatur sein, bevor Sie die anderen Zutaten hinzufügen.

Zucker

Zucker ist die Nahrungsquelle für die Hefe und ein wichtiger Bestandteil für das Aufgehen des Teiges. Sie können normalen weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup oder Honig verwenden. Das gibt dem Geschmack des Brotes eine sichere Mürbe, erhöht den Nahrungswert und trägt dazu bei, das Brot länger zu erhalten.

Achtung: Verwenden Sie keinen groben Zucker oder Würfelzucker, für zum Beispiel Sauerbrot, da dieses die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigt.

Wasser

Wenn das Mehl mit Wasser vermischt wird, bildet sich der Gluten und wird die Luft abgesättigt, so dass das Brot steigen kann. Bei normaler Umgebungstemperatur verwenden Sie lauwarmes Wasser (±20 à 25°C), um das Brot zu machen: kaltes Wasser aktiviert die Hefe nicht und warmes Wasser aktiviert die Hefe zu stark.

Milch

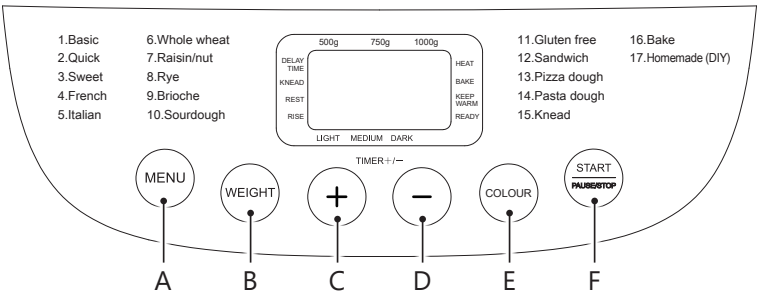
Milch bringt die Brotkruste zum Bräunen, verbessert den Geschmack des Brotes, erhöht den Nährwert und verleiht seinem Inneren eine schöne sahnige Farbe. Wenn Sie Frischmilch verwenden, dann müssen Sie die Wassermenge natürlich senken, um das Niveau der Flüssigkeit im Gleichgewicht zu halten.

Achtung: Verwenden Sie keine Frischmilch, wenn Sie den Backprozess mit der Zeitverzögerungsfunktion programmieren. Die Milch könnte sauer werden.

Andere Zutaten

Verwenden Sie immer frische Zutaten. Wenn Sie Nüsse, Sonnenblumenkerne, getrocknete Früchte oder dergleichen verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese vorher in Wasser einweichen zu lassen, gut trocken zu tupfen und erst dann dem Teig hinzuzufügen. Achten Sie gut darauf, dass diese Zutaten nicht zu groß und zu scharf sind, um mögliche Beschädigungen der Anti-Anbackschicht zu vermeiden.

BEDIENFELD



Bedienung

A. Menu: Programmauswahl

B. Weight: Wählen Sie Gewicht (Größe) des Brotes

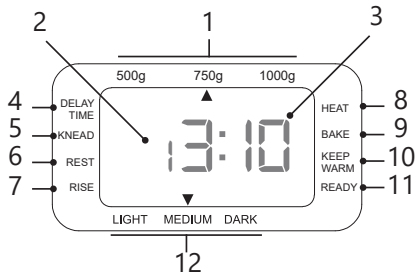
C. +: Zeit erhöhen

D. -: Zeit reduzieren

E. Colour: Bräunung der Kruste

F. Start- Pause/Stop: Ein-/Aus-Taste

Display



1. Wählen Sie Gewicht (Größe) des Brotes
2. Programmauswahl
3. Verbleibende Zeit in Minuten
4. Programmphase: Timer
5. Programmphase: Kneten
6. Programmphase: Ruhen
7. Programmphase: Gehen
8. Programmphase: Heizen
9. Programmphase: Backen
10. Programmphase: Warmhalten
11. Programmphase: Bereit
12. Bräunung der Kruste: hell, mittel, dunkel

A. Programmwahl (Menu)

Diese Taste verwenden Sie, um das richtige Backprogramm auszuwählen. Jedes Mal, wenn Sie auf diese Taste drücken, hören Sie einen Piepton, und die Programmnummer ändert sich. Das Programm steht auf dem Display.

B. Größe (Weight)

Diese Taste verwenden Sie, um anzugeben, Brot von welchem Gewicht Sie in diesem Augenblick machen möchten. Sie können ein Brot von 500, 750 g oder 1000 g wählen.

Tipp: Die Gesamtmenge der im Rezept angegebenen Zutaten ist ungefähr das Gewicht des Brotes, das Sie machen wollen.

C. + und D. -

Mit diesen Tasten können Sie einen verzögerten Start auswählen und den Timer für bestimmte Programme einstellen. Bei anderen Programmen können Sie die Programmzeit anpassen.

E. Krustenbräune (Colour)

Diese Taste verwenden Sie, um anzugeben, ob Sie die Kruste hell, mittel oder dunkel haben möchten.

Tipp: Wenn Sie ein Rezept zum ersten Male ausprobieren, empfehlen wir Ihnen, die mittlere Krustenfarbe zu wählen.

F. Start- Pause/Stop

Mit dieser Taste starten Sie das gewählte Programm oder pausieren bzw. brechen ein laufendes Programm ab. Drücken Sie kurz auf diese Taste, um ein Programm zu pausieren. Drücken Sie die Taste erneut, um fortzufahren. Wenn keine Taste mehr gedrückt wird, wird der Betrieb nach 3 Minuten Pause automatisch wieder aufgenommen.

Um ein Programm zu beenden, drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis Sie einen Piepton hören.

PROGRAMME

Programmzeiten:

Programme	500 g	750 g	1000 g
1. Normal (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Schnell (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Süßes (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Französisch (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italienisch (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Vollkorn (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Rosinen-/Nussbrot (raisin/ nut)	3:05	3:10	3:15
8. Roggen (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Sauerteig (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Glutenfrei (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sandwich	3:00	3:05	3:10
13. Pizzateig (pizza dough)	0:45*		
14. Nudelteig (pasta dough)	0:20*		
15. Kneten (knead)	0:08*		
16. Backen (bake)	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

* Wenn Sie eines dieser Programme wählen, können Sie kein Gewicht wählen.

Die Zeit, die auf dem Display steht, ist in Stunden und Minuten angegeben.

1. Normal (basic)

Dieses ist das am meisten verwendete Programm zum Herstellen von Weißbrot.

2. Schnell (Quick)

Für das Kneten, Aufgehen und Backen von Brot mit Backpulver. Das Ergebnis ist in der Regel ein kleineres Brot mit einer festeren Textur. Es wird empfohlen, die Zutaten vor dem Drücken der Starttaste mit einem Holzlöffel umzurühren.

3. Süßes (sweet)

Dieses Programm ist geeignet für die Herstellung von Rosinenbrot, Zuckerbrot, Schokoladenbrot, ...

4. Französisch (french)

Die Knetzeit und die Aufgehzeit sind länger als bei dem normalen Programm. Dadurch werden eine knusprigere Kruste und eine luftigere Textur erzielt.

5. Italienisch (Italian)

Machen Sie mit diesem Programm ein leckeres südländisches Brot. Sie können zusätzliche Zutaten wie Kräuter, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven etc. hinzufügen.

6. Vollkorn (whole wheat)

Dieses Programm ist das geeignetste Programm für das Herstellen von Schwarzbroten wie Vollkorn und Mehrkornbrot. Das Brot wird im Allgemeinen etwas kleiner sein als ein Weißbrot, da das Mehl schwerer ist. Bei diesem Programm sollte die Zeitvorwahl besser nicht benutzt werden, da dies zu weniger guten Ergebnissen führen kann.

7. Rosinen-/Nussbrot (Raisin/nut bread)

Verwenden Sie dieses Programm, um trockene Zutaten wie Rosinen oder Nüsse hinzuzufügen. Diese Zutaten fügen Sie am besten erst nach dem Kneten hinzu, Sie hören dann einen Signalton.

8. Roggen (Rye)

Dieses Programm ist ideal für Brote mit einer schwereren Getreideart wie Roggen. Auch das Brot selbst ist fester und schwerer als normales Brot.

9. Brioche

Dieses Programm eignet sich für Brote mit zusätzlichen Zutaten, die einen hohen Gehalt an Zucker, Fett und Proteinen aufweisen (z.B. Schokolade, Zucker, ...). Diese Zutaten bilden eine dunkle Kruste. Die Programmphase „Gehen" nimmt mehr Zeit in Anspruch, sodass Sie ein leichtes und luftiges Ergebnis erhalten.

10. Sauerteig (Sourdough)

Sauerteig ist ein Brotteig ohne zugefügte Backhefe. Der Teig geht durch Gärung auf. Daher schmeckt Sauerteigbrot leicht säuerlich und ist es länger haltbar. Um ein Sauerteigbrot backen zu können, benötigt man einen Sauerteig-Starter anstelle von Hefe. Man verwende bei diesem Programm einen frischen, selbstgemachten Sauerteig-Starter. Wer lieber mit einer Fertigmischung oder einem Sauerteig-Starter aus dem Tütchen arbeitet, dem empfehlen wir die Programme French oder Basic.

11. Glutenfrei (gluten free)

Dies ist das Programm zum Herstellen von glutenfreiem Brot. Der Teig eines glutenfreien Brotes ist feuchter und hat eine dickflüssige Konsistenz. Deshalb sollte der Teig nicht zu lange geknetet werden oder gehen. Die Backzeit hingegen ist länger. Bei diesem Programm ist es besser, keinen verzögerten Start zu verwenden, da dies zu weniger guten Ergebnissen führen kann. Es ist am besten, alle Zutaten von Anfang an hinzuzufügen.

12. Sandwich

Dieses Programm können Sie verwenden, um ein ganz luftiges Weißbrot zu machen, zum Beispiel für Sandwich.

13. Pizzateig (pizza dough)

Mit diesem Programm können Sie die Maschine den Teig nur kneten und gehen lassen. Sie können den Teig anschließend im Ofen backen. Dieses Programm ist ideal für Pizzateig oder Brötchen geeignet.

14. Nudelteig (pasta dough)

Mit diesem Programm können Sie die Maschine den Teig nur kneten lassen. Perfekt für Nudelteig.

15. Kneten (knead)

Mit diesem Programm wird die Maschine nur kneten, ohne zu backen oder das Brot gehen zu lassen. Sie können dieses Programm z.B. zum Kneten von Teig verwenden. Mit den Tasten + und - können Sie die Betriebszeit einstellen.

16. Backen (bake)

Dieses Programm können Sie für Fertigteig verwenden, den Sie zum Beispiel schon früher gemacht haben. Sie können den Teig mit diesem Programm allein backen. Sie können auch bereits gebackenes Brot wieder etwas aufwärmen.

17. Homemade

Diese kann mit selbstgewählten Zeiteinstellungen programmiert werden. Siehe „Homemade einrichten" unter dem Abschnitt Verwendung.

VERWENDUNGSWEISE

1. Holen Sie die Backform dadurch aus dem Automaten, dass Sie diese um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen und am Griff direkt aus dem Automaten ziehen.
2. Den Knethaken (Zubehör) auf die Achse in der Backform anbringen. Der Knethaken sollte richtig und sorgfältig befestigt werden, so dass alle Zutaten ausreichend vermischt und geknetet werden.
3. Geben Sie die Zutaten auf die folgende Weise und Reihenfolge in die Backform:
   - Wasser/Milch (± 20 - 25 °C)
   - Butter/Öl
   - Eventuell Eier
   - Salz (tun Sie das Salz an eine Seite)
   - Zucker (tun Sie den Zucker an die andere Seite)
   - Mehl
   - Hefe (tun Sie die Hefe in eine kleine Vertiefung in die Mitte)

⚠ Achtung! Die Hefe darf nicht mit dem Salz, Zucker oder Wasser in Berührung kommen. Die Möglichkeit besteht, dass dann die Hefe aktiviert wird, bevor die Zutaten ausreichend vermischt und geknetet sind.
Zusätzliche Zutaten wie Nüsse, Kräuter, Trockenfrüchte etc. können nachträglich hinzugefügt werden. Siehe Abschnitt „Zusätzliche Zutaten hinzufügen".

4. Entfernen Sie alle Reste der Zutaten an der Außenseite der Backform. Setzen Sie die Form wieder in den Automaten. Die Backform im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Stellen Sie mit der 'menu'-Taste das richtige Programm ein. Jede Eingabe wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
8. Stellen Sie die Farbe der Kruste mit der Colour-Taste ein. Sie können zwischen hell, mittel und dunkel wählen. Stellen Sie die Größe des Brotes (500 g, 750 g oder 1000 g) mit der Weight-Taste ein.
9. Stellen Sie eventuell die Zeitverzögerung ein.
10. Drücken Sie auf die 'Start-Pause/Stop' Taste. Der Doppelpunkt wird nun blinken und gibt an, dass der Automat arbeitet. Wenn Sie eine Zeitverzögerung eingestellt haben, beginnt das Gerät erst nach dem eingestellten Zeitpunkt zu arbeiten.
11. Wenn das Brot fertig ist, piept das Gerät. Auf dem Display wird 0:00 angezeigt. Halten Sie Start-Pause/Stop einige Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept erneut, um zu bestätigen, dass Sie

das Programm gestoppt haben. Wenn Sie das Programm nicht mit dieser Taste beenden, wird das Brot noch weitere 60 Minuten warmgehalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie die Maschinenabdeckung.

⚠ Entfernen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen.

12. Lassen Sie das Brot in der Backform ca. 10 bis 15 Minuten lang abkühlen, halten Sie die Backform umgekehrt über der Anrichte und schütten Sie leicht das Brot aus der Form. Wenn sich das Brot nicht sofort löst, drehen Sie vorsichtig an der Achse an der Unterseite der Backform, bis sich das Brot löst.

    ⚠ Legen Sie das Brot und die Backform niemals auf die Außenseite des Automaten oder direkt auf ein Plastiktischtuch.

    ⚠ Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes niemals scharfe Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung der Backform nicht zu beschädigen.

13. Wenn Sie das Brot aus dem Automaten holen und der Knethaken im Brot stecken bleibt, nehmen Sie ihn vorsichtig aus dem Brot. Lassen Sie das Brot eventuell auf einem Rost noch weiter abkühlen, so dass Sie danach den Knethaken mit Ihren Händen herausnehmen können. Achten Sie darauf, dass der Knethaken gut abgekühlt ist. Es ist zu empfehlen, das Brot erst nach 15-20 Minuten zu schneiden.

WARMHALTEFUNKTION

Wenn Sie zum Beispiel einmal nicht rechtzeitig zu Hause sind, heizt der Brotbackautomat noch 60 Minuten nach. Dieses ist nicht in der Programmzeit inbegriffen. Soll diese Einstellung unterbrochen werden, einige Sekunden auf die 'Start-Pause/Stop'-Taste drücken. Bleibt das Brot länger als eine Stunde im Brotbackautomaten, wird es feucht.

Die Backform sofort mit warmem Wasser ausspülen, nachdem das Brot daraus entfernt wurde, so dass der Knethaken nicht an der Achse kleben bleibt.

Der Brotbackautomat noch nicht einschalten, wenn die Maschine noch nicht abgekühlt oder aufgewärmt ist.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN HINZUFÜGEN

Während des Knetvorgangs der folgenden Programme ertönt nach dem Kneten ein Signalton (10x): Normal, Französisch, Vollkornweizen, Süß, Glutenfrei, Schnell, Rosinen/Nüsse, Roggen, Brioche, Italienisch, Sandwich und Sauerteig. Dieser Signalton zeigt an, dass Sie zusätzliche Zutaten wie Rosinen, Nüsse, Samen usw. hinzufügen können. Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie die zusätzlichen Zutaten hinzu, schließen Sie dann den Deckel.

SPEICHERFUNKTION

Wenn das Gerät aufgrund eines Stromausfalls ausfällt, funktioniert die Speicherfunktion 10 Minuten lang.

So müssen Sie das Programm nicht neu starten, wenn der Strom wieder da ist. Wenn der Ausfall länger als 10 Minuten dauert, wird das Programm abgebrochen.

HOMEMADE EINRICHTEN

"Homemade" ist für Ihr eigenes Backprogramm reserviert. Sie können die Zeit aller Programmphasen selbst bestimmen. Wenn Sie bestimmte Phasen überspringen möchten, setzen Sie die Zeit auf 0:00.

1. Wählen Sie Programm 17 mit der Menütaste.
2. Drücken Sie die Taste „Weight", um mit der Programmierung zu beginnen. Die Zeitanzeige und das Pfeilsymbol bei der Programmphase blinken auf dem Display. Siehe untenstehende Tabelle mit Programmphasen und Standardzeiteinstellung.

3. Stellen Sie die gewünschte Zeit für jede Phase mit den Tasten + (Zeit erhöhen) und - (Zeit reduzieren) ein. Bestätigen Sie die gewählte Zeit durch Drücken der Taste Weight.
4. Wenn alle Phasen abgeschlossen sind, sehen Sie die Gesamtdauer des Programms auf dem Display. Anschließend können Sie das eingestellte Programm mit der Starttaste beginnen. Wenn Sie bereits während der Einstellung der Phasen die Starttaste drücken, wird die Programmierung vorzeitig beendet.

Falls gewünscht, können Sie diesen Programmstart auch verzögern lassen, siehe „Verzögerte Programmierung".

Programmphasen	**Display**	**Standard-Einstellung**	**Einstellbare Zeitsperre**
Kneten 1	Knead	0:20	0-30 Min.
Ruhen 1	Rest	0:20	0-30 Min.
Kneten 2	Knead	0:05	0-30 Min.
Ruhen 2	Rest	0:10	0-30 Min.
Kneten 3	Knead	0:05	0-25 Min.
Gehen 1	Rise	1:00	0-60 Min.
Gehen 2	Rise	0:40	0-60 Min.
Gehen 3	Rise	1:00	0-60 Min.
Backen	Bake	1:00	0-80 Min.
Warmhaltefunktion	Keep Warm	1:00	0-60 Min.

KNETHAKEN VOR DEM BACKEN ENTFERNEN

Der Knethaken kann entfernt werden, nachdem der Teig zum letzten Mal geknetet wurde.

1. Kurz auf den Knopf 'Start-Pause/Stop' drücken, um den Backvorgang zu unterbrechen.
2. Den Deckel öffnen und die Backform herausnehmen. Den Teig mit mehligen Händen herausnehmen und den Knethaken entfernen.
3. Den Teig wieder in die Backform geben, setzen Sie die Backform in das Gerät und den Deckel schließen.
4. Auf den Knopf 'Start-Pause/Stop' drücken. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

ZEITVORWAHLTASTE

Sie können das Gerät so programmieren, dass die Zubereitung zu einem selbst bestimmten Zeitpunkt fertig ist.

- Berechnen Sie die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, zu dem Sie das Programm starten und dem Zeitpunkt, zu dem die Zubereitung fertig sein soll. Der Brotbackautomat addiert automatisch die Dauer der Programmzyklen.
- Durch Betätigen der Tasten wird die Zeit um jeweils 10 Minuten verlängert oder verkürzt.
- Der Pfeil auf dem Display wird bei „Delay time" angezeigt.
- Eine verzögerte Programmierung ist nicht möglich bei: Pizzateig, Nudelteig, Kneten und Backen. Wenn Sie bei Kneten und Backen die Tasten + und - drücken, wird die Programmzeit angepasst.
- Sie können den Timer auf bis zu 15 Stunden einstellen.

Beispiel:

Es ist 9:00 Uhr morgens und Sie möchten um 17:00 Uhr nachmittags frisch gebackenes Brot. Geben Sie alle Zutaten in die Backform. Setzen Sie die Backform in den Brotbackautomaten. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Programmwahltaste, um das richtige Programm einzustellen. Drücken Sie die Colour-Taste, um die Krustenfarbe einzustellenund die Weight-Taste um das gewünschte Gewicht des Brotes zu wählen. Drücken Sie die + bis 8:00 auf dem Display erscheint. Es werden immer 8 Stunden zwischen dem Zeitpunkt liegen, an dem Sie die Starttaste gedrückt haben und dem Zeitpunkt, an dem das Brot fertig sein soll (17:00 Uhr).

Drücken Sie die Starttaste. Der Doppelpunkt auf dem Display blinkt und der Pfeil auf dem Display blinkt bei „Delay time". Die Zeit wird nun heruntergezählt, bis der Zeitpunkt erreicht ist, an dem die Brotbackmaschine mit dem Kneten beginnen wird. Die Brotbackmaschine wird nun das gesamte eingestellte Programm durchlaufen, sodass das Brot zum gewählten Zeitpunkt fertig ist.

⚠ Achtung: Verwenden Sie das Programm mit Timer nicht, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur begrenzt haltbar sind, wie frische Milch, Eier, Joghurt, Käse oder frisches Obst.

TIPPS

- Wägen Sie die Zutaten immer sehr genau ab und achten Sie darauf, dass sie auf Zimmertemperatur sind.
- Sie können die Frische der Hefe mit dem folgenden Test feststellen: Lösen Sie in einer halben Tasse lau warmem Wasser 1 Teelöffel Zucker auf und fügen Sie dieser Mischung 1 Teelöffel Hefe hinzu. Nach ein paar Minuten muss das Ganze blubbern und sprudeln, erst dann wissen Sie, dass die Hefe frisch ist.
- Salz hemmt die Wirkung von Hefe und Zucker fördert ihre Wirkung. Wenn Sie eine dieser beiden Zutaten auf Grund einer Diät nicht verwenden dürfen, dann müssen Sie die andere ebenfalls weglassen. Sie erhalten dann ein Brot ohne Zucker und Salz.
- Das Brot, dass Sie selber backen, enthält also keine Konservierungsmittel und ist daher auch nur beschränkt haltbar. Wenn Sie das Brot luftdicht verpacken, nachdem Sie es gut abkühlen ließen, können Sie das Brot ein paar Tage lang gut aufbewahren. Natürlich können Sie das Brot auch einfrieren, wodurch Sie es später verwenden können.
- Fetten Sie die Achse in der Backform mit etwas Butter ein, damit sich der Teighaken leichter lösen lässt.
- Die Reihenfolge, in der Sie die Zutaten hinzufügen, ist wichtig. Zuerst die feuchten Zutaten, dann die trockenen und schließlich die Hefe.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠ Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Schalten Sie vor dem Reinigen Ihres Brotbackautomaten das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Wenn die Backform, die Achse in der Backform und der Teighaken vor dem Gebrauch nicht sauber sind, kann dies den Betrieb und die Lebensdauer der Brotbackmaschine beeinträchtigen.
- Trocknen Sie das Gerät und alle Teile gründlich. Lassen Sie den Deckel eine halbe Stunde lang geöffnet, damit alle Teile für die Lagerung oder den erneuten Gebrauch vollständig trocken sind.

ÄUSSERES

Die Außenseite des Automaten und den Deckel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Nehmen Sie die Backform vor dem Reinigen heraus. Falls erforderlich, können Sie das Äußere des Gerätes mit Hilfe eines milden Spülmittels reinigen.

INNERES

Das Innere des Gerätes können Sie vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch säubern. Passen Sie beim Säubern des Heizelementes auf!

BACKFORM

Entnehmen Sie die Backform aus der Maschine, indem Sie sie mit dem Griff eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn gerade nach oben ziehen.

Die Backform können Sie mit warmem Wasser reinigen. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie die Anti-Anbackschicht nicht beschädigen. Wenn es nicht gelingt, den Knethaken aus der Backform zu nehmen, müssen Sie die Backform vollständig abkühlen lassen. Danach gießen Sie ein bisschen warmes Wasser in die Backform, so dass der Knethaken unter Wasser steht. Das Wasser wird nun dafür sorgen, dass sich die klebenden Teilchen auflösen und der Knethaken herausgenommen werden kann. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Abwaschbürsten, denn diese können die Anti-Anbackschicht der Backform beschädigen. Die Backform ist nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	LÖSUNG
Ich erhalte nicht das gewünschte Ergebnis.	• Die Zusammensetzung des Teigs ist für ein gutes Ergebnis sehr wichtig. Auch die verschiedenen Mehlsorten können zu einem abweichenden Ergebnis führen. Im Laufe der Zeit lernen Sie das Gerät kennen. Wir empfehlen Ihnen, das Grundrezept zu probieren. Auch eine gebrauchsfertige Brotmischung kann dazu verwendet werden. • Die Zutaten sind nicht genau abgewogen. • Die Zutaten sind nicht frisch. • Die Zutaten haben keine Zimmertemperatur.
Kann ich während des Prozesses nachsehen, ob der Teig gut ist?	• Der Teig muss wie eine glatte, elastische, runde Kugel aussehen. Sie öffnen nach 5 bis 10 Minuten (während des Knetens) den Deckel und berühren mit den Fingern die Oberseite der Teigkugel. Der Teig muss ein bisschen an den Fingern kleben. Klebt der Teig zu sehr an den Fingern, dann ist er zu feucht und Sie müssen noch etwas Mehl hinzufügen. Klebt der Teig überhaupt nicht, ist er zu trocken. Fügen Sie dann noch etwas Wasser hinzu. ⚠ Öffnen Sie den Deckel nicht während des Aufgehens. Ihr Brot könnte dadurch zusammenfallen.

PROBLEM	LÖSUNG
Ich möchte mehrere Brote nacheinander backen.	• Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel während 20 Minuten abkühlen. Bei einem erwärmten Gerät beginnt die Hefe zu schnell zu arbeiten. Dadurch wird das Ergebnis weniger gut.
Das Brot ist zusammengefallen.	• Wenn das Brot an allen Seiten zusammenfällt, war der Teig zu feucht. Versuchen Sie, etwas weniger Wasser zu verwenden. Wenn Sie konserviertes Obst oder Gemüse verwenden, lassen Sie dieses zunächst gut abtropfen und reiben Sie es vor der Verwendung trocken. Sie wurden längere Zeit getränkt, sodass sie überschüssige Flüssigkeit enthalten. • Sie können versuchen, eine leichtere Mehlsorte zu verwenden. • Es kann auch zu stark aufgegangen sein. Der Teig ist so stark aufgegangen, dass der Teig das Aufgehen nicht aushält. Versuchen Sie, etwas weniger Hefe, etwa 1 bis 2 Gramm, zu verwenden.
Das Brot ist in der Mitte nicht ausreichend gebacken.	• Dies geschieht meist bei der Verwendung von schwereren Mehlsorten wie Roggenmehl oder Vollkornmehl. Versuchen Sie, einen Knetprozess mehr durchzuführen, wenn Sie diese Mehlsorten verwenden. Wenn das Brotbackgerät den ersten Knetprozess beendet hat, schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie das Gerät anschließend erneut ein und drücken Sie auf Start. Das Gerät startet das Kneten erneut und jetzt wird vom Teig mehr Luft aufgenommen. • Zu viel Flüssigkeit. • Falsches Programm gewählt.
Der Boden des Brotes ist zu dick.	• Sie haben das Brot etwas länger mit der Warmhaltefunktion im Gerät liegen lassen. Das Wasser verdampft, sodass ein dickerer Boden entsteht. Nehmen Sie den Behälter unmittelbar nach dem Programm aus dem Gerät.
Das Brot ist übergelaufen.	• Sie haben zu viel Hefe verwendet. • Die Hefe war entweder durch zu viel Zucker oder durch eine zu hohe Temperatur zu stark aktiviert. • Sie haben zu viel Teig verwendet. Verwenden Sie nicht mehr als 1000 g.
H:HH erscheint auf dem Display.	• Das Gerät ist noch zu warm. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen.

PROBLEM	LÖSUNG
E:EO erscheint auf dem Display.	• Es gibt ein Problem mit dem Temperaturfühler. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder eine autorisierte Kundendienststelle.
Warum kann ich zu Beginn des Programms keine weiteren Zutaten hinzufügen?	• Die zusätzlichen Zutaten (wie Rosinen oder Nüsse) gehen durch den Knetvorgang kaputt und das Brot wird nicht gut geknetet. Dies beeinflusst auch das Aufgehen. Geben Sie die weiteren Zutaten erst hinzu, wenn das Gerät piept, nach dem Kneten und Aufgehen.
Kann ich Milch statt Wasser verwenden?	• Das ist möglich! Sie müssen stets dafür sorgen, dass die gesamte Flüssigkeitsmenge stimmt. Das Verhältnis von Milch und Wasser ist dabei unbedeutend.
Die Kruste ist oft leichter und manchmal dunkler.	• Diese können Sie über die Taste „Colour" auswählen. Zubereitungen mit mehr Zucker sind ebenfalls dafür verantwortlich, dass die Kruste dunkler ist.
Der Brotbackautomat knetet langsamer als normalerweise.	• Dies kann bei schweren Teigen passieren. Der Motor muss dadurch härter arbeiten. Dies stellt jedoch kein Problem für das Gerät dar. Fügen Sie einen Esslöffel Flüssigkeit hinzu.
Der Knethaken klemmt im Behälter.	• Entfernen Sie das Brot aus dem Behälter. Füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie es eine Viertelstunde einweichen. Der getrocknete Teig löst sich.
Es hat sich Kondensflüssigkeit am Sichtfenster gebildet.	• Dies ist normal. Dies passiert wegen der Wärme.
Ich habe eine gebrauchsfertige Backmischung verwendet, doch das Brot ist trotzdem misslungen.	• Bevor Sie das Gerät zum Hersteller zurücksenden, empfehlen wir Ihnen, nochmals das Grundrezept zu probieren. Gebrauchsfertige Backmischungen können manchmal auch Zutaten enthalten, die für ein weniger gutes Ergebnis verantwortlich sind.
Das Brot ist innen hohl.	• Zu viel Flüssigkeit, zu viel Hefe oder kein Salz. • Die Zutaten haben keine Zimmertemperatur.
Das Brot wird beim Schneiden flach oder bröckelt.	• Das Brot ist zu warm. Lassen Sie es vor dem Anschneiden 15-30 Minuten abkühlen.
Das Gerät riecht während des Gebrauchs verbrannt.	• Es kleben Zutaten an der Außenseite der Backform oder auf dem Heizelement. Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie das Innere des Geräts.

PROBLEM	LÖSUNG
Der Motor macht ein abnormales Geräusch, und die Zutaten werden nicht gut gemischt.	• Prüfen Sie, ob der Knethaken und die Backform richtig installiert sind. • Sie haben zu viel Teig verwendet. Verwenden Sie nicht mehr als 1000 g.

SPEZIFIKATIONEN

Modell	B3978
Spannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	• Heating 500 W • Motor 100 W
Energieverbrauch in Standby-Modus nach 1 Minute	0,51 W

RICHTLINIEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen.

Die EU-Erklärung für dieses Gerät kann jederzeit unter info@linea2000.be angefordert werden.

WARRANTY

Dear Customer,

Thank you very much for placing your trust in DOMO. We hope you enjoy your new purchase.

All our products undergo strict quality control before reaching you. If you still experience any problems with your device, we sincerely regret that. We have collected the most frequently asked questions about our devices on our webshop. Scan the QR code and have a look!

If you cannot find a solution to your problem there, do not hesitate to contact our customer service via info@linea2000.be. Our staff will do everything they can to assist you!

This device has a warranty period of 2 years from the date of purchase. During this warranty period, the distributor will assume responsibility for any defects that can be shown to be the result of material, construction or manufacturing errors. Such defects will be remedied by repair or replacement of the device. The 2-year warranty period will be suspended during the repair period and will continue after the repair has taken place for the remaining duration of the warranty period. The warranty will be honoured if proof of purchase clearly showing the date of purchase is provided. If your device becomes defective within the 2-year warranty period, please return it with your proof of purchase to the store you purchased it from or follow the procedure of the relevant webshop if you bought it online.

The warranty does not cover damage to the device, accessories or parts caused by:

- normal wear and tear from use;
- non-compliance with the instructions for use, maintenance and cleaning in the manual;
- incorrect connection, e.g. electrical voltage too high;
- incorrect, heavy-handed or abnormal use;
- repairs or alterations carried out by the consumer or unauthorised third parties;
- use of parts or accessories not recommended nor supplied by the distributor.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following. Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

- Read all instructions carefully.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is only suitable for use in domestic and similar environments, such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.

⚠ ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a

separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. If present, first turn all the buttons to the 'off' position, then pull the plug out of the socket by grasping the plug itself. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- For safety reasons, never use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged, or after a malfunction of the appliance. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

⚠ INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

⚠ USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not operate the appliance with wet hands.

- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

⚠ CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Do not place objects on the appliance and do not cover it, when it's activated, to reduce the risk of fire.
- The bread maker can become warm. Only touch the handles and buttons of the appliance and use, if necessary, oven mitts.
- Make sure the appliance is fully cooled down and pull the plug out of the wall socket, before adding or taking out the parts from the appliance.
- Do not move the bread maker, if the appliance contains warm ingredients or liquids.
- Avoid contact with the rotating kneading paddle, when the appliance is activated, to reduce the risk of injury.
- Please turn off the appliance and remove the plug from the socket, when you want to clean the appliance or when it's not in use.
- Do not use the bread maker as storage for food or kitchen utensils.
- Do not clean the appliance with a cleaning sponge. Small parts of the sponge can get in touch with the electrical parts and cause electrical shocks.
- Do not use the bread maker to dry food or other objects.
- The total weight of all the ingredients cannot be higher than 1000 g.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

All images and descriptions in this manual are purely indicative and may differ slightly from the actual device.

PARTS

1. Lid
2. Viewing window
3. Control panel
4. Kneading paddle
5. Bread pan
6. Housing
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook for removing the kneading paddle



EN

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Clean your bread maker, bread pan and kneading paddle with a damp cloth. The bread pan and the kneading paddle both have a non-stick coating to prevent dough from sticking to it. You must therefore never clean these parts with cleaning products, a sponge or a dishwashing brush. A damp cloth will do to clean them. Remove the protective film from the display.
- It is perfectly common and harmless for your appliance to emit a bit of smoke when you use it for the first time.
- Before the first use it is recommended to first bake with an empty bread pan with the program BAKE. This for 10 minutes. Afterwards, let everything cool down and clean the parts again.
- Before using for the first time, grease the non-stick coating of the loaf tin and the kneading paddle with a little butter or margarine.
- Place the breadmaker on a stable surface, far enough removed from the edge. Ensure adequate ventilation around the appliance.
- The result may be affected by the ambient temperature where the breadmaker is used. Keep the room temperature between 15°C and 34°C.

USE

BASIC RECIPE

The recipe below is for a loaf of simple white bread. Put the ingredients in the loaf tin in the order listed below.

- 370 ml water
- 1 tsp salt
- 1 tbsp sugar
- 630 g flour
- 5 g of dried yeast

INGREDIENTS

Baking a great bread will largely depend on 3 main factors: quality, freshness and correct measurement of quantities.

Caution: never exceed the maximum capacity of your bread maker! (1000 g) Never use more than these maximum quantities of the following ingredients for 1 baking session:

- Water: 460 ml max.
- Flour: 715 g max.
- Yeast: 22 g fresh yeast or 4+1/4 teaspoons dry yeast max.

Flour

Flour is the basic component of bread. The weight of the flour varies, depending on the type of flour used. It is therefore absolutely neccesary that you weigh the right quantity on a pair of scales. Please make sure you buy a variety of flour which is suitable for bread making. Check the packaging.

Gluten

Gluten is a natural ingredient of flour and stimulates the bread to rise.

Yeast

Yeast is a micro-organism found on several vegetable foodstuffs. Yeast converts sugars into alcohol and carbon dioxide. This ability is ideal for the bread to rise and to make it lighter and easier to digest. We recommend the use of dry yeast for this bread maker. This (granular) yeast is easier to work with, keeps for a longer time than fresh yeast and generally gives you a better result as well.

Starter

Also known as sourdough starter or sourdough culture. A mixture of flour and water is naturally fermented. This starter is a natural way for you to develop a yeast culture for your bread, since you will not be using regular yeast for sourdough bread.

Salt

Salt does not only lend the bread a certain flavour but equally regulates the activity of the yeast, strengthens the dough and prevents the bread from rising too hard.

Butter / oil

Butter and oil improve the general taste of the bread and equally soften it. Butter or oil should both be at room temperature when you add them to the other ingredients.

Sugar

Sugar is the nutritional source for the yeast and is of great importance for the bread's rising process. You can use plain white sugar, brown sugar, syrup or honey. Sugar lends the bread a certain soft and delicate flavour, increases its nutritional value and also renders the bread less perishable. Attention: you should not use unrefined sugar or sugar lumps, when you want to make e.g. cinnamon bread, for they can damage the non-stick coating of the bread pan.

Water

When the flour mixes with the water, the gluten will form and air can no longer enter, thus enabling the bread to rise. At normal temperature you should use tepid water (± 20 à 25 °C) to make bread: cold water will not activate the yeast and warm water will achieve the opposite result.

Milk

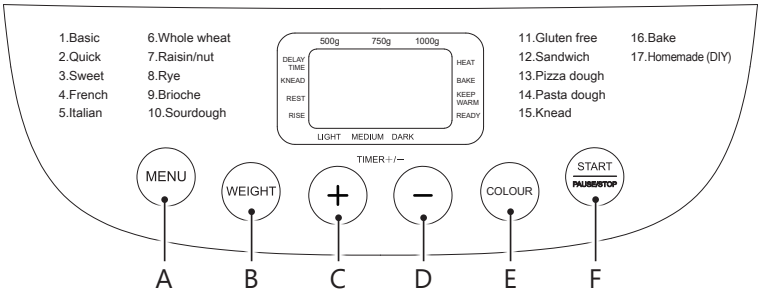
Milk adds greatly to the colour of the bread (brown for the crust, creamy on the inside), improves the overall taste of the bread and increases its nutritional value. Should you choose to use fresh milk, do not forget to reduce the amount of water, in order to maintain the right level of humidity.

Attention: do not use fresh milk if you are going to choose the baking program with the time delay function, for the milk could turn sour.

Other ingredients

Always use fresh ingredients. When you want to use nuts, sunflower seeds, dried fruit or similar ingredients, we recommend that they be soaked in water and dried before adding them to the dough. Always ensure these ingredients are not too large, for they may damage the non-stick coating.

CONTROL PANEL



Controller

A. Menu: program selection

B. Weight: choose weight (size) of bread

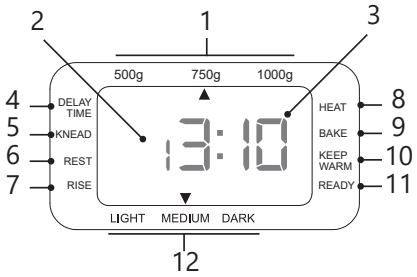
C. + : increase time

D. –: decrease time

E. Colour: how brown the crust is

F. Start-pause/stop: on/off button

Display



1. Choose weight (size) of bread
2. Menu
3. Time remaining in minutes
4. Program phase: timer
5. Program phase: kneading
6. Program phase: resting
7. Program phase: rising
8. Program phase: heating
9. Program phase: baking
10. Program phase: warming
11. Program phase: ready
12. Browning of the crust: light, medium, dark

EN

A. 'MENU' BUTTON

This button is used to select the desired baking program. With every touch of this button, you will hear a bleeping signal, thus indicating a change in the selected type. The selected program and the corresponding baking time will appear on the display.

B. 'WEIGHT' BUTTON

You use this button to select the weight of the bread you wish to make, either 500, 750 or 1000 g. Do bear in mind that the added sum of the ingredients listed in the recipe is about the weight of the bread you are about to make.

C. + AND D. –

You can select delayed start and set the timer for certain programs using these buttons. You can adjust the program time for the other programs.

E. 'COLOUR' BUTTON

You use this button to determine whether you want a light, medium or dark crust.

For recipes you try out for the first time, we advise you to choose the medium crust colour.

F. START-PAUSE/STOP

You start the selected program, or pause/cancel a running program using this button. Press briefly to pause a program. Press the button again to resume. If the button is no longer being pressed, operation will automatically resume after a 3-minute pause.

To end a program, press the button for a few seconds until you hear a beep.

PROGRAMS

Program times:

Program	500 g	750 g	1000 g
1. Basic	3:05	3:10	3:15
2. Quick	2:10	2:15	2:20

Program	500 g	750 g	1000 g
3. Sweet	3:35	3:40	3:45
4. French	3:35	3:40	3:45
5. Italian	3:05	3:10	3:15
6. Whole wheat	4:05	4:10	4:15
7. Raisin/nut	3:05	3:10	3:15
8. Rye	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Sourdough	4:35	4:40	4:45
11. Gluten free	3:05	3:10	3:15
12. Sandwich	3:00	3:05	3:10
13. Pizza dough	0:45*		
14. Pasta dough	0:20*		
15. Knead	0:08*		
16. Bake	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

*Programs that do not allow you to choose the weight of the bread.

The time on the display is indicated in hours and minutes.

1. Basic

This is the program most commonly used to make a regular white loaf of bread.

2. Quick

For kneading, rising and baking bread with baking soda or baking powder. The result usually is a smaller bread with a denser texture. It is recommended that you briefly stir the ingredients with a wooden spoon before you press start.

3. Sweet

This program is suitable for making raisin bread, sugar bread, chocolate bread, etc.

4. French

With this type of baking program, the time to knead and to rise will be longer than this of the first program. The result is a crisper crust and a lighter texture.

5. Italian

Make a tasty Mediterranean bread with this program. You can add additional ingredients such as herbs, sun-dried tomatoes, olives, etc.

6. Whole wheat

This program is most suitable for the confection of heavier types of bread, such as wholemeal bread or multi-grain bread. Generally, these types of bread tend to be slightly smaller than regular white bread, due to the bigger weight of the flour. It is best not to use the time delay function with this program, since the results might not be as good.

7. Raisin/nut bread

Use this programto add ingredients such as raisins or nuts. It is best to add these ingredients after kneading, you will hear a beep.

8. Rye

This program is ideal for loaves with a heavier variety of grain such as rye. The bread itself is also firmer and heavier than normal bread.

9. Brioche

This program is suitable for breads with additional ingredients that have a high sugar, fat, and protein content (e.g. chocolate, sugar, etc.). These ingredients create a darker crust. The rising program phase will take more time, giving you a light and airy result.

10. Sourdough

Sourdough is a bread dough that doesn't contain baker's yeast. The dough rises thanks to fermentation. This process gives sourdough bread a slightly sour taste and better shelf life. To make sourdough bread, you need leaven (or levain starter) in lieu of yeast. For this programme, use a fresh, homemade sourdough starter. If you prefer to use a ready-made mix or a sachet of sourdough starter, we recommend using the French or Basic programme.

11. Gluten free

This is the program for making gluten free bread. The dough of a gluten free bread is moister and has the consistency of a batter. Therefore, the dough should not be kneaded or allowed to rise for too long. The baking time, on the other hand, is longer. It is better not to use delayed programming with this program, as this can lead to results that are not as good. It is best to add all the ingredients at the beginning.

12. Sandwich

Select this program to make a very light white dough suitable for e.g. little bread rolls. Please note! With this program you cannot set a crust colour, the machine will do so itself.

13. Pizza dough

You can only have the machine knead the dough and let it rise with this program. You can bake the dough in the oven afterwards. This programme is ideal for pizza dough or bread rolls.

14. Pasta dough

You can only have the machine knead the dough with this program. Perfect for pasta dough.

15. Knead

The machine will only knead the dough during this program; it won't bake it or let it rise. You can use this program to knead pizza dough, for example. You can adjust the operation time using the + and – buttons.

16. Bake

For ready-made dough which you perhaps had already made in advance. This program can only be used for the final stage of the baking process. This program also allows you to reheat bread that you had already baked.

17. Homemade

Can be programmed with your personalised time settings. See 'Set up Homemade' under the Use section.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Take the bread pan out of the bread maker, by turning it a quarter of a turn anticlockwise. You can lift the bread pan out, straight up, by pulling the handle.
2. Place the kneading paddle on the axis in the bread pan. Please position the kneading paddle carefully and appropriately, so all ingredients can be sufficiently mixed and kneaded.
3. When putting the ingredients into the bread pan, please do so in the following manner and order:

- Water / milk (± 20 - 25°C)
- Butter / oil
- Eggs (optional)
- Salt (salt on one side)
- Sugar (put the sugar on the opposite side)
- Flour
- Yeast (concentrate the yeast in a little hole in the middle)

⚠ Make sure the yeast is kept away from the sugar, salt and water, for the yeast might be activated before all ingredients have been properly blended and kneaded.
Additional ingredients, such as nuts, herbs, dried fruits, etc., can be added afterwards. See the 'Adding additional ingredients' section.

4. Remove all remnants of the ingredients on the outside of the bread pan. Put the bread pan back in the bread maker. Turn the bread pan clockwise so it locks into place.
5. Close the lid.
6. Plug in the appliance.
7. Select the program you require, using the 'menu' button. Each input is confirmed by a bleeping signal.
8. Set the colour of the crust using the Colour button. You can choose between light, medium, or dark. Set the size of the bread (500 g, 750 g, or 1000 g) with the Weight button.
9. Program the time delay function, if so desired.
10. Press the 'start-pause/stop' button. The colon will start flashing, which indicates the bread maker has started the process. When you have programmed the time delay function, the program will start after the programmed time delay has expired.
11. The machine will beep when the bread is ready. The display shows 0:00. Press and hold start-pause/stop for a few seconds. The machine will beep again to confirm that you have stopped the program. If you do not stop the program with this button, the bread will be kept warm for another 60 minutes thanks to the warming function. Remove the plug from the socket and open the machine lid.
    ⚠ Remove the loaf tin using oven mitts.
12. Allow the bread to cool down for approximately 10 minutes. Turn the bread pan upside down above the sink and gently shake it to remove the bread.Should you have difficulty removing the bread from the bread pan, carefully turn the kneading paddle at the bottom of the bread pan until the bread comes loose.
    ⚠ Please make sure the bread and the bread pan are never placed on the exterior of the appliance. Nor must they ever be placed directly on a plastic table-cloth.
    ⚠ Never use sharp objects to remove the bread so as not to damage the non-stick coating of the loaf tin.
13. If the kneading paddle should get stuck in the bread, try and remove it as gently as you can. If necessary, you can allow the bread to cool down a little more so you can remove the kneading paddle with your hands afterwards. Beware that you only touch the kneading paddle with your hands if it has sufficiently cooled down. We recommend that you wait 15 to 20 minutes before cutting the bread.

WARMING FUNCTION

In case you should not make it home in time, the bread maker will continue to heat the bread for another 60 minutes. This additional time is not included in the program time. Press the 'start-

pause/stop' button for a few seconds, if you want to interrupt this part of the process. If you leave the bread in the bread maker for more than an hour, it will become moist.

Rinse the bread pan immediately with warm water, after you've taken out the bread, to make sure the kneading paddle don't keep stuck to the axle.

Do not activate the bread maker, if the appliance hasn't cooled down or warmed up yet.

ADDING ADDITIONAL INGREDIENTS

During the kneading process of the following programs, there will be a beep (10x) after kneading: Normal, French, Whole Wheat, Sweet, Gluten free, Fast, Raisins/Nuts, Rye, Brioche, Italian, Sourdough, Sandwich. This beep indicates that you can add additional ingredients such as raisins, nuts, seeds, etc. Open the lid, add the additional ingredients, then close the lid.

MEMORY FUNCTION

If the appliance fails due to a power failure, the memory function will work for 10 minutes.

This way, you do not have to restart the program when the power is back. If the outage lasts longer than 10 minutes, the program will be cancelled.

SETTING HOMEMADE

"Homemade" is reserved for your own baking program. You can determine the time for all program phases yourself. If you want to skip certain phases, set the time to 0:00.

1. Select program 17 using the Menu button.
2. Press the weight button to start programming. The time and the program phase arrow will flash on the display. See the table of program phases and default time settings below.
3. Set the desired time for each phase using the + (increase time) and – (decrease time) buttons. Confirm the selected time by pressing the Weight button.
4. When all phases have been completed, you will see the total duration of the program on the display. You can then start the set program by pressing the Start button. If you press the start button while setting the phases, the programming will stop early.

If desired, you can also have this program start delayed; see 'Delayed programming'.

Program phases	Display	Default setting	Adjustable time lock
Knead 1	Knead	0:20	0-30 min.
Rest 1	Rest	0:20	0-30 min.
Knead 2	Knead	0:05	0-30 min.
Rest 2	Rest	0:10	0-30 min.
Knead 3	Knead	0:05	0-25 min.
Rise 1	Rise	1:00	0-60 min.
Rise 2	Rise	0:40	0-60 min.
Rise 3	Rise	1:00	0-60 min.
Bake	Bake	1:00	0-80 min.
Warming function	Keep Warm	1:00	0-60 min.

REMOVING THE KNEADING PADDLE BEFORE BAKING

You can remove the kneading paddle, after the dough has been kneaded for the last time.

1. Shortly press the 'start-pause/stop' button to interrupt the baking process.
2. Open the lid and take out the bread pan. Take out the dough with floured hands and remove the kneading paddle.
3. Place the dough back in the bread pan, place the loaf tin in the appliance and close the lid.
4. Press the 'start-pause/stop' button. The program will be continued.

TIME DELAY FUNCTION

You can program the machine so that the preparation will be completed at a time of your choice.

- Calculate the time difference between the time you start the program and the time you want the preparation to be ready. The bread maker will automatically add the duration of the program cycles to this.
- By pressing the keys, the time will increase or decrease by 10 minutes at a time.
- "Delay time" is highlighted by an arrow on the display.
- Delayed programming is not available for kneading and baking. The programme time will be adjusted if you press the + and - buttons for kneading and baking.
- You can set this timer up to 15 hours in advance.

Example:

The time is 9 am and you want your bread to be ready by 5 pm. Put all ingredients in the bread pan.

Place the bread pan in your bread maker. Close the lid and select the program using the MENU button. Press the Colour button to set the crust colour and choose the desired weight of the bread. Press the + button until 8:00 appears on the display. After all, 8 hours will have passed from the moment you pressed the start button to the moment the bread should be ready (5 p.m.).

Press the start button. The colon will start flashing on the display and "Delay time" is highlighted by an arrow on the display. The time will now count down until the time is reached when the bread maker has to start kneading. The bread maker will now run through the entire set program so that the bread is ready at the chosen time.

Caution: Do not use the timer program if you are using ingredients that have a limited shelf life, such as fresh milk, eggs, yoghurt, cheese and fresh fruit.

TIP

- Please make sure your ingredients are at room temperature and that they are carefully weighed.
- You can verify the freshness of your yeast by submitting it to the following test: dissolve 1 teaspoonful of sugar in half a cup of lukewarm water and subsequently add the yeast to this mixture. If the substance starts bubbling and boiling after a few minutes, you can be sure that you are using fresh yeast.
- Salt breaks the effect of the yeast and sugar exactly does the opposite. If you are not allowed to use either sugar or salt for dietary reasons, you must not add the other ingredient either. Your bread will not contain sugar or salt.

- Homemade bread, made with this bread maker, does not contain any preservatives and is therefore perishable. If you wrap the bread in a vacuum package after cooling down, you will be able to keep it for a few days. Of course you can also freeze the bread.
- Grease the axle in the loaf tin with a little butter to ensure that the kneading paddle comes off easier.
- The order in which you add the ingredients is important. Wet ingredients first, then dry and finally the yeast.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.

⚠ Never use aggressive or abrasive cleaning agents.

- Before cleaning your bread maker, please make sure it's no longer activated, it has sufficiently cooled down and the plug has been disconnected from the power socket.
- Clean the appliance thoroughly after each use. If the loaf tin, axle in the loaf tin, and kneading paddle are not clean before use, this may affect the operation and service life of the bread maker.
- Thoroughly dry the appliance and all parts. Leave the lid open for half an hour so that all parts are sufficiently dry before storage or reuse.
  ⚠ Attention: Never submerge the appliance in water.

EN

EXTERIOR

Clean the outside of the appliance and the lid with a damp cloth or sponge. Take out the bread pan before you start cleaning. If necessary, you can clean the outside of the appliance using a mild detergent.

INSIDE

The inside of the device can be carefully cleaned with a slightly damp cloth. Be careful when cleaning the heater element.

LOAF TIN

Remove the loaf tin from the machine by turning it a quarter turn counter-clockwise using the handle and lifting straight up. The loaf tin can be cleaned with warm water. Make sure that you do not damage the non-stick coating. If it is not possible to remove the dough hook from the loaf tin, let the tin cool completely. Pour a little warm water into the loaf tin so that the dough hook is under water. The water will now ensure that the sticky particles dissolve and the dough hook can be removed.

Do not use detergents or washing up brushes as they can damage the non-stick coating of the loaf tin. The loaf tin is not suitable for cleaning in the dishwasher.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	SOLUTION
I am not getting the desired result.	• The composition of the dough is very important to achieve a good result. Also, different brands of flour can give different results. The best way to learn to use the device is to use it. We recommend that you try the basic recipe. A ready-made bread mix is another great way to get started. • The ingredients have not been accurately weighed. • The ingredients are not fresh. • The ingredients are not at room temperature.
Can I check whether the dough is working during the process?	• The dough should look like a smooth, elastic round ball. After 5 to 10 minutes (during kneading), open the lid and touch the top of the dough ball with your fingers. The dough should stick to your fingers a little. If the dough is too sticky, it is too moist and you need to add some flour. If the dough does not stick at all, it is too dry and you need to add a little water. ⚠ Do not open the lid while rising. This could cause the bread to collapse.
I want to bake several loaves of bread one after the other.	• Allow the appliance to cool for 20 minutes with the lid open. A heated device will cause the yeast to start working too quickly, which will harm the result.
The bread has collapsed.	• If the bread seems to have collapsed on all sides, this means that the dough was too moist. Try adding a little less water. When using preserved fruit or vegetables, drain it well and rub dry before using. It has been soaked for a long time, meaning it will contain excess moisture. • You can try using a lighter flour variety. • It may also have risen too much. The dough has risen so much that it cannot cope with the rising. Try to add a little less yeast (1 to 2 grams).
The inside of the loaf is not ready.	• This is usually the result of using heavier flours, such as rye flour or wholemeal flour. Try using one more kneading process when using these types of flours. When the bread maker has finished the first kneading process, stop the machine. Then reset the unit and press Start. The machine will start kneading again; there will now be a larger amount of air in the dough. • Too much liquid. • Wrong programme selected.

EN

PROBLEM	SOLUTION
The bottom of the bread is too thick.	• You left the bread in the appliance a bit longer with the warming function on. The water will evaporate, giving you a thicker bottom. Remove the bread from the appliance immediately after the program.
The bread has overflowed.	• You used too much yeast. • The yeast has been too strongly activated, e.g. by too much sugar or too high a temperature. • You used too much dough. Do not use more than 1000 g.
H:HH appears on the display.	• The unit is still too hot. Allow the appliance to cool first.
E:EO appears on the display.	• There is a problem with the temperature sensor. Contact your dealer or an authorised service centre.
Why can't I add extra ingredients at the start of the program?	• The extra ingredients (such as currants or nuts), will be kneaded to pieces and the bread will not be kneaded properly. It will also affect the rising. Only add the extra ingredients once the appliance beeps, after kneading/rising.
Can I use milk instead of water?	• Yes! Always make sure that the complete volume of moisture is correct. The ratio of milk and water makes no difference.
The crust is sometimes lighter and sometimes darker.	• These can be selected with the 'Colour' button. Preparations with more sugar will also make the crust darker.
The bread machine is kneading slower than normal.	• This can happen with heavy flours, causing the engine to work harder. However, this is not a problem for the machine. Add a tablespoon of liquid.
The kneading paddle is stuck in the baking mould.	• Remove the bread from the mould. Fill the mould with warm water and leave to soak for 15 minutes. The stuck dough will come loose.
There is condensation on the inside of the inspection window.	• This is normal. This is due to the heat.
I used a ready-made mix, but the bread still came out wrong.	• Before sending the device in for repair, we recommend that you try the basic recipe again. Ready-made mixes can sometimes also contain ingredients that produce poor results.
The bread is hollow inside.	• Too much liquid, too much yeast or no salt. • The ingredients are not at room temperature.
The bread flattens or crumbles when cut.	• The bread is too warm. Let it cool for 15-30 minutes before cutting.

PROBLEM	SOLUTION
The appliance smells burnt during use.	• Ingredients were spilled on the outside of the loaf tin or onto the heating element. Switch off the appliance, let it cool down and clean the inside of the appliance.
The motor makes an unusual noise and the ingredients are not mixed well.	• Check that the dough hook and loaf tin are properly installed. • You used too much dough. Do not use more than 1000 g.

SPECIFICATIONS

Model	B3978
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Power	• Heating 500 W • Motor 100 W
Energy consumption in standby mode after 1 minute	0,51 W

GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.



This appliance conforms to all European requirements in the areas of safety, health, and environmental protection.

The EU declaration concerning this appliance can be requested at any time from info@linea2000.be

GARANTIA

Estimado cliente,

Muchas gracias por depositar su confianza en DOMO.
Esperamos que disfrute de su nueva compra.

Todos nuestros productos se someten a un estricto control de calidad antes de llegar a sus manos. Si, a pesar de todo, experimenta algún problema con su dispositivo, lo lamentamos sinceramente y estamos dispuestos a solucionarlo lo antes posible.
No dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de la tienda donde lo compró. Harán todo lo posible por ayudarle.

Esta unidad tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante este período de garantía, el distribuidor asumirá la responsabilidad de los defectos que se demuestre que tienen su origen en defectos de material, construcción o fabricación. Estos defectos se subsanarán mediante la reparación o sustitución del aparato. El período de garantía de 2 años se suspenderá durante el período de reparación y luego continuará durante el resto del período de garantía. La garantía se concede sobre la base del justificante de compra, donde figura claramente la fecha de adquisición. Si detecta que su aparato es defectuoso dentro del periodo de garantía de 2 años, puede llevarlo a la tienda donde lo compró junto con el justificante de compra, o seguir el procedimiento de la tienda web correspondiente si se trata de una compra en línea.

La garantía no cubre los daños al aparato, accesorios o piezas causados por:

- desgaste normal debido al uso;
- incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza del manual;
- conexión incorrecta, por ejemplo, voltaje demasiado alto;
- uso incorrecto, abusivo o anormal;
- reparaciones o manipulaciones efectuadas por el consumidor o por terceros no autorizados;
- uso de piezas o accesorios no recomendados o suministrados por el distribuidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación. Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

- Lea detenidamente estas instrucciones.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este equipo solo es apto para su uso en un entorno doméstico y en entornos similares como:
    - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
    - Granjas.
    - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
    - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.

⚠ ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Si los hubiera, gire primero todos los botones a la posición de apagado y, después, desenchufe el equipo de la corriente eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- Para evitar riesgos, nunca use el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

⚠ INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.

- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

⚠ USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

⚠ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

⚠ ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- No coloque objetos sobre el aparato ni lo cubra cuando está en funcionamiento.
- La máquina de pan se calienta cuando está funcionando. Tocar sólo las manijas y botones del aparato y utilizar manoplas si es necesario.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío y desenchúfelo antes de agregar o sacar las piezas.
- No mueva la máquina si contiene ingredientes calientes o líquidos.
- Evite el contacto con las paletas giratorias de amasado, cuando el aparato está en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones.

- Apague el aparato pulsando el botón “Start/Stop” durante unos segundos.
- A continuación, desenchufe el aparato sin tirar del cable.
- Apague el aparato y desenchúfelo para proceder a su limpieza.
- No utilice la máquina para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No sumerja la máquina en agua u otros líquidos.
- No utilice la máquina para otro tipo de uso que no sea doméstico.
- No utilice la máquina para secar alimentos u otros objetos.
- No utilice la máquina en exteriores.
- No utilice piezas que no vienen con el producto o que no son recomendadas por el fabricante.
- El peso total de todos los ingredientes no puede ser superior a 1000 g.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE

Todas las imágenes y descripciones de este manual son meramente indicativas y pueden diferir ligeramente del dispositivo real.

PIEZAS

1. Tapa
2. Mirilla
3. Panel de control
4. Gancho amasador
5. Molde
6. Carcasa
7. Vaso graduado
8. Cuchara de medida
9. Gancho para quitar el gancho amasador



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Limpie la máquina de pan, el molde y las palas de amasado con un paño húmedo. El molde y las palas tienen un recubrimiento antiadherente para evitar que la masa se pegue al fondo. Por lo tanto, nunca se deben limpiar estas piezas con productos de limpieza abrasivos. Utilice un paño húmedo. Retire la película protectora de la pantalla.
- Antes del primer uso es aconsejable hornear una vez con un molde vacío en el programa BAKE (hornear) durante 10 minutos. Después se deja enfriar todo y se limpian las piezas de nuevo.
- La calidad del pan horneado dependerá de toda una serie de factores. Por favor asegúrese de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente y ponga la cantidad correcta de cada ingrediente, como se indica en las recetas.
- Antes de usarlo por primera vez, engrase la capa antiadherente del molde y el gancho de masa con un poco de mantequilla o margarina.
- Coloque la panificadora sobre una superficie estable, lo suficientemente alejada del borde. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del dispositivo.
- El resultado puede verse afectado por la temperatura ambiente del lugar donde utilice la panificadora. Asegúrese de que la temperatura ambiente oscila entre 15 °C y 34 °C.

USO

RECETA BÁSICA

La siguiente receta es para elaborar un pan blanco simple. Ponga los ingredientes en el molde, en el orden descrito a continuación.

- 370 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 630 g de harina
- 5 g de levadura en grano

INGREDIENTES

Obtener un gran pan dependerá en gran medida de 3 factores principales: la calidad, la frescura y la correcta medición de las cantidades.

¡Atención: ¡No exceda la capacidad máxima de su máquina de hacer pan! (1000 g) Por lo tanto para cada hornada no exceda nunca las cantidades máximas de los siguientes ingredientes:

- Nunca use más de 715 g de harina por pan.
- Nunca use más de 22 g de levadura fresca o 4+1/4 cucharaditas de levadura en grano por pan.
- Nunca use más de 460 ml de agua por pan.

Harina

La harina es el componente básico del pan. El peso de la harina varía, dependiendo del tipo de harina utilizada. Por tanto, es absolutamente necesario que usted pese la cantidad adecuada en una balanza. Por favor, asegúrese de comprar una variedad de harinas que sean adecuadas para la preparación del pan.

Gluten

El gluten es un ingrediente natural de la harina y estimula el aumento del pan.

Levadura

La levadura es un microorganismo que se encuentra en varios alimentos vegetales. La levadura convierte los azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Esta capacidad es ideal para que el pan suba y para que sea más ligero y fácil de digerir. Recomendamos el uso de levadura seca para esta máquina. Esta levadura (en polvo) es más fácil de trabajar y se conserva por un tiempo más largo que la levadura fresca y en general da un mejor resultado.

Fermento

También llamado fermento de masa madre o cultivo de masa madre. La harina y el agua se fermentan de forma natural. Con este fermento, se desarrolla un cultivo de levadura para el pan de forma natural, ya que no se utiliza levadura normal para un pan de masa madre.

Sal

La sal no sólo le da sabor al pan, sino que regula la actividad de la levadura, fortalece la masa y evita que el pan suba demasiado.

Mantequilla / aceite

La mantequilla y el aceite mejoran el sabor del pan en general y lo hacen más blando. La mantequilla o el aceite deben estar a temperatura ambiente.

Azúcar

El azúcar es el nutriente del que se alimenta la levadura y es de gran importancia para el proceso de subida del pan. Puede utilizar azúcar blanco, azúcar moreno, jarabe o miel. El azúcar da al pan un cierto sabor suave y delicado, aumenta su valor nutricional y también hace el pan menos perecedero.

Cuidado: No se debe utilizar el azúcar sin refinar o terrones de azúcar cuando se quiera hacer, por ejemplo, pan de canela, ya que pueden dañar la capa antiadherente del recipiente para el pan.

Agua

Cuando la harina se mezcla con el agua, se forma el gluten y ya no podrá entrar aire, lo que permitirá que el pan suba. El agua debe esta tibia (± 20 à 25°C), ya que el agua fría no activará la levadura y el agua caliente lograría el resultado opuesto.

Leche

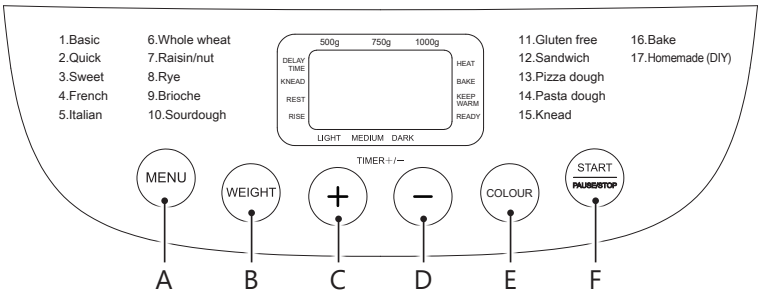
La leche determina en gran medida el colour del pan (el marrón de la corteza, y lo cremoso del interior), mejora el sabor del pan en general y aumenta su valor nutricional. Si decide usar leche fresca, no se olvide de reducir la cantidad de agua, con el fin de mantener el nivel adecuado de humedad.

Cuidado: No utilice leche fresca si usted va a elegir el programa de cocción con la función de retardo de tiempo, la leche puede pasarse y dar un sabor amargo.

Otros ingredientes

Utilice siempre ingredientes frescos. Si desea utilizar nueces, pipas de girasol, frutos secos o ingredientes similares, se recomienda que se empapen en agua y se sequen antes de añadirlos a la masa. Asegúrese siempre de que estos ingredientes no sean demasiado grandes, ya que pueden dañar la capa antiadherente del molde.

PANEL DE CONTROL



Control

A. Menu : selección del programa

B. Weight: selección del peso (tamaño) del pan

C. + : aumentar el tiempo

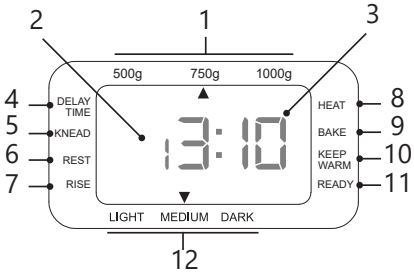
D. - : reducir el tiempo

E. Colour: tostado de la corteza

F. Inicio-pausa/parada: tecla de encendido/apagado

Pantalla

1. Seleccionar el peso (tamaño) del pan
2. Selección del programa
3. Tiempo restante en minutos
4. Fase del programa: temporizador
5. Fase del programa: amasar
6. Fase del programa: reposo
7. Fase del programa: fermentación
8. Fase del programa: calentar
9. Fase del programa: hornear
10. Fase del programa: mantener caliente
11. Fase del programa: preparado
12. Tostado de la corteza: claro, medio, oscuro



A. MENU: SELECCIÓN DEL PROGRAMA

Este botón se utiliza para seleccionar el programa de cocción deseado. Con cada toque de este botón, se escuchará un pitido, que indicará un cambio en el tipo seleccionado.

El programa seleccionado y el tiempo de cocción correspondiente aparecerán en la pantalla.

B. WEIGHT: PESO (TAMAÑO)

Utilice este botón para seleccionar el peso del pan, ya sea 500, 750 o 1000 gr. Esta opción no se puede utilizar con los programas rápido, masa, mermelada, pastel y hornear. Tenga en cuenta que la suma de los ingredientes que figuran en la receta es el peso del pan que está a punto de hacer.

C. + Y D. -

Con estas teclas se puede seleccionar el inicio aplazado de ciertos programas y también se puede ajustar el temporizador. En otros programas puede ajustar el tiempo del programa.

E. COLOUR: DORADO DE LA CORTEZA

Utilice este botón para determinar si desea una corteza suave, media u oscura. Para recetas de prueba, le recomendamos que elija el colour de la corteza media.

F. INICIO-PAUSA/PARADA

Con esta tecla se inicia el programa seleccionado, o se pausa/cancela un programa en curso. Pulse esta tecla brevemente para pausar un programa. Vuelva a pulsar el botón para reanudar el programa. De ya no pulsar ninguna tecla, la panificadora reanudará automáticamente su funcionamiento trascurridos 3 minutos. Para finalizar un programa, pulse la tecla durante unos segundos hasta que se escuche un pitido.

PROGRAMAS

Tiempos del programa:

Programa	500 g	750 g	1000 g
1. Básico (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Rápido (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Dulce (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Francés (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italiano (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Integral (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Pasas/nueces (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Centeno (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Masa madre (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Sin gluten (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sandwich	3:00	3:05	3:10
13. Masa de pizza (pizza dough)	0:45*		
14. Masa de pasta (pasta dough)	0:20*		
15. Amasar (knead)	0:08*		
16. Bake	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

* Estos programas no permiten elegir el peso del pan.

El tiempo en la pantalla se indica en horas y minutos.

1. Básico (Basic)

Este es el programa más utilizado para hacer un pan blanco normal.

2. Rápido (Quick)

Para amasar, inflar y hornear pan con levadura en polvo. El resultado es generalmente un pan más pequeño con una textura más firme. Antes de presionar el botón de inicio, se recomienda remover los ingredientes con una cuchara de madera.

3. Dulce (Sweet)

Este programa es adecuado para elaborar pan de pasas, pan de azúcar, pan de chocolate, etc.

4. Francés (French)

Con este programa el tiempo para amasar y subir el pan será más largo que el del primer programa. Esto creará una corteza más crocante y una textura más ligera.

5. Italiano (Italian)

Con este programa podrá elaborar un buen pan al estilo del sur. Puede añadir ingredientes adicionales, como hierbas aromáticas, tomates secados al sol, aceitunas, etc.

6. Integral (Whole wheat)

Este programa es el más adecuado para la confección de los tipos de pan más pesados, como el pan integral. En general, estos tipos de pan tienden a ser ligeramente más pequeños que el pan blanco normal, debido al mayor peso de la harina. En este programa es mejor no utilizar el ajuste de tiempo, ya que esto puede conducir a resultados inferiores.

7. Pan con pasas/nueces (Raisin/nut bread)

Utilice el distribuidor para añadir ingredientes como pasas o nueces. Es mejor añadir estos ingredientes después de amasar, oirá un pitido.

8. Centeno (Rye)

Este programa es ideal para panes con una variedad de cereal más pesada, como el centeno. El pan también es más firme y pesado que el pan normal.

9. Brioche

Este programa es adecuado para panes con ingredientes adicionales que aportan un alto contenido de azúcar, grasa y proteínas (por ejemplo, chocolate, azúcar, etc.) Estos ingredientes hacen que la corteza sea más oscura. En la fase de programa, la fermentación tardará más tiempo, ofreciendo un resultado ligero y esponjoso.

10. Masa madre (Sourdough)

La masa madre es una masa de pan sin levadura de panadería añadida. La masa fermenta y esto hace que suba. Este proceso confiere al pan de masa madre un sabor ligeramente ácido y alarga su conservación. Para elaborar un pan de masa madre, se necesita un cultivo de masa madre en lugar de levadura. Con este programa, utilice un cultivo de masa madre fresco y casero. Si prefiere trabajar con una mezcla ya preparada o una bolsita de cultivo de masa madre, le recomendamos que utilice el programa French o Basic.

11. Sin gluten (gluten free)

Este es el programa para elaborar pan sin gluten. La masa de un pan sin gluten es más húmeda y tiene la consistencia de una pasta. Por lo tanto, esta masa no se puede amasar o fermentar durante demasiado tiempo. Además, el tiempo de horneado de un pan sin gluten es más largo. Con este programa es mejor no utilizar la programación aplazada, ya que esto podría ofrecer peores resultados. Es mejor añadir todos los ingredientes al principio.

12. Sandwich

Seleccione este programa para hacer una masa blanca muy ligera, adecuada por ejemplo, para panecillos pequeños.

13. Masa de pizza (pizza dough)

Con este programa la máquina solo amasa y fermenta la masa. Después se puede cocer la masa en el horno. Este programa es ideal para masa de pizza o panecillos.

14. Masa de pasta (pasta dough)

Con este programa la máquina solo amasa la masa. Perfecto para la masa de pasta.

15. Amasar (knead)

Con este programa, la máquina solo amasará, sin hornear ni fermentar. Puede usar este programa para amasar masa, por ejemplo. Con las teclas + y - puede ajustar el tiempo de funcionamiento.

16. Bake

Para la masa ya preparada con antelación. Este programa sólo se puede utilizar para la etapa final del proceso de horneado. El programa también le permite recalentar el pan que ya ha sido horneado.

17. Homemade (elaboración casera)

Con esta puede programar con ajustes de tiempo que usted mismo elija. Consulte "Ajustar Homemade" en la sección Uso.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Tome el molde de la máquina de pan, girándolo un cuarto de vuelta hacia la derecha. También puede sacar el molde tirando del asa.
2. Coloque la paleta de amasado en el eje del molde cuidadosamente y de manera adecuada, para que todos los ingredientes se mezclen y se amasen bien.
3. Al poner los ingredientes en el molde, hágalo de la siguiente manera y en este orden:
   - Agua / leche (± 20 -25°C)
   - Mantequilla / aceite
   - Huevos (opcional)
   - Sal (poner el azúcar en un lado del molde)
   - Azúcar (poner en el lado opuesto)
   - Harina
   - Levadura (concentrar la levadura en un pequeño agujero en el centro).

   ⚠ Asegúrese de que la levadura se mantenga lejos del sal, azúcar y del agua. El agua puede activar la levadura antes de que todos los ingredientes estén bien mezclados y amasados. Los ingredientes adicionales como nueces, hierbas aromáticas, frutas deshidratadas, etc. Consulte la sección "Añadir ingredientes adicionales".
4. Retire los restos que hayan quedado de la parte exterior del molde. Coloque el molde en la máquina. Gire el molde en sentido horario hasta que encaje haciendo clic.
5. Cierre la tapa.
6. Conecte el aparato.
7. Seleccione el programa que desee, utilizando el botón "Menú". Cada entrada se confirma con un pitido.
8. Ajuste el color de la corteza con la tecla de colour. Puede elegir entre un color claro, medio u oscuro. Ajuste el tamaño del pan (500 g, 750 g o 1000 g) con la tecla Weight (peso).
9. Programa para la función de retardo de tiempo, si así lo desea.
10. Presione el botón "Start-Pauze/Stop". Los dos puntos comienzan a parpadear, lo que indica que la máquina ha iniciado el proceso. Cuando haya programado la función de retardo de tiempo, el programa se iniciará después que el retardo de tiempo programado haya expirado.

11. Cuando el pan esté preparado, la máquina emitirá un pitido. La pantalla muestra 0:00. Mantenga pulsado inicio-pausa/parada durante unos segundos. La máquina volverá a emitir un pitido para confirmar que ha detenido el programa. Si no finaliza el programa con esta tecla, el pan se mantendrá caliente durante otros 60 minutos.
    ⚠ Retire el enchufe de la toma de corriente y abra la tapa de la máquina. Retire el molde con unos guantes para el horno.
12. Deje que el pan se enfríe durante aproximadamente 10 minutos. Gire el molde al revés y agítelo suavemente para que salga el pan. Si tiene dificultades para retirar el pan del molde, gire cuidadosamente la pala de amasar por la parte inferior del molde hasta que el pan se suelte.
    ⚠ Asegúrese de no colocar ni el pan ni el molde en el exterior del aparato. Tampoco debe colocarlos directamente sobre un mantel de plástico.
    ⚠ Para no dañar la capa antiadherente del molde nunca debe usar objetos afilados para retirar el pan.
13. Si la pala se ha quedado enganchada en el pan, trate de sacarla lo más suavemente posible. Si es necesario, deje que el pan se enfríe un poco más para poder sacar la pala. Le recomendamos que espere de 15 a 20 minutos antes de cortar el pan.

FUNCIÓN PARA MANTENER CALIENTE

En caso de que no pueda llegar a casa a tiempo, la máquina de pan seguirá calentando el pan durante 60 minutos más. Este tiempo adicional no se incluye en el tiempo del programa. Pulse el botón "Start-Pauze/Stop" durante unos segundos si desea interrumpir esta parte del proceso. Si deja el pan en la máquina durante más de una hora, se quedará húmedo.

Enjuague el molde inmediatamente con agua tibia después de haber sacado el pan, para que la pala de amasado no se peguen al eje.

AÑADIR INGREDIENTES ADICIONALES

Durante el proceso de amasado de los siguientes programas sonará un pitido (10x) después del amasado: normal, francés, integral, dulce, sin gluten, rápido, pasas/nueces, centeno, brioche, italiano, sandwich, masa madre. Este pitido indica que puede añadir ingredientes adicionales como: pasas, nueces, semillas, etc. Abra la tapa, añada los ingredientes adicionales y, a continuación, cierre la tapa.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Si el aparato se apaga por un corte de energía, la función de memoria funcionará durante 10 minutos.

Por lo tanto, no tendrá que reiniciar el programa cuando vuelva la energía. Si la avería dura más de 10 minutos, el programa se cancelará.

AJUSTAR EL MODO HOMEMADE (ELABORACIÓN CASERA)

"Homemade" está reservada para su propio programa de horneado. Puede determinar usted mismo el tiempo de todas las fases del programa. Si quiere saltarse ciertas fases, ajuste el tiempo en 0:00.

1. Seleccione el programa 17 con la tecla del menú.
2. Pulse la tecla de peso para iniciar la programación. En la pantalla parpadean la indicación de la hora y la flecha de la fase del programa. Consulte la siguiente tabla para ver las fases del programa y el ajuste de tiempo por defecto.
3. Ajuste el tiempo deseado para cada fase con los botones + (aumentar el tiempo) y - (reducir el tiempo). Confirme el tiempo seleccionado pulsando en la tecla Weight.

4. Cuando se hayan completado todas las fases verá la duración total del programa en la pantalla. En ese caso puede iniciar el programa establecido con la tecla de inicio. Si presiona la tecla de inicio mientras ajusta las fases, la programación se detendrá antes.

Si lo desea, también puede aplazar el inicio de este programa, consulte "programación aplazada".

Fases del programa	Display	Ajuste por defecto	Bloqueador de tiempo ajustable
Amasar 1	Knead	0:20	0-30 min.
Reposo 1	Rest	0:20	0-30 min.
Amasar 2	Knead	0:05	0-30 min.
Reposo 2	Rest	0:10	0-30 min.
Amasar 3	Knead	0:05	0-25 min.
Fermentar 1	Rise	1:00	0-60 min.
Fermentar 2	Rise	0:40	0-60 min.
Fermentar 3	Rise	1:00	0-60 min.
Hornear	Bake	1:00	0-80 min.
Función para mantener caliente	Keep Warm	1:00	0-60 min.

QUITE EL GANCHO AMASADOR ANTES DE HORNEAR

Puede quitar la pala después del último amasado.

1. Pulse brevemente el botón "Start-Pauze/Stop" para interrumpir el proceso de cocción.
2. Abra la tapa y extraiga el molde. Saque la masa con las manos juntas y quite las palas.
3. Coloque la masa de nuevo en el molde, coloque el molde en el dispositivo y cierre la tapa.
4. Pulse el botón "Start-Pauze/Stop". La máquina continuará con el programa.

TECLA DE AJUSTE DE TIEMPO

Puede programar el aparato de tal manera que la elaboración esté preparada a una hora determinada.

- Calcule la diferencia horaria entre el momento en el que se inicia el programa y la hora en la cual desea que la elaboración esté preparada. La panificadora cuenta automáticamente la duración de los ciclos del programa.
- Al pulsar las teclas, el tiempo aumenta o disminuye 10 minutos cada vez.
- La flecha de la pantalla aparece en "tiempo de retardo".
- La programación diferida no puede utilizarse para: masa de pizza, masa de pasta, amasado y horneado. Si al amasar y hornear, pulsa las teclas + y - se ajusta el tiempo del programa.
- Puedes programar este temporizador hasta un máximo de 15 horas.

Ejemplo:

Son las 09:00 y usted quiere que el pan esté listo a las 17:00. Ponga todos los ingredientes en el molde.

Coloque el molde en la panificadora. Cierre la tapa y seleccione el programa.

Pulse la tecla del colour para ajustar el color de la corteza y elegir el peso deseado del pan. Pulse la tecla + hasta que en la pantalla aparezca 8:00. Habrán pasado 8 horas desde el momento en el cual pulsó la tecla de inicio hasta el momento en el cual el pan debería estar preparado (a las 17:00 horas).

Pulse la tecla de inicio. El punto doble de la pantalla parpadeará y la flecha de la pantalla parpadea en "tiempo de retardo". El tiempo empezará a contar hasta que llegue el momento en el que la panificadora tenga que empezar a amasar. La panificadora pasará ahora a través de todo el programa establecido para que el pan esté preparado a la hora seleccionada.

Atención: no use el programa con el temporizador cuando use ingredientes que tengan una vida útil limitada, como leche fresca, huevos, yogur, queso y fruta fresca.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS:

- Asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente y péselos cuidadosamente.
- Puede comprobar la frescura de la levadura con la siguiente prueba: disolver 1 cucharadita de azúcar en media taza de agua tibia y luego añadir la levadura a la mezcla. Si la sustancia se hace efervescente al cabo de unos minutos, usted puede estar seguro de que está utilizando levadura fresca.
- La sal detiene el efecto de la levadura y el azúcar hace exactamente lo contrario. Si no puede usar azúcar o sal por razones dietéticas, no añada tampoco el otro ingrediente. El pan no contendrá ni azúcar ni sal.
- El pan casero hecho con esta máquina no contiene ningún tipo de conservantes y por lo tanto es perecedero. Si envasa el pan al vacío después de haberse enfriado, podrá conservarlo durante unos días. Por supuesto, también puede congelar el pan.
- Engrase el eje del molde con un poco de mantequilla para que el gancho de amasar se afloje más fácilmente.
- El orden en que se añaden los ingredientes es importante. Primero los ingredientes húmedos, luego los secos y por último la levadura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

- Antes de limpiar la máquina asegúrese de que ya no está funcionando, se ha enfriado lo suficiente y esta desenchufada.
- Limpie bien el aparato después de cada uso. En el caso de que el molde, el eje del molde y el gancho de amasar no estén limpios antes de su uso, esto podría afectar al funcionamiento y a la vida útil de la panificadora.
- Seque completamente el aparato y todas las piezas. Deje la tapa abierta durante media hora para que todas las piezas estén suficientemente secas antes de su almacenamiento o nuevo uso.
  ⚠ Atención: nunca sumerja el aparato en agua.

EXTERIOR

Limpie el exterior del aparato y la tapa con un paño húmedo o una esponja. Saque el molde antes de empezar la limpieza. Si es necesario, puede limpiar el exterior del aparato con un lavavajillas suave.

INTERIOR

Puede limpiar suavemente el interior del aparato con un paño ligeramente húmedo. Preste atención a la limpieza del elemento calentador.

MOLDE

Retire el molde de la máquina tirando del mango hacia arriba un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj. Puede limpiar el molde con agua caliente. Al hacerlo, tenga cuidado para no dañar la capa antiadherente. Si no es capaz de sacar el gancho amasador del molde, deje que éste se enfríe completamente. Vierta un poco de agua caliente en el molde para que el gancho amasador quede sumergido en agua. El agua se ocupará de que las partículas adhesivas se disuelvan para poder retirar el gancho amasador.

No utilice productos de limpieza ni cepillos para lavar platos, ya que podrían dañar la capa antiadherente del molde. El molde no es apto para lavarlo en el lavavajillas.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No he obtenido el resultado deseado.	• La composición de la masa es muy importante para lograr un buen resultado. Las diferentes marcas de harina pueden proporcionar un resultado diferente. Aprenderá a trabajar con el aparato practicando. Le recomendamos que intente preparar la receta básica. Una mezcla de pan ya preparada puede ser una solución. • Los ingredientes no se pesan con precisión. • Los ingredientes no están frescos. • Los ingredientes no están a temperatura ambiente.
¿Puedo comprobar si la masa está bien durante el proceso?	• La masa debe ser similar a una bola redonda y lisa, elástica. Abra la tapa cuando hayan transcurrido entre 5 y 10 minutos (durante el amasado) y toque suavemente con sus dedos la parte superior de la bola de masa. La masa debe adherirse un poco a los dedos. Si la masa se adhiere demasiado a los dedos, esto significa que la masa está demasiado húmeda y que, por lo tanto, debe añadir un poco más de harina. Si la masa no se adhiere en absoluto, esto significa que la masa está demasiado seca y que debe añadir un poco más de agua. ⚠ No abra la tapa durante la fermentación. Esto podría hacer que su pan se quiebre.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Quiero hornear varios panes de forma sucesiva.	• Deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos con la tapa abierta. Un aparato caliente hará que la levadura actúe con rapidez, por lo que el resultado no será bueno.
El pan se ha quebrado.	• Si su pan se ha quebrado por todos los lados, esto quiere decir que la masa estaba demasiado húmeda. Intente añadir un poco menos de agua. Cuando utilice frutas o verduras en conserva, primero debe escurrirlas y secarlas bien antes de utilizarlas. Han estado sumergidas en un líquido durante mucho tiempo, por lo que tienen un exceso de humedad. • Puede intentar utilizar un tipo de harina más ligera. • También es posible que la masa haya subido demasiado. La masa ha subido tanto que no puede fermentar. Intente añadir un poco menos de levadura, de 1 a 2 gramos.
La parte central del pan no está lo suficientemente hecha.	• Normalmente, esto ocurre por usar tipos de harina más pesados, como la harina de centeno o la harina integral. Intente usar un proceso más de amasado cuando utilice esta harina. Cuando la panificadora haya terminado el primer proceso de amasado, detenga el aparato. A continuación, reinicie el dispositivo y presione en inicio. El aparato empezará a amasar de nuevo y se incorporará una mayor cantidad de aire a la masa. • Demasiada humedad. • Se eligió el programa equivocado.
La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	• Ha dejado el pan demasiado tiempo en el aparato con la función para mantenerlo caliente. El agua se evaporará, por lo que obtendrá una corteza inferior más gruesa. Saque inmediatamente el pan del aparato en cuanto haya acabado el programa.
El pan se ha salido del aparato.	• Ha usado demasiada levadura. • La levadura se ha activado demasiado, por ejemplo, por usar demasiado azúcar o por usar una temperatura demasiado alta. • Ha usado demasiada masa. No use más de 1000 g.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
H:HH aparece en la pantalla.	• El aparato todavía está demasiado caliente. Deje que el aparato se enfríe primero.
E:EO aparece en la pantalla.	• Hay un problema con el sensor de temperatura. Póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado.
¿Por qué no puedo añadir ingredientes adicionales al comienzo del programa?	• Los ingredientes adicionales (como uvas pasas o frutos secos) se romperían y el pan no se amasaría bien. Además, influirían en la fermentación del pan. Solo debe añadir los ingredientes adicionales cuando el dispositivo emita un sonido, después de amasar/fermentar.
¿Puedo utilizar leche en lugar de agua?	• ¡Sí, es posible! Siempre debe asegurarse de que todo el volumen de fluido es correcto. La proporción de leche y agua no hace ninguna diferencia.
La corteza es a veces más clara y a veces más oscura.	• Esto se puede seleccionar con el botón "color". Las preparaciones que contienen más azúcar también harán que la corteza sea más oscura.
La panificadora amasa más lento de lo normal.	• Esto puede ocurrir con masas pesadas, haciendo que el motor deba funcionar con más fuerza. Sin embargo, esto no es un problema para la máquina. Añada una cucharada de líquido.
El gancho de amasar se ha quedado atascado en la cubeta.	• Retire el pan de la cubeta. A continuación, llene la cubeta con agua caliente y deje en remojo durante un cuarto de hora. La masa incrustada se podrá retirar.
Se produce condensación en el interior de la ventana de visualización.	• Es algo normal. Esto se debe al calor.
He utilizado una mezcla ya preparada, pero el pan sigue sin hacerse bien.	• Antes de enviar el aparato para su reparación, le recomendamos que lo intente de nuevo con la receta básica. En algunos casos, las mezclas preparadas también pueden contener ingredientes que hagan que el resultado no sea tan bueno.
El pan está hueco por dentro.	• Demasiado líquido, demasiada levadura o sin sal. • Los ingredientes no están a temperatura ambiente.
El pan se aplasta o se desmenuza al cortarlo.	• El pan está demasiado caliente. Dejar enfriar durante 15-30 minutos antes de cortar.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato huele a quemado durante el uso.	• Se han derramado ingredientes en el exterior del molde o en la resistencia. Apague el aparato, deje que se enfríe y limpie su interior.
El motor hace un ruido anormal y los ingredientes no se mezclan bien.	• Compruebe que el gancho para amasar y el molde están correctamente instalados. • Usó demasiada masa. No use más de 1000 g.

ESPECIFICACIONES

Modelo	B3978
Voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia	• Heating 500 W • Motor 100 W
Consumo de energía en modo de espera después de 1 minuto	0,51 W

DIRECTRICES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causadospor un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.



Este aparato cumple todos los requisitos europeos de seguridad, salud y protección del medio ambiente.

Puede solicitar la declaración UE de este dispositivo a info@linea2000.be en todo momento.

ES

GARANZIA

Gentile cliente,

grazie di cuore per la fiducia accordata a DOMO.
Ci auguriamo che il tuo nuovo acquisto sarà di tuo gradimento.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso controllo di qualità prima di arrivare a casa tua. Tuttavia, se si dovessero verificare problemi con l'apparecchio, ce ne rammarichiamo vivamente e provvederemo a risolverli il prima possibile.
Non esitare a contattare il servizio clienti del negozio di acquisto. Faranno tutto il possibile per assisterti!

Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo di garanzia, il distributore si assume la responsabilità per i difetti dimostrabilmente riconducibili al materiale, alla costruzione o alla fabbricazione. Questi difetti saranno eliminati mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni verrà sospeso durante la riparazione e riprenderà successivamente per la durata residua della garanzia. La garanzia viene concessa sulla base della ricevuta sulla quale è chiaramente indicata la data di acquisto. Qualora l'apparecchio risulti difettoso durante il periodo di garanzia di 2 anni, è possibile portarlo presso il negozio di acquisto insieme alla relativa ricevuta o seguire la procedura del negozio online responsabile se è stato acquistato online.

La garanzia non copre i danni all'apparecchio, agli accessori o alle parti causati da:

- normale usura dovuta all'uso;
- inosservanza delle istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia riportate nel manuale;
- collegamento errato, ad esempio tensione elettrica eccessiva;
- uso scorretto, sconsiderato o anomalo;
- riparazioni o modifiche effettuate dal consumatore o da terzi non autorizzati;
- uso di parti o accessori non raccomandati o forniti dal distributore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza. Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è soltanto adatto all'utilizzo in un ambiente domestico e in ambienti simili come:
    - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
    - Fattorie
    - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
    - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.

⚠ AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Se presenti, ruotare prima tutti i pulsanti nella posizione 'off' e staccare poi la spina dalla presa, facendo forza sulla spina. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Per evitare pericolo, non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un errore di funzionamento o quando l'apparecchio è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

⚠ INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

⚠ UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

⚠ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

⚠ SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE



L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il normale utilizzo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.

- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio e non coprirlo mentre è in funzione, per evitare il rischio di incendi.
- La macchina per il pane può riscaldarsi molto. Toccare solo le impugnature e i tasti dell'apparecchio; se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo e togliere la spina dalla presa di corrente prima di estrarre o inserire gli elementi nell'apparecchio.
- Non spostare la macchina del pane se contiene ingredienti o liquidi caldi.
- Evitare il contatto con il gancio per impastare quando è in movimento, per evitare il rischio di lesioni.

- Quando l'apparecchio non è in uso o quando viene sottoposto a pulizia, spegnerlo completamente e, per sicurezza, togliere la spina dalla presa di corrente.
- Non pulire mai l'apparecchio con spugne abrasive. Le particelle della spugna potrebbero entrare in contatto con le componenti elettriche e causare scosse.
- Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o altri oggetti.
- Il peso totale di tutti gli ingredienti non deve mai superare i 1000 g.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

Tutte le immagini e le descrizioni presenti nel manuale sono puramente indicative e possono differire leggermente dall'apparecchio effettivo.

COMPONENTI

1. Coperchio
2. Apertura di osservazione
3. Pannello di controllo
4. Gancio per impastare
5. Stampo
6. Contenitore
7. Misurino
8. Cucchiaio misurino
9. Attrezzo per togliere il gancio per impastare



IT

PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- Pulire la macchina del pane, lo stampo e il gancio per impastare con un panno umido. Lo stampo e il gancio per impastare sono rivestiti da uno strato antiaderente e non devono quindi mai essere lavati con detergenti aggressivi, spazzole o spugne. Utilizzare sempre un panno umido. Togliere la pellicola protettiva dal display.
- Al momento del primo utilizzo, la macchina del pane potrebbe emettere un po' di fumo; è normale, non si tratta di un guasto e scompare da solo.
- Prima di utilizzare la macchina del pane la prima volta, si consiglia di utilizzare lo stampo a vuoto con il programma BAKE. Farla funzionare per 10 minuti. Lasciare quindi raffreddare tutto e pulire di nuovo i componenti.
- Prima del primo utilizzo, imburrare con del burro o della margarina lo strato antiaderente dello stampo e il gancio per impastare.
- Posizionare la macchina del pane su una superficie stabile, sufficientemente lontana dal bordo. Garantire un'adeguata ventilazione intorno all'apparecchio.
- La temperatura ambiente in cui si utilizza la macchina del pane può influire sul risultato. Assicurarsi che la temperatura ambiente sia compresa tra 15 e 34 °C.

UTILIZZO

RICETTA BASE

La ricetta che segue serve per preparare un semplice pane bianco. Mettere gli ingredienti nello stampo seguendo l'ordine indicato di seguito.

- 370 ml acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 630 g farina
- 5 g lievito di birra secco

INGREDIENTI

I fattori più importanti per preparare un buon pane sono la qualità, la freschezza e le corrette proporzioni degli ingredienti.

Attenzione: non superare mai la capacità massima della macchina del pane (1000 g)! Non utilizzare quindi mai più delle seguenti quantità massime di ingredienti per ogni singola preparazione:

- Acqua: max. 460 ml
- Farina: max. 715 g
- Lievito: max. 22 g lievito di birra fresco o+ 4 cucchiaini + 1/4 di lievito di birra secco

Farina

La farina è l'ingrediente base del pane. Il peso della farina varia secondo i tipi. È quindi assolutamente necessario pesare con una bilancia precisa la quantità di farina da utilizzare.

Consiglio: leggere quanto riportato sulla confezione della farina. Deve essere riportato che la farina è adatta per la preparazione del pane.

Glutine

Il glutine è un elemento naturale della farina e favorisce la lievitazione del pane.

Lievito

Il lievito è un microorganismo presente in vari alimenti vegetali. Il lievito trasforma lo zucchero in alcool e in anidride carbonica e quindi si moltiplica molto in fretta. È quindi ideale per far crescere la pasta e renderla più leggera e meglio digeribile.

Con la macchina del pane, consigliamo di utilizzare il lievito di birra secco. È più facile da lavorare, si conserva più a lungo del lievito di birra fresco e dà risultati più costanti.

Pasta acida

Chiamato anche impasto di lievito madre o coltura di lievito madre. Farina e acqua vengono fermentati naturalmente. Con questo impasto è possibile creare una coltura di lievito per il pane in modo naturale, infatti per il pane a lievitazione naturale non viene utilizzato il lievito normale.

Sale

Il sale assicura non solo il sapore al pane, ma regola anche l'attività del lievito, rende l'impasto più stabile ed evita che il pane lieviti troppo.

Burro / Olio

Il burro e l'olio migliorano il sapore del pane e lo rendono più morbido. Il burro o l'olio devono essere a temperatura ambiente prima di aggiungerli agli altri ingredienti.

Zucchero

Lo zucchero è una fonte di nutrimento per il lievito e un elemento importante per il processo di lievitazione. È possibile utilizzare zucchero bianco, zucchero di canna, melassa o miele. Conferisce un sapore dolciastro al pane, ne aumenta il valore nutritivo e il periodo di conservazione.

Attenzione: non utilizzare zucchero grezzo o zollette per fare il pane, perché danneggiano il rivestimento antiaderente dello stampo.

Acqua

Quando la farina viene mescolata all'acqua, si forma il glutine, fuoriesce l'aria e quindi il pane può lievitare. Con temperatura ambiente normale, utilizzare acqua tiepida (da + 20 a + 25 °C) per fare il pane: l'acqua fresca non attiva il lievito e l'acqua calda lo attiva troppo.

Latte

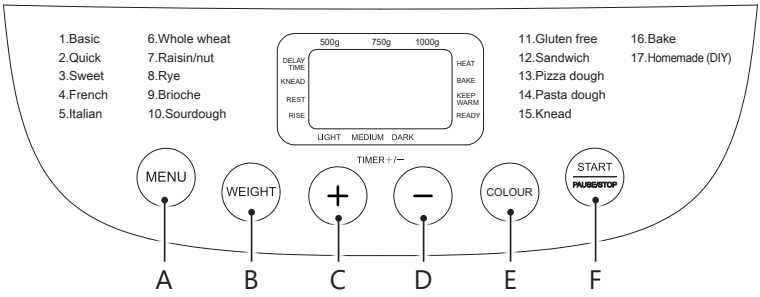
Il latte fa scurire la crosta del pane, ne migliora il sapore, aumenta il valore nutritivo e conferisce un bel color crema all'interno. Se si utilizza latte fresco, è necessario naturalmente ridurre la quantità di acqua per mantenere in equilibrio il livello di umidità.

Attenzione: non utilizzare latte fresco se viene selezionato il processo di cottura con la programmazione ritardata. Il latte potrebbe inacidirsi.

Altri ingredienti

Utilizzare sempre ingredienti freschi. Se si decide di utilizzare noci, semi di girasole, frutta secca o ingredienti simili, consigliamo di lasciarli ammorbidire in acqua e di asciugarli bene prima di aggiungerli all'impasto. Assicurarsi che questi ingredienti non siano troppo grossi e appuntiti, per evitare che danneggino lo strato antiaderente.

PANNELLO DI CONTROLLO



Controllo

A. Menu: selezione del programma

B. Weight: selezione del peso (grandezza) del pane

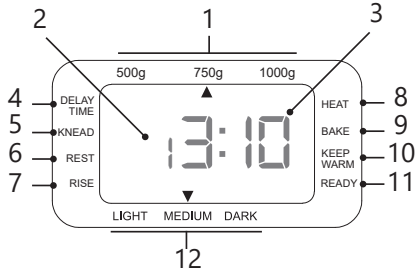
C. +: incremento del tempo

D. -: riduzione del tempo

E. Colour: imbrunimento della crosta

F. Start- pauze/stop: tasto di accensione/spegnimento

Display



1. Selezione del peso (grandezza) del pane
2. Selezione del programma
3. Tempo restante in minuti
4. Fase di programma: timer
5. Fase di programma: impastare
6. Fase di programma: riposare
7. Fase di programma: lievitare
8. Fase di programma: riscaldare
9. Fase di programma: riscaldare
10. Fase di programma: tenere in caldo
11. Fase di programma: pronto
12. Imbrunimento della crosta: chiara, media, scura

A. Menu

Utilizzare questo tasto per selezionare il corretto programma di cottura.

Ogni volta che si preme il tasto, si sente un segnale sonoro e cambia il numero del programma. Il numero del programma e il corrispondente tempo di cottura sono visualizzati sul display.

B.Weight

Utilizzare questo tasto per selezionare il peso del pane che si desidera preparare. È possibile scegliere tra un pane di 500, 750 g o di 1000 g.

Suggerimento: la quantità totale degli ingredienti riportata nella ricetta è il peso del pane che verrà preparato.

C. + e D. -

Con questi tasti in determinati programmi è possibile scegliere l'avvio ritardato e regolare il timer. Negli altri programmi è possibile regolare il tempo del programma.

E. Colour

Utilizzare questo tasto per selezionare se si desidera la crosta chiara, media o più scura.

Suggerimento: quando si esegue una ricetta per la prima volta, consigliamo di selezionare la doratura media.

F. Start-pauze/stop

Questo tasto consente di avviare il programma selezionato oppure mettere in pausa/annullare il programma in corso. Premere brevemente questo tasto per mettere in pausa un programma. Premere di nuovo il tasto per riavviare il programma. Se non viene premuto più alcun tasto, il funzionamento riprenderà dopo una pausa di 3 minuti.

Per terminare un programma, premere il tasto per alcuni secondi fin quando si udirà un segnale acustico.

PROGRAMMI

Tempistica dei programmi:

Programma	500 g	750 g	1000 g
1. Normale (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Rapido (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Dolce (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Francese (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italiano (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Integrale (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Uvette/noci (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Segale (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioche	3:35	3:40	3:45
10. Lievito madre (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Senza glutine (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Panini (Sandwich)	3:00	3:05	3:10
13. Impasto della pizza (pizza dough)	0:45*		
14. Impasto della pizza (pasta dough)	0:20*		
15. Impastare (knead)	0:08*		
16. Cuocere (bake)	0:30*		
17. Homemade (DIY)			

* Se viene selezionato uno di questi programmi, è possibile non scegliere nessun peso.

Il tempo visualizzato dal display è espresso in ore e minuti.

1. Normale (Basic)

È il programma più utilizzato per fare il pane bianco.

2. Rapido (Quick)

Per impastare, far lievitare e cuocere il pane con lievito artificiale. Il risultato è in genere un pane più piccolo con una struttura più solida. Prima di iniziare, consigliamo di miscelare gli ingredienti con un cucchiaio di legno.

3. Dolce (sweet)

Questo programma è adatto per realizzare tipi di pane quali pane con uvette, pane dolce, pane al cioccolato ecc.

4. Francese (French)

Il tempo di preparazione e di lievitazione sono più lunghi rispetto al programma normale. La crosta sarà più croccante e il pane sarà più friabile e leggero.

5. Italiano (Italian)

Questo programma consente di fare del delizioso pane di tipo mediterraneo. In questo programma è possibile aggiungere ingredienti quali spezie, pomodori secchi, olive ecc.

6. Integrale (whole wheat)

È il programma più adatto per la preparazione di pane nero, integrale e multicereali. Il pane sarà in generale più piccolo del pane bianco, perché la farina è più pesante. Con questo programma non è possibile selezionare la programmazione ritardata perché i risultati possono essere meno soddisfacenti.

7. Pane con uvette/noci (Raisin/nut bread)

Utilizzare il distributore per aggiungere ingredienti secchi come uvette o noci. È consigliabile aggiungere questi ingredienti dopo l'impasto; verrà emesso un segnale acustico.

8. Segale (Rye)

Questo programma è ideale per del pane a base di cereali più consistenti come la segale. Anche il pane stesso è più denso e consistente rispetto al pane normale.

9. Brioche

Questo programma è adatto per pane con ingredienti supplementari che apportano un'elevata quantità di zucchero, grasso e proteine (ad es., cioccolata, zucchero ecc.). Questi ingredienti danno una crosta più scura. La fase di lievitazione durerà più a lungo, garantendo un risultato leggero e soffice.

10. Pasta madre (Sourdough)

La pasta madre è un impasto per pane senza l'aggiunta di lievito. L'impasto lievita grazie alla fermentazione. Questo processo conferisce al pane a lievitazione naturale un sapore leggermente acidulo e una migliore conservabilità. Per preparare un pane a lievitazione naturale, è necessario un lievito naturale. Con questo programma utilizzare un lievito madre fresco fatto in casa. Se preferisci lavorare con una miscela già pronta o con un lievito madre in busta, ti consigliamo di utilizzare il programma French o Basic.

11. Senza glutine (Gluten free)

Questo programma consente di fare pane senza glutine. L'impasto del pane senza glutine è più umido e ha una consistenza più pastosa. Per questo l'impasto non deve essere impastato né fatto lievitare troppo a lungo. Il tempo di cottura è invece più lungo. Si sconsiglia di utilizzare l'avvio ritardato con questo programma, poiché potrebbe portare a risultati meno soddisfacenti. È preferibile aggiungere tutti gli ingredienti dall'inizio.

12. Panini (Sandwich)

È possibile utilizzare questo programma per preparare un pane bianco molto leggero, ottimo per i panini.

13. Impasto della pizza (Pizza dough)

Con questo programma la macchina esegue solo l'impastatura e la lievitazione. Quindi, è possibile cuocere l'impasto in forno. Questo programma è ideale per l'impasto della pizza o per le pagnotte.

14. Impasto della pasta (Pasta dough)

Con questo programma la macchina esegue solo l'impastatura. Perfetto per l'impasto della pasta.

15. Impastare (Knead)

Con questo programma la macchina esegue solo l'impastatura, senza la cottura e la lievitazione. Questo programma può essere utilizzato ad esempio per fare dell'impasto. Con i tasti + e - è possibile regolare il tempo di lavorazione.

16. Cuocere (Bake)

È possibile utilizzare questo programma per cuocere un impasto preparato in precedenza. Con questo programma è possibile solo fare la cottura finale dell'impasto. È possibile anche riscaldare del pane già cotto.

17. Homemade

Questo può essere programmato per tempi di preparazione di propria scelta. Vedere "Impostazione di Homemade" nella sezione Utilizzo.

UTILIZZO

1. Togliere lo stampo dalla macchina afferrandolo per la maniglia e ruotandolo per un quarto di giro in senso antiorario.
2. Sistemare il gancio per impastare (incluso) nell'asse dello stampo. Il gancio per impastare deve essere sistemato in modo corretto e con cura, affinché tutti gli ingredienti siano mescolati e impastati a sufficienza.
3. Mettere gli ingredienti nello stampo, nell'ordine descritto sotto.
   - Acqua/latte (± 20 - 25°C)
   - Burro/olio
   - Eventualmente uova
   - Sale (su un lato)
   - Zucchero (sull'altro lato)
   - Farina
   - Lievito (aggiungere il lievito facendo un buco nel mezzo della farina)

⚠ Attenzione! Il lievito non deve venire a contatto con l'acqua, il sale o lo zucchero. In caso contrario, il lievito si attiva prima che gli ingredienti siano sufficientemente mescolati e impastati.

Ingredienti supplementari come noci, spezie, frutta secca ecc. Vedere la sezione "Aggiunta di ingredienti supplementari".

4. Eliminare tutti i residui degli ingredienti sul lato esterno dello stampo. Rimettere lo stampo nella macchina. Ruotare lo stampo in senso orario fino a sentire un clic.
5. Chiudere il coperchio.
6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Impostare il programma corretto con il tasto "MENU". Ogni inserimento viene confermato da un segnale sonoro.

8. Scegliere il colore della crosta con il tasto “colour”. È possibile scegliere tra chiara, media o scura. Selezionare la grandezza del pane (500 g, 750 g o 1.000 g) con il tasto “peso”.
9. Impostare eventualmente la programmazione ritardata. (Si veda alla voce “Programmazione ritardata”).
10. Premere il tasto “start-pauze/stop”. I due punti lampeggiano: la macchina inizia a funzionare. Se è stata impostata la programmazione ritardata, la macchina si metterà in funzione solo dopo che è trascorso l’orario impostato.
11. Quando il pane sarà pronto, la macchina emetterà un segnale acustico. Sul display è riportato 0:00. Premere il tasto “start-pauze/stop” e tenerlo premuto per alcuni secondi. La macchina emetterà nuovamente un segnale acustico per confermare che il programma è stato interrotto. Se il programma non viene terminato con questo tasto, la funzione di tenuta in caldo terrà il pane in caldo per altri 60 minuti. Rimuovere la spina dalla presa elettrica e aprire il coperchio della macchina.
⚠ Rimuovere lo stampo indossando dei guanti da forno.
12. Lasciare raffreddare il pane nello stampo per 10-15 minuti, quindi capovolgere lo stampo e togliere delicatamente il pane dallo stampo. Se il pane non si stacca subito, ruotare con attenzione l’asse sulla parte inferiore dello stampo fino a quando non si separa.
⚠ Non mettere mail né il pane né lo stampo sulla parte esterna della macchina o su tovaglie in plastica.
⚠ Non utilizzare mai oggetti affilati per estrarre il pane, al fine di non danneggiare lo strato antiaderente dello stampo.
13. Se il pane non viene tolto dalla macchina e il gancio per impastare rimane nel pane, toglierlo con attenzione utilizzando l’attrezzo fornito. Lasciare raffreddare ulteriormente il pane su una griglia in modo da poter togliere il gancio per impastare con le mani. Assicurarsi che il gancio per impastare sia completamente freddo. Si consiglia di tagliare il pane solo dopo 15-20 minuti.

FUNZIONE DI TENUTA IN CALDO

Se non arrivate a casa in tempo, la macchina del pane continua a riscaldarsi per circa 60 minuti. Questa funzione non è compresa nel tempo di programmazione. Se si desidera interrompere questa funzione, premere per alcuni secondo il tasto “start-pauze/stop”.

Se il pane rimane più di un’ora all’interno della macchina, si inumidisce. Sciacquare immediatamente con acqua calda dopo aver tolto il pane, affinché il gancio per impastare non rimanga attaccato all’asse. Non mettere in funzione la macchina del pane, perché non è ancora completamente fredda.

AGGIUNTA DI INGREDIENTI SUPPLEMENTARI

Durante il processo di impastatura dei seguenti programmi, al termine dell’impasto viene emesso un segnale acustico (10x): Normale, Francese, Integrale, Dolce, Senza glutine, Uvette/noci, Segale, Brioche, Italiano, Panini, Lievito madre. Il segnale acustico indica che è possibile aggiungere ingredienti supplementari come: uvette, noci, semi ecc. Aprire il coperchio, aggiungere gli ingredienti, richiudere il coperchio.

FUNZIONE MEMORIA

Se l’apparecchio si spegne in seguito a un guasto all’alimentazione, la funzione memoria rimane attiva per 10 minuti.

Pertanto non è necessario riavviare il programma quando ritorna l’alimentazione. Se l’assenza di alimentazione dura più di 10 minuti, il programma viene annullato.

IMPOSTAZIONE DI HOMEMADE

"Homemade" è riservato ai programmi di cottura personali dell'utente. È possibile stabilire i tempi di tutte le fasi di programma. Per saltare determinate fasi, impostare il tempo su 0:00.

1. Scegliere il programma 17 mediante il tasto "menu".
2. Premere il tasto "weight" per avviare la programmazione. Sul display lampeggiano l'indicazione dell'ora e la freccia della fase del programma. Vedere la seguente tabella con le fasi di programma e le impostazioni di tempo standard.
3. Impostare per ogni fase il tempo desiderato mediante i tasti + (incremento del tempo) e - (riduzione del tempo). Confermare il tempo selezionato premendo il tasto "Weight".
4. Una volta percorse tutte le fasi, sul display compare la durata complessiva del programma. A questo punto è possibile avviare il programma impostato premendo il tasto "start". Se si preme il tasto "start" durante l'impostazione delle fasi, la programmazione termina anticipatamente.

Se lo si desidera, con questo programma può essere selezionato l'avvio ritardato, vedere "Avvio ritardato".

Fasi di programma	Display	Impostazione standard	Intervallo temporale regolabile
Impastare 1	Knead	0:20	0-30 min.
Riposo 1	Rest	0:20	0-30 min.
Impastare 2	Knead	0:05	0-30 min.
Riposo 2	Rest	0:10	0-30 min.
Impastare 3	Knead	0:05	0-25 min.
Lievitare 1	Rise	1:00	0-60 min.
Lievitare 2	Rise	0:40	0-60 min.
Lievitare 3	Rise	1:00	0-60 min.
Cuocere	Bake	1:00	0-80 min.
Tenere in caldo	Keep Warm	1:00	0-60 min.

TOGLIERE IL GANCIO PER IMPASTARE PRIMA DI CUOCERE

È possibile togliere il gancio dopo aver terminato il processo di impastatura.

1. Premere brevemente il tasto "start-pauze/stop" per fermare il processo di cottura.
2. Aprire il coperchio ed estrarre lo stampo. Togliere l'impasto con le mani infarinate e staccare il gancio per impastare.
3. Rimettere l'impasto nella stampo, inserire lo stampo nell'apparecchio. e chiudere il coperchio.
4. Premere il tasto "start-pauze/stop". Il programma di cottura riprende.

PROGRAMMAZIONE RITARDATA

È possibile programmare la macchina in modo che il pane sia pronto all'ora stabilita.

- Calcolare la differenza tra l'ora a cui si avvia il programma e l'ora a cui si desidera che la preparazione sia pronta. La macchina del pane conta automaticamente la durata del ciclo del programma.
- Premendo questi tasti, si riduce o si aumenta di 10 minuti alla volta l'ora a cui il pane sarà pronto.
- La freccia sul display appare in corrispondenza di "delay time".

- Non è possibile utilizzare la programmazione ritardata per: impasto della pizza, impasto della pasta, impastare e cuocere. Durante l'impasto e la cottura, premere i pulsanti + e - per regolare la durata del programma.
- È possibile impostare il timer fino a un massimo di 15 ore.

Esempio

Sono le 9.00 del mattino e si desidera che il pane sia pronto alle 17.00.

Mettere tutti gli ingredienti nello stampo. Sistemare lo stampo nella macchina del pane. Chiudere il coperchio e premere il tasto MENU per impostare il programma corretto. Premere il tasto "colour" per impostare l'imbrunimento della crosta e scegliere il peso desiderato per il pane. Premer il tasto " +" fino a far comparire 8:00 sul display. Trascorreranno 8 ore dal momento in cui si preme il tasto "start" a quando il pane dovrà essere pronto (alle 17:00).

Premere il tasto "start". I due punti sul display lampeggiano e la freccia sul display lampeggia in corrispondenza di "delay time".. A questo punto il timer comincia a contare fino al momento in cui la macchina del pane deve iniziare a impastare. La macchina del pane esegue quindi tutto il programma impostato in modo che il pane sia pronto all'ora scelta.

Attenzione: Non selezionare il programma con il timer in caso di utilizzo di ingredienti con conservazione limitata come latte fresco, uova, yogurt, formaggio, frutta fresca.

SUGGERIMENTI

- Pesare sempre con cura gli ingredienti e utilizzarli a temperatura ambiente.
- È possibile stabilire il grado di freschezza del lievito eseguendo il test seguente: sciogliere in mezza tazza di acqua tiepida un cucchiaino di zucchero e aggiungere quindi un cucchiaino di lievito. Dopo qualche minuto, se la miscela inizia a formare schiuma significa che il lievito è fresco.
- Il sale limita l'effetto del lievito. Lo zucchero, al contrario, lo favorisce. Se non è possibile utilizzare uno di questi due ingredienti a causa per esempio di una dieta, evitare di aggiungerli. Il pane sarà senza sale e senza zucchero.
- Il pane preparato non contiene conservanti e ha quindi una conservazione limitata. Se il pane viene messo sottovuoto dopo averlo fatto raffreddare completamente, sarà possibile conservarlo qualche giorno. Il pane può anche essere congelato e quindi essere conservato più a lungo.
- Imburrare leggermente l'asse nello stampo in modo che il gancio per impastare si estragga facilmente.
- È importante rispettare l'ordine di aggiunta degli ingredienti. Prima gli ingredienti umidi, poi quelli secchi e infine il lievito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

⚠ Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi.

- Prima di pulire la macchina del pane, è necessario spegnerla, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.
- Pulire bene l'apparecchio dopo ogni utilizzo. La mancata pulizia dello stampo, dell'asse nello stampo e del gancio per impastare prima dell'utilizzo può deteriorare il funzionamento e ridurre la durata della macchina del pane.

- Asciugare bene l'apparecchio e tutti i componenti. Lasciare il coperchio aperto per mezz'ora in modo che tutte le parti siano sufficientemente asciutte per riporre o riutilizzare l'apparecchio.

PARTE ESTERNA

Pulire la parte esterna della macchina e l'apertura di osservazione con un panno umido o una spugna. Estrarre lo stampo prima di pulirlo. Se necessario, è possibile pulire la parte esterna della macchina utilizzando un detergente neutro.

PARTE INTERNA

La parte interna della macchina deve essere pulita con attenzione utilizzando un panno leggermente inumidito. Prestare particolare attenzione quando si pulisce l'elemento riscaldante.

STAMPO

Per estrarre lo stampo dalla macchina, afferrarlo per la maniglia, ruotarlo per un quarto di giro in senso antiorario e sollevarlo. Lo stampo può essere lavato con acqua calda. Attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente. Se non si riesce a togliere il gancio per impastare dallo stampo, lasciare raffreddare completamente lo stampo. Mettere un po' di acqua calda nello stampo in modo da ricoprire il gancio per impastare. L'acqua farà in modo che lo sporco attaccato si sciolga e che il gancio per impastare possa essere tolto.

Non utilizzare detergenti o spazzole abrasive, poiché potrebbero danneggiare lo strato antiaderente dello stampo. Lo stampo non può essere lavato in lavastoviglie.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Non ottengo il risultato desiderato.	• La composizione dell'impasto è molto importante per ottenere buoni risultati. Inoltre, il risultato può dipendere anche dai diversi marchi di farina utilizzata. Mano a mano che la si utilizza, si impara a conoscere la macchina del pane. Consigliamo di provare prima di tutto le ricette base. È possibile anche usare una miscela già pronta. • Gli ingredienti non sono stati pesati con cura. • Gli ingredienti non solo freschi. • Gli ingredienti non sono a temperatura ambiente.
Posso controllare durante il processo che l'impasto sia corretto?	• L'impasto deve apparire come una palla elastica e liscia. Dopo 5-10 minuti (durante l'impastatura), aprire il coperchio e toccate con le dita la parte esterna dell'impasto. L'impasto deve attaccarsi leggermente alle dita. Se si attacca troppo, significa che è troppo umido ed è necessario aggiungere della farina. Se non si attacca per niente, significa che è troppo asciutto e che è necessario aggiungere un po' d'acqua. ⚠ Non aprire il coperchio durante la lievitazione. Il pane potrebbe sgonfiarsi.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Voglio cuocere più pani uno dopo l'altro.	• Lasciare raffreddare per 20 minuti la macchina con il coperchio aperto. Se la macchina è troppo calda, il lievito inizia a lavorare troppo presto e il risultato non sarà ottimale.
Il pane si è sgonfiato.	• Se il pane si è sgonfiato su tutti i lati, significa che l'impasto era troppo umido. Provare ad aggiungere meno acqua. Se si utilizza frutta o verdura conservate, è necessario farle sgocciolare bene e asciugarle prima di utilizzarle. Sono rimaste impregnate più a lungo e quindi sono eccessivamente umide. • Provare a utilizzare un tipo di farina più leggero. • L'impasto può anche essere lievitato troppo. L'impasto è lievitato troppo. Provare a mettere meno lievito (1-2 grammi solamente).
Il pane nel mezzo non è cotto a sufficienza.	• In genere questo succede quando si utilizzano tipi di farina più pesanti, come quella di segale o quella integrale. Provare a utilizzare più di un solo processo di impastatura con questi tipi di farina. Quando la macchina del pane ha concluso il primo processo di impastatura, spegnere l'apparecchio. Impostare di nuovo la macchina e premere il tasto START. La macchina inizia di nuovo a impastare e c'è una maggiore quantità di aria nell'impasto. • Troppa umidità. • È stato scelto il programma errato.
Il fondo del pane è troppo spesso.	• Il pane è stato lasciato troppo a lungo nell'apparecchio con la funzione di mantenimento del calore. L'acqua evapora e quindi il fondo si inspessisce troppo. Togliere immediatamente il pane dall'apparecchio dopo il termine del programma.
Il pane è uscito dallo stampo.	• È stato utilizzato troppo lievito. • Il lievito è stato attivato troppo, per esempio perché c'era troppo zucchero o a causa della temperatura elevata. • È stato usato troppo impasto. Non usare più di 1.000 g.
Sul display compare H:HH.	• La macchina è ancora troppo calda. Lasciarla raffreddare completamente.
Sul display compare E:EO.	• C'è un problema con il sensore di temperatura. Rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro di assistenza autorizzato.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Perché non è possibile aggiungere ingredienti extra all'inizio del programma?	• Gli ingredienti extra (come le noci o l'uvetta) verrebbero triturati e il pane non sarebbe impastato nel modo corretto. L'aggiunta di ingredienti extra potrebbe influenzare anche la lievitazione. Gli ingredienti extra devono essere aggiunti solo quando l'apparecchio emette il segnale sonoro, dopo l'impastatura o la lievitazione.
È possibile utilizzare il latte al posto dell'acqua?	• Sì, certo! Bisogna però prima assicurarsi che il volume di umidità corrisponda. Il rapporto tra quantità di acqua e quantità di latte non è importante.
La crosta è talvolta più chiara e talvolta più scura.	• Il grado di doratura può essere selezionato con il tasto "COLOUR". Le preparazioni con più zucchero daranno una crosta più scura.
La macchina del pane impasta più lentamente del normale.	• Può capitare in caso di impasti pesanti, che causano un rallentamento del motore. Non è un problema per la macchina. Aggiungere un cucchiaio di liquido.
Il gancio per impastare è fisso nello stampo.	• Togliere il pane dallo stampo. Riempirlo con acqua calda e lasciarlo ferma per un quarto d'ora. L'impasto attaccato si scioglierà.
Si è formata della condensa sulla parte interna dell'apertura di osservazione.	• È normale. È dovuta al calore.
È stata utilizzata una miscela pronta all'uso, ma il pane non è riuscito.	• Prima di inviare l'apparecchio in riparazione, consigliamo di provare a realizzare le ricette base. Le miscele pronte all'uso talvolta possono contenere ingredienti che causano risultati non soddisfacenti.
L'interno del pane è cavo.	• Troppa umidità, troppo lievito o niente sale. • Gli ingredienti non sono a temperatura ambiente.
Il pane si appiattisce o si sbriciola al taglio.	• Il pane è troppo caldo. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di tagliarlo.
L'apparecchio emette odore di bruciato durante l'uso.	• Si sono rovesciati ingredienti sulla parte esterna dello stampo o sull'elemento riscaldante. Spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e pulirlo all'interno.
Il motore emette un rumore anomalo e gli ingredienti non si amalgamano bene.	• Verificare che il gancio per impastare e lo stampo siano montati correttamente. • È stato utilizzato troppo impasto. Non utilizzare più di 1.000 g.

SPECIFICHE

Modello	B3978
Tensione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza	• Heating 500 W • Motor 100 W
Consumo energetico in modalità standby dopo 1 minuto	0,51 W

LINEE GUIDA



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti europei riguardante la sicurezza, la salute e la protezione dell'ambiente.

La dichiarazione EU di questo apparecchio può essere richiesta in ogni momento a info@linea2000.be

IT

ZÁRUKA

Drazí zákazníci,

Děkujeme za vaši důvěru ve značku DOMO.
Doufáme, že se vám nový spotřebič bude líbit.

Všechny naše produkty jsou před prodejem podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud i přesto narazíte na nedostatky nebo problémy u vašeho zakoupeného přístroje, tak věřte, že nás to mrzí. V takovém případě kontaktujte zákaznický a pozáruční servis. Náš personál vám rád pomůže!

 **(+420) 379 422 550**  **servis@domo-elektro.cz**

Pondělí-Pátek: 8:00-16:00

Reklamaci lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783
345 06 Kdyně
Česká republika

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

Na zakoupený spotřebič se vztahuje zákonná záruka v trvání 2 let, která se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku. Během této doby je výrobce odpovědný za poruchy, které vznikly jako přímý důsledek výrobní vady/ konstrukce výrobku. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá žádné vady a kupující převzal zboží:

- zboží má takové vlastnosti, které výrobce popisuje v návodu nebo na obalu
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Záruka se nevztahuje:

- na mechanické poškození
- při nesprávném používání v rozporu s návodem
- na části, které podléhají běžnému opotřebení (filtry, sáčky, kartáče, baterie ... atd.).

U části podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

CZ

Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak, než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Projeví-li se vada v průběhu 12 měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávaného zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakkéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla. Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenese odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnostech a v podobných prostředích, jako jsou:
    - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
    - chaty, chalupy
    - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Údržba a čištění smí být prováděny jen osobami starších 16 let. Mladší děti nesmí přístroj čistit ani s ním jinak zacházet.
- Čistění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástkou (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Pokud je jimi přístroj vybaven, tak nejdříve vypněte všechna tlačítka do polohy „OFF" a až potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Abyste předešli případnému nebezpečí, tak nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel/zástrčka, nebo je-li spotřebič viditelně poškozen a nepracuje správně, nebo pokud vám spadl. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Nesahejte na přístroj s mokrýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

⚠ UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ



Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikrývejte.

- Na zapojený přístroj nestavte žádné předměty. Jinak hrozí riziko jejich spadnutí nebo dokonce riziko požáru.
- Pekárna se během činnosti zahřívá a některé její části jsou horké, proto s ní manipulujte opatrně a používejte pouze tlačítka a rukojeti k tomu určená.
- Před rozebíráním, čistěním nebo skládáním musí být pekárna vychladlá a vždy ji před tím vypojte z elektrické sítě.
- S naplněnou pekárnou nikdy nemanipulujte.

- Pokud je pekárna zapnutá, tak se nikdy nesnažte dotýkat hnětacích háků.
- Před čištěním nebo při dlouhodobém nepoužívání vždy přístroj vypněte a vypojte z el. sítě.
- Nepoužívejte pekárnu jako úschovnu/skladovací místo potravin.
- Na čištění nepoužívejte houbičku s delšími vlákny. Vlákna by se mohla omylem dostat dovnitř přístroje a způsobit elektrický šok nebo zkrat.
- Pekárnu nikdy nepoužívejte na sušení potravin ani jiných věcí.
- Maximální množství všech surovin nesmí být větší, než 1000g.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

Veškeré nákresy a jejich popisky jsou jen informativní a mohou se mírně lišit od skutečnosti.

ČÁSTI

1. Víko
2. Průhledové okénko
3. Ovládací panel
4. Pečící nádoba
5. Hnětací hák
6. Vnější plášť přístroje
7. Pohárek s odměrkou
8. Lžícová odměrka
9. Hák pro vytahování hnětače z chleba



CZ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Všechny části přístroje očistěte navlhčeným hadříkem – zejména části, které přijdou do styku s potravinami. Pečící nádoba a hnětací hák jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. Nikdy tyto plochy nečistěte hrubými nástroji ani agresivními čistícími prostředky. Tyto plochy můžete čistit pouze papírovou kuchyňskou utěrkou, nebo jemným navlhčeným hadříkem. Pokud jste tak ještě neučinili, odstraňte ochranou fólii z displeje.
- Je naprosto v pořádku, pokud se při prvním použití projeví lehký kouř z přístroje. To se jen vypálí případné nečistoty či maziva z výroby.
- Před prvním použitím je potřeba jako první spustit na prázdno program pečení „BAKE". Program nechte proběhnout 10 minut. Poté nechejte pekárnu vychladnout a znovu očistěte pečící nádobu a hnětací hák.
- Před prvním použitím je nejlepší vymazat pečící nádobu i hnětací hák máslem nebo margarinem.
- Pekárnu umístěte na rovný a stabilní povrch, dostatečně daleko od okraje. Kolem přístroje musíte zajistit dostatečné větrání.
- Výsledek pečení může být ovlivněn okolní teplotou, kde pekárnu používáte. Ideálně by mělo být mezi 15 °C - 34 °C.

POUŽITÍ

ZÁKLADNÍ RECEPT:

Níže vypsaný recept je vhodný na přípravu jednoho bochníku bílého chleba. Všechny suroviny vkládejte do pečící nádoby postupně, tak jak je popsáno v návodu.

- 370 ml vlažné vody
- 1 lžička soli
- 1 lžíce cukru
- 630 g hladké mouky
- 5 g sušených kvasnic

SUROVINY

Mouka

Mouka je základní součást chleba. Váha mouky se liší druh od druhu. Proto je absolutně nutné její množství správně odvážit. Při nákupu mouky si všimněte i textu na obalu. Musí tam stát, že mouka je mimo jiné vhodná na pečení chleba.

Lepek

Lepek se nachází přirozeně téměř v každé mouce a podporuje kynutí chleba. V tzv.

chlebové mouce je lepku však nejvíce.

Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Má schopnost přeměnit cukr v alkohol a v kysličník uhličitý, přičemž velmi rychle nabývá. Je to ideální, aby mohlo těsto vykynout a bylo lépe stravitelné. Doporučujeme používat sušené droždí. Zpracování tohoto

(zrnovitého) droždí je jednodušší, a také je trvanlivější než droždí čerstvé a vykazuje stálejší výsledky..

Kvásek

Kvásek, neboli kvásková kultura: Pokud nechcete používat konzumní droždí, tak si můžete nechat vzejít kvásek (smíchejte pouze žitnou mouku s vodou a při pokojové teplotě nechte vzejít/kvasit). Založený kvásek už můžete dále udržovat v lednici, přiživovat a využívat pro pečení domácího chleba.

Sůl

Sůl nezabezpečuje pouze určitou chuť chleba, nýbrž reguluje také aktivitu droždí, zpevňuje těsto a zabraňuje tomu, aby chléb příliš vykynul.

Máslo/olej

Máslo a olej dávají chlebu lepší chuť a zvláčňují ho. Před použitím musí mít máslo i olej pokojovou teplotu.

Cukr

Cukr je zdroj obživy pro droždí a důležitá součást kynutí těsta. Můžete použít normální bílý cukr, hnědý cukr, sirup nebo med. Cukr dodává chlebu jistou křehkost, zvyšuje výživovou hodnotu a přispívá k tomu, že chléb déle vydrží. Pozor: Nepoužívejte hrubý cukr nebo cukr kostkový, např. pro kvasný chléb, protože to poškozuje ochrannou vrstvu pečící formy.

Voda

Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek, vzduch se nasytí , takže chléb může nabývat. Při normální pokojové teplotě použijte vlažnou vodu, protože studená voda neaktivizuje droždí a horká by byla zase příliš.

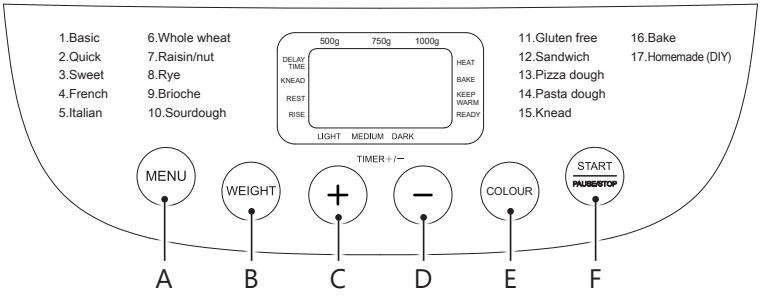
Mléko

Chlebová kůrka díky mléku zhnědne, zlepší se chuť chleba, zvýší se výživná hodnota a vnitřek chleba má krásnou smetanovou barvu. Když použijete čerstvé mléko, musíte adekvátně snížit množství vody, aby množství tekutin zůstalo v rovnováze.

Ostatní přísady

V kuchařkách můžete najít recepty, které vyžadují koření, ořechy, rozinky, ovoce nebo zeleninu aj. Používejte vždy čerstvé přísady. Když používáte ořechy, slunečnicová semínka, sušené ovoce apod., nechte je předem namočené ve vodě, aby změkly, dobře osušené lehce pokropte a teprve pak je přidejte do těsta. Dávejte pozor, aby tyto ingredience nebyly příliš velké a ostré, aby nepoškodily ochrannou vrstvu formy.

OVLÁDACÍ PANEL



Ovládací panel

A. MENU: výběr pečícího programu

B. WEIGHT: výběr velikosti chleba

C. + : navyšování času

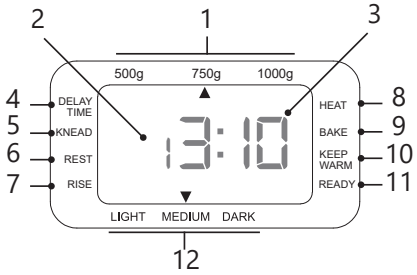
D. - : ponížení času

E. COLOUR: výběr propečení kůrky chleba

F. START-PAUSE/stop: hlavní vypínač on/off

Displej

1. Výběr velikosti chleba
2. Menu
3. Zbývající čas do konce programu (v minutách)
4. Fáze programu: Časovač
5. Fáze programu: hnětení
6. Fáze programu: odpočinutí těsta
7. Fáze programu: kynutí
8. Fáze programu: předehřátí
9. Fáze programu: pečení
10. Fáze programu: udržení tepla
11. Fáze programu: chléb je hotový
12. Propečení kůrky: světlá, středně, tmavá



A. TLAČÍTKO „MENU“

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit správný pečící program. Pokaždé, když stisknete toto tlačítko, uslyšíte signál a číslo programu se na displeji změní. Dle vybraného programu se bude také měnit přednastavený čas.

B. „WEIGHT “ – TLAČÍTKO

Toto tlačítko použijte,když chcete udat váhu chleba, který máte v úmyslu upéci. Můžete volit v rozmezí 500, 750 g a 1000 g. Mějte na paměti, že celkové množství přísad uvedených v receptu je váha chleba, který chcete upéci.

CZ

C. + & D. -

Pomocí těchto tlačítek můžete nastavit odložené spuštění (časovač) pro programy. Pro některé programy lze upravit jejich celkový čas.

E. „COLOUR" – TLAČÍTKO

Tímto tlačítkem si volíte stupeň propečení kůrky. Možný výběr je světlá/střední nebo tmavá.

Když zkoušíte nějaký recept poprvé, doporučujeme vám, abyste si vybrali barvu kůrky střední.

F. START-PAUSE/STOP

Tímto tlačítkem potvrdíte a spustíte vybraný program. Nebo již spuštěný program pozastavíte/spustíte. Krátkým stisknutím program pozastavíte. Pro pokračování stiskněte tlačítko znovu. Pokud neprovedete žádnou akci a nic nestisknete, provoz se automaticky obnoví po 3 minutách.

Pro ukončení (zastavení) programu stiskněte tlačítko na několik sekund, dokud neuslyšíte pípnutí.

PROGRAMY

Program	500 g	750 g	1000 g
1. Základní (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Rychlý (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Sladký (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Francouzský (French)	3:35	3:40	3:45
5. Italský chléb (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Celozrnný (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Hrozinky / ořechový chléb (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Žitný, žito (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioška	3:35	3:40	3:45
10. Kvásek (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Bezlepkový (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sendvič	3:00	3:05	3:10
13. Těsto na pizzu (pizza dough)	0:45*		
14. Těsto na těstoviny (pasta dough)	0:20*		
15. Hnětení (knead)	0:08*		
16. Pečení (bake)	0:30*		
17. Domácí vlastní chléb Homemade (DIY)			

* Pokud si zvolíte jeden z těchto programů, nemůžete volit hmotnost nebo dobu pečení.

Čas zobrazený na displeji je indikován v hodinách a minutách.

1. Základní (Basic)

Nejvíce používaný program pro pečení klasického chleba.

2. Rychlý (Quick)

Pro hnětení, kynutí a pečení chleba s jedlou sodou nebo pečícím práškem. Výsledkem je obvykle menší chléb s hustší strukturou.

3. Sladký (Sweet)

Program je vhodný na přípravu sladkého chleba – typ vánočky nebo čokoládový

4. Francouzský (French)

Doba hnětení a kynutí je delší než u základního

5. Italský chléb (Italian)

Tímto programem si upečete chutný středomořský chléb. Můžete přidat další přísady, jako jsou bylinky, sušená rajčata, olivy atd.

6. Celozrnný (Whole wheat)

Nejvhodnější program pro pečení tmavého chleba, jako je chléb celozrnný nebo vícezrnný. Chléb může být o něco menší než bílý chléb, protože mouka je těžší. S tímto programem se nedoporučuje používat odložený start – výsledky pečení by mohly být výrazně horší.

7. Hrozinky / ořechový chléb (Raisin/nut bread)

Pomocí dávkovače přidejte přísady, jako jsou hrozinky nebo ořechy. Tyto ingredience je nejlepší přidat až po základním prohnětení (to se ozve zvukový signál).

8. Žitný, žito (Rye)

Tento program je ideální pro chleby s těžší moukou jako jako je např. žitná. Chléb je sám o sobě pevnější, hutnější a těžší než normální chléb.

9. Brioška (Brioche)

Tento program je vhodný pro chleby s dalšími přísadami, které mají vysoký obsah cukru, tuku a bílkovin (např. čokoláda, cukr atd.). Tyto přísady vytvářejí tmavší kůru. Fáze kynutí při tomto programu je delší a výsledkem je nadýchanější chléb.

10. Kváskové těsto (Sourdough)

Kváskové těsto je těsto bez přidaného pekařského (konzumního) droždí. Těsto kyne díky přírodnímu procesu kvašení (kynutí). Tento proces dává kváskovému chlebu mírně nakyslou chuť a zvyšuje jeho trvanlivost. K pečení kváskového chleba potřebujete mít kváskový zápar (startér). Tento program je vhodný na čerstvý, domácí kváskový pečivo. Pokud raději pracujete s hotovou směsí nebo sáčkem chlebové směsi, tak doporučujeme použít program „základní" nebo francouzský (French, Basic).

11. Bezlepkový (Gluten free)

Program vhodný pro pečení bezlepkového chleba. Těsto bezlepkového chleba je vlhké a má jinou konzistenci těsta. Těsto by proto nemělo být dlouho hněteno ani příliš dlouhé kynutí. Doba pečení je naproti tomu delší. S tímto programem není vhodné používat odložený start. Prodleva při odloženém startu může znehodnotit těsto a výsledek pečení nebude dobrý. Nejlepší je vložit všechny ingredience najednou a na začátku.

12. Sendvič (Sandwich)

Program pro přípravu lehkého bílého těsta vhodného pro přípravu např. malých chlebových houstiček.

13. Těsto na pizzu (Pizza dough)

Program vhodný na zadělání a kynutí těsta. Výsledné těsto a výtvory z něho můžete následně upéct v troubě. Tento program je ideální na zpracování těsta na pizzu nebo rohlíky.

14. Těsto na těstoviny (Pasta dough)

Program vhodný na zadělání těsta. Perfektní na těsto na těstoviny.

15. Hnětení (Knead)

Během tohoto programu přístroj pouze hněte (zadělá těsto). Nebude ho nechávat kynout ani péct. Tento program můžete použít například k hnětení těsta. Pomocí tlačítek „+" a „-" můžete upravit dobu hnětení.

16. Pečení (Bake)

Program na upečení již hotového těsta. Tento program může být použit k dokončení chleba či rozehřátí chleba již dříve hotového.

17. Domácí vlastní chléb (Homemade)

Tento program si můžete nastavit dle vlastních potřeb, aby vyhovoval vašemu těstu. Více o nastavení se dočtete níže v kapitole „Nastavení vlastního domácího programu"

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Mírným pootočením doprava a tažením nahoru vyjměte z pekárny pečící nádobu.
2. Na osičku uprostřed nádoby nasaďte hnětací hák(přiložený). Hnětač musí být nasazen správným a pečlivým způsobem, aby se neviklal a všechny přísady mohly být dostatečně promíchány.
3. Suroviny do formy doporučujeme vkládat následujícím způsobem a v tomto pořadí:
   - voda / mléko (± 20 - 25°C)
   - máslo / olej -
   - eventuelně vejce
   - mouka
   - cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
   - sůl (sůl nasypte na opačnou stranu)
   - droždí (droždí vložte do důlku uprostřed)

⚠ Pozor! Droždí nesmí přijít do styku s vodou, cukrem a solí. Mohlo by se stát, že voda droždí zaktivizuje, dříve než se přísady dostatečně promísí a prohnětou.

Další přísady, jako jsou ořechy, bylinky, sušené, ovoce a další mohou být přidány později po základním prohnětení. Viz část „Přidávání dalších složek".Ďalšie prísady, ako sú orechy, bylinky, sušené, ovocie a ďalšie môžu byť pridané neskôr po základnom prehnetení. Pozri časť „Pridávanie ďalších zložiek".

4. Odstraňte všechny zbytky přísad z vnější strany formy. Vložte formu opět do přístroje seshora na ni zatlačte a pootočte.
5. Uzavřete víko.
6. Dejte zástrčku do zásuvky
7. Nastavte tlačítkem „menu" správný program.
8. Pomocí tlačítka propečení (colour) nastavte stupeň propečení kůrky. Můžete si vybrat mezi světlou, středí nebo tmavou. Tlačítkem hmotnosti (weight) nastavte velikost chleba (500g, 750g nebo 1000g).
9. Nastavte eventuálně funkci vlastního naprogramování odloženého startu.
10. Stiskněte START. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje. Pokud máte nastaveno oddálení programu, program spustí až po uplynutí nastaveného času.
11. Jakmile bude chléb hotový, tak se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte a chvilku přidržte „START-PASUSE/stop". Zařízení opět zapípá, aby se potvrdilo, že jste program zastavili. Pokud program takto nezastavíte, chléb bude díky funkci přihřívání udržován v teple

CZ

dalších 60 minut. Po vypnutí vypojte z elektrické sítě a otevřete víko. Opatrně vyjměte chléb z náboby.

⚠ Pozor: nádoba je horká, použijte kuchyňské chňapky.

12. Chléb nechte ochladit ve formě asi 10 – 15 minut, pak formu obraťte a vyklopte chléb z formy. Když se chléb hned neuvolní, otáčejte osou na spodní straně formy, dokud se chléb neuvolní.

⚠ Nikdy nepokládejte chléb ani formu na vnější stranu přístroje nebo přímo na plastikový ubrus.

⚠ Na vyjmutí chleba nikdy nepoužívejte ostré kovové předměty, abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu.

13. Když chléb vyndáte z přístroje a hnětač zůstane uvnitř v chlebu, tak ho můžete vyndat pomocí vytahovací háku ven. Nebo nechte chleba ještě vychladit na roštu, takže pak můžete hnětač vytáhnout rukama. Dávejte pozor, aby byl hnětač dobře vychlazený. Je doporučeno krájet chléb teprve po 15 – 20 minutách.

FUNKCE UDRŽENÍ TEPLÉHO CHLEBA

Pokud nejste včas doma a neslyšíte ukončení programu, tak berte na vědomí, že pekárna ještě 60 minut po ukončení pečení hřeje. Tato doba není zahrnuta v programovacím čase.

Pro přerušení takového dohřívání stačí podržet tlačítko START/STOP na několik vteřin. Pokud necháte hotový chléb v pekárně déle než hodinu, tak se chléb může zapařit a zvlhnout.

Doporučujeme mýt nádoby vždy ihned po vyndání chleba, jedině takto zajistíte, že se hnětač nepřilepí k ose nádoby.

Nikdy znovu nepouštějte ještě teplou pekárnu.

PŘIDÁNÍ PŘÍMĚSÍ

Během hnětení v následujících programech zazní zvukový signál (10 x): normální, francouzský, celozrnný, sladký, bezlepkový, rychlý, hrozinky/ořechy, žitný, brioška, italský, sendvič, kvásek. Toto pípnutí značí, že je správný čas přidat další přísady, jako jsou hrozinky, ořechy, sem atd. Otevřete horní víko pekárny, nasypte přísady, víko opět uzavřete .

PAMĚŤOVÁ FUNKCE

Pokud dojde k výpadku napájení z důvodu výpadku proudu, tak je zde paměťová funkce na 10min

Pokud se do té doby napájení rozběhne, tak program bude pokračovat tam kde skončil. Pokud výpadek trvá déle než 10 minut, tak se celý program přerušil a je potřeba ho potom ručně nastavit / spustit znovu.

NASTAVENÍ PRO DOMÁCÍ VLASTNÍ CHLÉB

„Homemade" je určeno pro předvolení a nastavení vlastního programu. Tímto lze nastavit jakoukoli fázi pečení, hnětení atd.. Pokud chcete nějakou fázi zcela vynechat, tak u ní nastavte 0:00.

1. Tlačítkem menu vyberte program 17.
2. Pro zahájení nastavení stačí stisknout tlačítko hmotnosti. Na displeji se rozbliká hodnota času a šipka vedle nastavované fáze programu. Při nastavení koukněte do tabulky níže, kde jsou uvedené přednastavené základní hodnoty a rozmezí co lze nastavit.
3. U každé fáze nastavte požadovaný čas. + je navyšování a- je ponižování času. Navolený čas vždy potvrďte tlačítkem „Weight".
4. Jakmile máte všechny fáze programu nastaveny, tak na displeji uvidíte celkový čas programu. Tlačítkem START už můžete rovnou program spustit. Pokud byste tlačítko stiskli během programování fází, tak se programování přeruší.

Pokud je potřeba, tak můžete nastavit i odložený spuštění programu. Viz popis tohoto nastavení v kapitole „Nastavení odloženého startu".

Fáze programu	Displej	Základní nastavení	Rozmezí
Hnětení 1	Knead	0:20	0-30 min.
Odpočinek 1	Rest	0:20	0-30 min.
Hnětení 2	Knead	0:05	0-30 min.
Odpočinek 2	Rest	0:10	0-30 min.
Hnětení 3	Knead	0:05	0-25 min.
Kynutí 1	Rise	1:00	0-60 min.
Kynutí 2	Rise	0:40	0-60 min.
Kynutí 3	Rise	1:00	0-60 min.
Pečení	Bake	1:00	0-80 min.
Udržení tepla	Keep Warm	1:00	0-60 min.

VYJMUTÍ HNĚTAČE JEŠTĚ PŘED PEČENÍM

Pokud chcete celistvý chléb, je možné vyjmout hnětací hák z těsta před jeho pečením. Vyjmout se musí až po posledním hnětení před finálním kynutím.

1. Pokud to takto chcete zkusit, tak pekárnu vypněte stiskem tlačítka start/stop. Paměťová funkce pekárny si pamatuje průběh programu cca do 10 min od přerušení, proto musí tato operace vyjmutí háku být poměrně rychlá a bez zbytečných prodlev
2. Otevřete víko, rukama od mouky vyjměte hroudu těsta i s hnětačem. Hák z těsta vyjměte a do pekárny vložte jen samotné těsto. Naplněnou pečící nádobu vložte do pekárny.
3. Pekárnu opět zavřete.
4. Znovu stiskněte tlačítko start/stop, aby mohl program dále pokračovat.

POUŽITÍ ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud chcete tuto funkci použít, musíte ji nastavit, dříve než stisknete START.

- Při odloženém startu počítáte a zadáváte čas mezi zapnutím programu a času dokončení/ dopečení chleba. Přístroj si automaticky započte dobu potřebnou pro samotný proces pečení.
- Tlačítkem pro nastavení, každým jeho stiskem přidáte 10 min odloženého startu.
- Na displeji se zobrazí šipka vedle hodnoty „odleženého startu" (delay time).
- Funkci odloženého startu nelze nastavit u programů: těsto na pizzu, těsto na těstoviny, hnětení a pečení. Pokud během hnětení a pečení stisknete tlačítka + a -, upraví se doba programu.
- Takový časovač lze nastavit až na 15 hodin.

Příklad: Je 9:00 ráno a vy byste chtěli mít odpoledne v 17:00 čerstvě upečený chléb.

Musíte tedy naprogramovat celkový čas na 8 hodin, což bude odpovídat dopečení přesně v 17:00.

Do pekárny vložte všechny potřebné suroviny. Tlačítkem menu vyberte příslušný program.

Stisknutím tlačítka Colour (propečení) nastavte stupeň propečení kůrky a následně vyberte požadovanou hmotnost chleba. Tlačítkem + navyšujte čas dokud se na displeji nezobrazí 8:00. Chléb bude upečený za 8 hodin od potvrzení vaší volby (tlačítkem Start). Zobrazený čas obsahuje i dobu potřebnou pro samotné pečení. Chléb tedy bude hotov v 5 hodin odpoledne.

Stiskněte tlačítko Start. Dvojtečka na displeji začne blikat šipka bliká u informace „odloženého startu" (delay time). Začne se odpočítávat čas až do doby, kdy má pekárna začít spustit program

a hníst. Chléb bude nyní procházet celým nastaveným programem, aby byl chléb připraven ve zvolený čas.

Důležité: tuto funkci nepoužívejte, pokud mají některé suroviny uvnitř pekárny podléhají rychlejší zkáze (například čerstvé mléko, jogurt nebo čerstvé ovoce).

TIPY K PŘÍPRAVĚ:

- Vždy všechny přísady přesně odvažte a dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.
- Jestli je droždí čerstvé, můžete zjistit následujícím testem: V polovině šálku vlažné vody rozmíchejte 1 kávovou lžičku cukru a pak přidejte 1 kávovou lžičku droždí. Po několika minutách bude směs bublat a kypět.
- Sůl omezuje účinek droždí a cukr ho naopak povzbuzuje. Pokud na základě diety nesmíte použít jednu z těchto přísad, pak musíte rovněž vynechat i tu druhou. Pak získáte chléb bez cukru a soli.
- Chléb, který pečete sami z vlastních surovin, neobsahuje žádné konzervační prostředky, a je proto také omezeně trvanlivý. Když chléb necháte dobře vychladnout a pak ho neprodyšně zabalíte, můžete ho několik dní kvalitně uchovat. Můžete ho samozřejmě také nechat zmrazit a spotřebovat ho později.
- Osu hnětacího háku i samotný hák namažte máslem. Tak se zajistí, že půjde hák krásně sundat z osy a vyjmout z pečeného chleba.
- Velmi důležité je i pořadí, ve kterém ingredience přidáváte. Nejdříve tekuté/mokré ingredience, pak suché a nakonec kvásek.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.

⚠ Nikdy nepoužívejte drsná čistidla.

- Před čištěním pekárnu vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte pekárnu úplně vychladnout.
- Po každém použití spotřebič důkladně očistěte. Pokud je některá s částí znečištěna, tak to může ovlivnit výslednou chuť i tvar chleba a nebo dokonce zkrátit životnost přístroje.
- Po vyčištění přístroj a všechny jeho části důkladně osušte. Před uskladněním nechte alespoň půl hodiny otevřené víko, aby vyschl i vnitřek přístroje. .

ZEVNĚJŠEK, VÍKO A VNITŘEK PEKÁRNY

Zevnějšek přístroje a průhledové okénko setřete vlhkým hadrem nebo houbou. Před čistěním ještě vyjměte pečící nádobu ven. Pokud by bylo nutné, můžete zevnějšek přístroje vyčistit jemným mycím prostředkem, tak abyste povrch nepoškrábali.

VNITŘEK PEKÁRNY

Vnitřek lze pečlivě vyčistit mírně navlhčeným hadříkem. Buďte opatrní při čištění topného tělesa.

PEČÍCÍ FORMA A HNĚTACÍ HÁK

Nádobu s chlebem vyjměte z přístroje, tak že ji pootočíte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček a vytáhnete ji nahoru. Formu a hnětač je možné mýt teplou vodou a vlhkým jemným hadříkem.

Dávejte pozor, abyste nepoškodili ochrannou vrstvu. Když se vám nepodaří vyndat hnětač z formy ven, musíte nechat formu úplně vychladnout. Potom do formy nalijte trochu teplé vody tak, aby

hnětač byl pod vodou. Voda pomůže tomu, že přilepené části se uvolní a hnětač půjde dobře vyjmout.

Nepoužívejte žádné čistící prostředky nebo kartáče, protože by mohly poškodit ochrannou vrstvu formy. Pečící forma není vhodná do myčky nádobí.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉM	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Stále nejsem spokojen s výsledným produktem.	• Doporučovali bychom vám udělat chléb pomocí hotové chlebové směsi. Do těchto směsí stačí dodat jen vodu a máslo. Je-li výsledek dobrý, znamená to, že je váš přístroj v pořádku a vy musíte zkontrolovat čerstvost normálních přísad. • Ingredience nejsou přesně naváženy. • Ingredience nejsou čerstvé. • Ingredience neměly pokojovou teplotu.
Můžu nějak poznat i během procesu, zda je těsto správně zadělané a zda správně vykyne?	• Těsto by mělo být hladké, elastické a vytvarované do úhledné kuličky. 5-10 min po začátku (během hnětení) můžete zkusit těsto lehce stisknout prsty. Mělo by mírně lepit. Pokud lepí moc, je příliš vlhké a je potřeba přidat mouku. Pokud téměř nelepí, je suché a vy musíte přidat mírně vody. Neotevírejte víko během kynutí.
Co když si chci upéct více chlebů najednou?	• Mezi jednotlivými pečeními se doporučuje nechat přístroj vychladnout 20 minut. Nechte otevřené víko. Pokud by byla pekárna teplá, tak kvasnice kynou rychleji, což není dobré pro finální výsledek.
Chléb je propadlý/deformovaný.	• Pravděpodobně bylo použito moc vody a těsto bylo moc vlhké. Chléb byl ponechán v pečící formě příliš dlouhou dobu po upečení.
Chléb je uvnitř nedopečený a vlhký.	• Takový výsledek většinou způsobuje použití těžších mouk, jako je žitná nebo celozrnná mouka. Při použití těchto druhů mouky zkuste přidat ještě jeden způsob hnětení. Po dokončení prvního hnětení pekárnu vypněte. Potom přístroj resetujte a opět spusťte zvolený program. Stroj začne znovu hnětat = těsto bude více vzdušné. • Příliš řidké těsto. • Špatně zvolený program.

PROBLÉM	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Spodní část chleba je velmi tuhá.	• Již upečený chléb jste nechali v pekárně příliš dlouho. Funkce udržování tepla a následné akumulované teplo spodní část chleba „vysuší“. • Nejlepší je vyndavat chléb co nejdříve po dopečení. • Použili jsme příliš mnoho těsta. Nepoužívejte více než 1000g najednou.
Chléb překynul a překypěl.	• Použili jsme příliš moc kvasnic. • Kvasnice byly aktivovány více než je nutné = použili jste moc cukru nebo příliš teplou vodu.
Na displeji svítí chybové hlášení: „H:HH“	• Přístroj je stále teplý. Nechte ho dostatečně vychladnout.
Na displeji svítí chybové hlášení: „E:EO“	• Takové hlášení oznamuje vadný senzor teploty. Pekárnu nechte překontrolovat a opravit v autorizovaném servise.
Proč nemohu přidat extra ingredience hned po startu programu.	• Extra ingredience (jako jsou ořechy) budou rozmělněny na s kousky a těsto nebude prohněteno správně. To může velmi ovlivnit i kynutí chleba. Doplňkové přísady přidávejte až poté, kdy spotřebič pískne (po hnětení).
Mohu použít místo vody i mléko?	• Ano. Vždy musí být dodržet celkový objem tekutiny.
Horní kůrka chleba je někdy světlejší a někdy tmavší.	• Propečení si lze nastavit v nastavení pekárny. Rozdíl však způsobuje i množství použitého cukru. Více cukru = tmavší kůrka.
Pekárna hněte pomaleji než obvykle.	• Může být způsobeno použitím těžší mouky. Nebo je těsto příliš hutné. Pokud tomu tak je, tak přidejte lžičku vody.
Hnětací hák se zapekl do těsta ne nejde moc dobře vyndat.	• Hák i s okolním těstem vyjměte. Celou hrudku těsta s hákem ponořte pod vodu a nechte 15 minut odpučet a následně očistěte.
Na skleněném průhledovém okénku kondenzuje voda/pára.	• Tento jev je zcela normální a děje se díky zahřívání uvnitř přístroje.
Používám již koupenou a namíchanou směs na chléb, ale i přesto mám stále nepovedený chléb.	• Ještě před reklamováním pekárny doporučujeme zkusit po domácky připravený základní recept. Je možné, že koupená směs není čerstvá a to ovlivňuje výsledek pečení.

PROBLÉM	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Chléb je uvnitř příliš nadýchaný/dutý.	• Příliš mnoho vody / příliš mnoho droždí nebo žádná sůl. • Jednotlivé ingredience neměly pokojovou teplotu.
Chléb se při krájení mačká nebo drolí.	• Je příliš teplý. Před krájením ho nechte 15-30 minut vychladnout.
Z přístroje během používání je cítit spálenina.	• Ingredience se vysypaly přes hranu nádoby na topné těleso. Pekárnu vypněte, nechte ji vychladnout a vyčistěte vnitřek.
Motor vydává abnormální hluk a přísady nejsou správně promíchány.	• Zkontrolujte, zda jsou hnětací hák a nádoba správně usazeny. • Použili jste příliš mnoho těsta. Nepoužívejte více než 1000 g.

SPECIFIKACE

Model	B3978
Elektrické napětí	220-240 V~ 50/60 Hz
Příkon	• Heating 500 W • Motor 100 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu po 1 minutě	0,51 W

SMĚRNICE



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Tento spotřebič vyhovuje všem evropským požadavkům na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.

Evropské prohlášení je uloženo u výrobce v Belgii a je možné si ho vždy vyžádat na adrese info@linea2000.be

CZ

ZÁRUKA

Drahí zákazníci,

Ďakujeme za vašu dôveru v značku DOMO.
Dúfame, že sa vám nový spotrebič bude páčiť.

Všetky naše produkty sú pred predajom podrobené prísnej kontrole kvality. Pokiaľ aj napriek tomu narazíte na nedostatky alebo problémy u vášho zakúpeného prístroja, tak verte, že nás to mrzí. V takom prípade kontaktujte zákaznícky a pozáručný servis. Náš personál vám rád pomôže!

(+420) 379 422 550 **servis@domo-elektro.cz**

Pondelok-Piatok: 8:00-16:00

Reklamáciu je možné tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783
345 06 Kdyně
Česká republika

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spiatočnou adresou s telefonickým kontaktom.

Na zakúpený spotrebič sa vzťahuje zákonná záruka v trvaní 2 rokov, ktorá sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa Občianskeho zákonníka. Počas tejto doby je výrobca zodpovedný za poruchy, ktoré vznikli ako priamy dôsledok výrobnej chyby/konštrukcie výrobku. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá žiadne vady a kupujúci prevzal tovar:

- tovar má také vlastnosti, ktoré výrobca popisuje v návode alebo na obale
- sa tovar hodí na účel, na ktorý výrobca uvádza
- tovar zodpovedá akosťou alebo prevedením dohodnutej vzorke alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutej vzorky alebo predlohy
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Záruka se nevzťahuje:

- na mechanické poškodenie
- pri nesprávnom používaní v rozpore s návodom
- na časti, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (filtre, vrecká, kefy, batérie ... atď.).

U části podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

SK

Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak, než v je uvedené v manuáli (nesprávnym postupom)
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Ak sa prejaví vada v priebehu 12 mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Práva z vadného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci obdržal od kupujúceho reklamovaný tovar.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakkéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá. Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnostiach av podobných prostrediach, ako sú:
    - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
    - chaty, chalupy
    - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.

- Údržba a čistenie smie byť vykonávané len osobami staršími ako 16 rokov. Mladšie deti nesmú prístroj čistiť ani s ním inak zaobchádzať.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pokiaľ je nimi prístroj vybavený, tak najskôr vypnite všetky tlačidlá do polohy „OFF" a až potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a súladu s miestnymi normami.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu, tak nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený napájací kábel/ zástrčka, alebo ak je spotrebič viditeľne poškodený a nepracuje správne, alebo ak vám spadol. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

⚠ UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

⚠ UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

⚠ UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ



Prístroj môže byť počas používania horúci. Dbajte na to, aby sa prívodný kábel nedotýkal jeho horúcich častí a prístroj ničím neprikrývajte.

- Na zapojený prístroj nestavajte žiadne predmety. Inak hrozí riziko ich spadnutie alebo dokonca riziko požiaru.
- Pekáreň sa počas činnosti zahrieva a niektoré jej časti sú horúce, preto s ňou manipulujte opatrne a používajte iba tlačidlá a rukoväte na to určená.
- Pred rozoberaním, čistením alebo skladaním musia byť pekáreň vychladnutá a vždy ju pred tým vypojte z elektrickej siete.
- S naplnenou pekárňou nikdy nemanipulujte.
- Ak je pekáreň zapnutá, tak sa nikdy nesnažte dotýkať hnetacích hákov.

- Pred čistením alebo pri dlhodobom nepoužívaní vždy prístroj vypnite a vypojte z el. siete.
- Nepoužívajte pekáreň ako úschovňu / skladovacie miesto potravín.
- Na čistenie nepoužívajte hubku s dlhšími vláknami. Vlákna by sa mohla omylom dostať dovnútra prístroja a spôsobiť elektrický šok alebo skrat.
- Pekáreň nikdy nepoužívajte na sušenie potravín ani iných vecí.
- Maximálne množstvo všetkých surovín nesmie byť väčšia, než 1000g.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

Všetky nákresy a ich popisky sú len informatívne a môžu sa mierne líšiť od skutočnosti.

ČASTI

1. Veko
2. Priezor
3. Ovládací panel
4. Nádoba na pečenie
5. Hnetací hák
6. Vonkajší plášť prístroje
7. Pohárik s odmerkou
8. Lyžicový odmerka
9. Hák pre vyťahovanie hnetače z chleba



SK

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Všetky časti prístroja očistite navlhčenou handričkou - najmä časti, ktoré prídu do styku s potravinami. Rúry nádoba a háky sú opatrené nepriľnavým povrchom. Nikdy tieto plochy nečistite hrubými nástrojmi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami. Tieto plochy môžete čistiť iba papierovou kuchynskou utierkou, alebo jemným navlhčenou handričkou. Ak ste tak ešte neurobili, odstráňte ochrannú fóliu z displeja.
- Je úplne v poriadku, ak sa pri prvom použití prejaví ľahký dym z prístroja. To sa len vypáli prípadné nečistoty či maziva z výroby.
- Pred prvým použitím je potrebné ako prvý spustiť na prázdno program pečenia "BAKE". Program nechajte prebehnúť 10 minút. Potom nechajte pekáreň vychladnúť a znovu očistite nádobu na pečenie a hnetacie hák.
- Pred prvým použitím je najlepšie vymazať nádobu na pečenie aj hnetací hák maslom alebo margarínom.
- Pekáreň umiestnite na rovný a stabilný povrch, dostatočne ďaleko od okraja. Okolo prístroja musíte zaistiť dostatočné vetranie.
- Výsledok pečenia môže byť ovplyvnený okolitou teplotou, kde pekáreň používate. Ideálne by malo byť medzi 15 °C - 34 °C.

POUŽITIE

Základný recept:

Nižšie vypísaný recept je vhodný na prípravu jedného bochníka bieleho chleba. Všetky suroviny vkladajte do nádoby na pečenie postupne, tak ako je popísané v návode.

- 370 ml vlažnej vody
- 1 lyžička soli
- 1 lyžica cukru
- 630 g hladkej múky
- 5 g sušených kvasníc

SUROVINY

Múka

Múka je základná súčasť chleba. Váha múky sa líši druh od druhu. Preto je absolútne nutné jej množstvo správne odvážiť. Pri nákupe múky si všimnite aj textu na obale. Musí tam stáť, že múka je mimo iného vhodná na pečenie chleba.

Lepok

Lepok sa nachádza prirodzene takmer v každej múke a podporuje kysnutie chleba. V tzv.

chlebové múke je lepku však najviac.

Droždie

Droždie je mikroorganizmus, ktorý rastie na rôznych rastlinných potravinách. Má schopnosť premeniť cukor v alkohol a v kysličník uhličitý, pričom veľmi rýchlo nadobúda. Je to ideálne, aby mohlo cesto vykysnúť a bolo lepšie stráviteľné. Odporúčame používať sušené droždie. Spracovanie tohto (zrnovitého) droždie je jednoduchšie, a tiež je trvácnejšie ako droždie čerstvé a vykazuje stálejšie výsledky.

Kvások

Kvások, čiže kvásková kultúra: Ak nechcete používať konzumné droždie, tak si môžete nechať vzísť kvások (zmiešajte iba ražnú múku s vodou a pri izbovej teplote nechajte vzísť/kvasiť). Založený kvások už môžete ďalej udržiavať v chladničke, prižívovať a využívať na pečenie domáceho chleba.

Soľ

Soľ nezabezpečuje len určitú chuť chleba, ale reguluje tiež aktivitu droždia, spevňuje cesto a zabraňuje tomu, aby chlieb príliš vykysol.

Maslo/olej

Maslo a olej dávajú chlebu lepšiu chuť a zvláčňujú ho. Pred použitím musí mať maslo aj olej izbovú teplotu.

Cukor

Cukor je zdroj obživy pre droždie a dôležitá súčasť kysnutie cesta. Môžete použiť normálne biely cukor, hnedý cukor, sirup alebo med. Cukor dodáva chlebu istú krehkosť, zvyšuje výživovú hodnotu a prispieva k tomu, že chlieb dlhšie vydrží. Pozor: Nepoužívajte hrubý cukor alebo cukor kockový, napr. Pre kvasný chlieb, pretože to poškodzuje ochrannú vrstvu formy na pečenie.

Voda

Keď sa premieša múka s vodou, vytvorí sa lepok, vzduch sa nasýti, takže chlieb môže nadobúdať. Pri normálnej izbovej teplote použite vlažnú vodu, pretože studená voda neaktivizuje droždie a horúca by bola zase príliš.

Mlieko

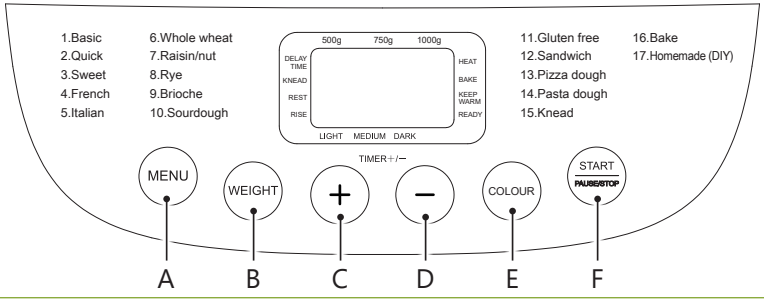
Chlebová kôrka vďaka mlieku zhnedne, zlepší sa chuť chleba, zvýši sa výživná hodnota a vnútro chleba má krásnu smotanovú farbu. Keď použijete čerstvé mlieko, musíte adekvátne znížiť množstvo vody, aby množstvo tekutín zostalo v rovnováhe.

Ostatné prísady

V kuchárskych knihách môžete nájsť recepty, ktoré vyžadujú korenie, orechy, hrozienka, ovocie alebo zeleninu a i. Používajte vždy čerstvé prísady. Keď používate orechy, slnečnicové semienka, sušené ovocie a pod., Nechajte ich vopred namočené vo vode, aby zmäkli, dobre osušené zľahka pokropte a až potom ich pridajte do cesta. Dávajte pozor, aby tieto ingrediencie neboli príliš veľké a ostré, aby nepoškodili ochrannú vrstvu formy.

OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel



SK

A. MENU: výber programu pečenia

B. WEIGHT: výber veľkosti chleba

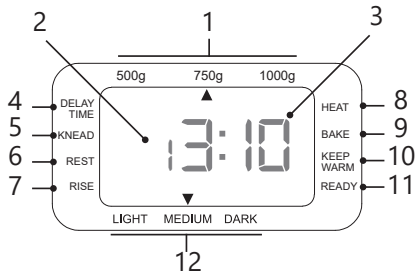
C. +: navyšovanie času

D. -: poníženie času

E. COLOUR: výber prepečenia kôrky chleba

F. START-PAUSE / stop: hlavný vypínač on / off

Displej



1. Výber veľkosti chleba
2. Menu
3. Zostávajúci čas do konca programu (v minútach)
4. Fáza programu: Časovač
5. Fáza programu: hnetenie
6. Fáza programu: odpočinutie cesta
7. Fáza programu: kysnutie
8. Fáza programu: predhriatie
9. Fáza programu: pečenie
10. Fáza programu: udržanie tepla
11. Fáza programu: chlieb je hotový
12. Prepečenia kôrky: svetlá, stredne, tmavá

A. TLAČIDLO "MENU"

Toto tlačidlo použite, keď chcete zvoliť správny program pečenia. Zakaždým, keď stlačíte toto tlačidlo, budete počuť signál a číslo programu sa na displeji zmení. Podľa vybraného programu sa bude tiež meniť prednastavený čas.

B. "WEIGHT" - TLAČIDLO

Toto tlačidlo použite, keď chcete udať váhu chleba, ktorý máte v úmysle upiecť. Môžete voliť v rozmedzí 500, 750 g a 1000 g. Majte na pamäti, že celkové množstvo prísad uvedených v recepte je váha chleba, ktorý chcete upiecť.

C. + & D. -

Pomocou týchto tlačidiel môžete nastaviť odložené spustenie (časovač) pre programy. Pre niektoré programy možno upraviť ich celkový čas.

E. "COLOUR" - TLAČIDLO

Týmto tlačidlom si volíte stupeň prepečenia kôrky. Možný výber je svetlá / stredná alebo tmavá.

Keď skúšate nejaký recept prvýkrát, odporúčame vám, aby ste si vybrali farbu kôrky strednej.

F. START-PAUSE/STOP

Týmto tlačidlom potvrdíte a spustíte vybraný program. Alebo už spustený program pozastavíte / spustíte. Krátkym stlačením program pozastavíte. Pre pokračovanie stlačte tlačidlo znova. Ak nevykonáte žiadnu akciu a noc stlačíte, prevádzka sa automaticky obnoví po 3 minútach.

Pre ukončenie (zastavenie) programu stlačte tlačidlo na niekoľko sekúnd, kým nebudete počuť pípnutie.

SK

PROGRAMY

Program	500 g	750 g	1000 g
1. Základné (basic)	3:05	3:10	3:15
2. Rýchly (quick)	2:10	2:15	2:20
3. Sladký (sweet)	3:35	3:40	3:45
4. Francúzsky (French)	3:35	3:40	3:45
5. Taliansky chlieb (Italian)	3:05	3:10	3:15
6. Celozrnný (whole wheat)	4:05	4:10	4:15
7. Hrozienka / orechový chlieb (raisin/nut)	3:05	3:10	3:15
8. Žitný, raž (rye)	4:05	4:10	4:15
9. Brioška	3:35	3:40	3:45
10. Kvások (sourdough)	4:35	4:40	4:45
11. Bezlepkový (gluten free)	3:05	3:10	3:15
12. Sendvič	3:00	3:05	3:10
13. Cesto na pizzu (pizza dough)	0:45*		
14. Cesto na cestoviny (pasta dough)	0:20*		
15. Miesenie (knead)	0:08*		
16. Pečenie (bake)	0:30*		
17. Domáce vlastný chlieb Homemade (DIY)			

* Ak si zvolíte jeden z týchto programov, nemôžete voliť hmotnosť alebo dobu pečenia.

Čas zobrazený na displeji sa zobrazuje v hodinách a minútach.

1. Základné (Basic)

Najviac používaný program pre pečenie klasického chleba.

2. Rýchly (Quick)

Pre miesenie, kysnutie a pečenie chleba s jedlou sódou alebo pečenie práškom. Výsledkom je zvyčajne menší chlieb s hustejšou štruktúrou.

3. Sladký (Sweet)

Program je vhodný na prípravu sladkého chleba - typ vianočky alebo čokoládový

4. Francúzsky (French)

Čas miesenia a kysnutia je dlhší ako u základného

5. Taliansky chlieb (Italian)

Týmto programom si upečiete chutný stredomorský chlieb. Môžete pridať ďalšie prísady, ako sú bylinky, sušené paradajky, olivy atď.

6. Celozrnný (Whole wheat)

Najvhodnejší program pre pečenie tmavého chleba, ako je chlieb celozrnný alebo viaczrnný. Chlieb môže byť o niečo menšia ako biely chlieb, pretože múka je ťažšie. S týmto programom sa neodporúča používať odložený štart - výsledky pečenia by mohli byť výrazne horšie.

7. Hrozienka / orechový chlieb (Raisin/nut bread)

Pomocou dávkovača pridajte prísady, ako sú hrozienka alebo orechy. Tieto ingrediencie je najlepšie pridať až po základnom prehnetení (to sa ozve zvukový signál).

8. Žitný, raž (Rye)

Tento program je ideálny pre chleby s ťažšie múkou ako ako je napr. ražná. Chlieb je sám o sebe pevnejšie, hutnejšie a ťažšie ako normálny chlieb.

9. Brioška (Brioche)

Tento program je vhodný pre chleby s ďalšími prísadami, ktoré majú vysoký obsah cukru, tuku a bielkovín (napr. Čokoláda, cukor atď.). Tieto prísady vytvárajú tmavšie kôru. Fáza kysnutie pri tomto programe je dlhšia a výsledkom je nadýchanejšiu chlieb.

10. Kváskové cesto (sourdough)

Kváskové cesto je cesto bez pridaného pekárskeho (konzumného) droždia. Cesto kysne vďaka prírodnému procesu kvasenia (kysnutia). Tento proces dáva kváskovému chlebu mierne kyslastú chuť a zvyšuje jeho trvanlivosť. Na pečenie kváskového chleba potrebujete mať kváskový zápar (štartér). Tento program je vhodný na čerstvý, domáce kváskový pečivo. Pokiaľ radšej pracujete s hotovou zmesou alebo vreckom chlebovej zmesi, tak odporúčame použiť program „základný" alebo francúzsky (French, Basic).

11. Bezlepkový (Gluten free)

Program vhodný pre pečenie bezlepkového chleba. Cesto bezlepkového chleba je vlhké a má inú konzistenciu cesta. Cesto by preto nemalo byť dlho hnetenie ani príliš dlhé kysnutie. Doba pečenia je naproti tomu dlhšia. S týmto programom nie je vhodné používať odložený štart. Oneskorenie pri odloženom štarte môže znehodnotiť cesto a výsledok pečenia nebude dobrý. Najlepšie je vložiť všetky ingrediencie naraz a na začiatku.

12. Sendvič (Sandwich)

Program pre prípravu ľahkého bieleho cesta vhodného na prípravu napr. Malých chlebových houstičiek.

13. Cesto na pizzu (Pizza dough)

Program vhodný na cestom a kysnutie cesta. Výsledné cesto a výtvory z neho môžete následne upiecť v rúre. Tento program je ideálny na spracovanie cesta na pizzu alebo rožky.

14. Cesto na cestoviny (Pasta dough)

Program je vhodný na zarobenie cesta – napríklad na cestoviny.

15. Miesenie (Knead)

Počas tohto programu prístroj iba hnetie (zamiesi cesto). Nebude ho nechávať kysnúť ani piecť. Tento program môžete použiť napríklad na miesenie cesta. Pomocou tlačidiel "+" a "-" môžete upraviť dobu miesenie.

16. Pečenie (Bake)

Program na upečenie už hotového cesta. Tento program môže byť použitý na dokončenie chleba či rozohriatie chleba už skôr hotového.

17. Domáce vlastný chlieb (Homemade)

Tento program si môžete nastaviť podľa vlastných potrieb, aby vyhovoval vášmu cestu. Viac o nastavení sa dočítate nižšie v kapitole "Nastavenie vlastného domáceho programu"

POUŽITIE PRÍSTROJA

1. Miernym pootočením doprava a ťahaním hore vyberte z pekárne nádobu na pečenie.

2. Na osku uprostred nádoby nasaďte hnetací hák (priložený). Hnetač musí byť nasadený správnym a starostlivým spôsobom, aby sa neviklal a všetky prísady mohli byť dostatočne premiešané.
3. Suroviny do formy odporúčame vkladať nasledujúcim spôsobom a v tomto poradí:
   - voda / mlieko (± 20-25 °C)
   - maslo / olej
   - eventuálne vajcia
   - múka
   - cukor (nasypte cukor na jednu stranu)
   - soľ (soľ nasypte na opačnú stranu)
   - droždia (droždie vložte do jamky uprostred)

⚠ Pozor! Droždie nesmie prísť do styku s vodou, cukrom a soľou. Mohlo by sa stať, že voda droždie zaktivizuje, skôr než sa prísady dostatočne premieša a premiesime.

Ďalšie prísady, ako sú orechy, bylinky, sušené, ovocie a ďalšie môžu byť pridané neskôr po základnom prehnetení. Viď časť „Pridávanie ďalších zložiek".

4. Odstráňte všetky zvyšky prísad z vonkajšej strany formy. Vložte formu opäť do prístroja zhora na ňu zatlačte a pootočte.
5. Uzatvorte veko.
6. Dajte zástrčku do zásuvky
7. Nastavte tlačidlom "menu" správny program.
8. Pomocou tlačidla prepečenia (colour) nastavte stupeň prepečenia kôrky. Môžete si vybrať medzi svetlú, stredia alebo tmavú. Tlačidlom hmotnosti (weight) nastavte veľkosť chleba (500g, 750g alebo 1000g).
9. Nastavte eventuálne funkciu vlastného naprogramovanie odloženého štartu.
10. Stlačte START. Dvojbodka bude teraz blikať a tým udáva, že prístroj pracuje. Pokiaľ máte nastavené oddialenie programu, program spustí až po uplynutí nastaveného času.
11. Akonáhle bude chlieb hotový, tak sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte a chvíľku pridržte "START-PASUSE/stop". Zariadenie opäť zapípa, aby sa potvrdilo, že ste program zastavili. Ak program takto nezastavíte, chlieb bude vďaka funkcii prihrievanie udržovaný v teple ďalších 60 minút. Po vypnutí vypojte z elektrickej siete a otvorte veko. Opatrne vyberte chlieb z náboby.
    ⚠ Pozor: nádoba je horúca, použite kuchynské chňapky.
12. Chlieb nechajte ochladiť vo forme asi 10 - 15 minút, potom formu obráťte a vyklopte chlieb z formy. Keď sa chlieb hneď neuvoľní, otáčajte osou na spodnej strane formy, kým sa chlieb neuvoľní.
    ⚠ Nikdy nepokladajte chlieb ani formu na vonkajšiu stranu prístroja alebo priamo na plastikový obrus.
    ⚠ Na vybratie chleba nikdy nepoužívajte ostré kovové predmety, aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu.
13. Keď chlieb vyberiete z prístroja a hnetač zostane vnútri v chlebe, tak ho môžete vybrať pomocou vyťahovacie háku von. Alebo nechajte chleba ešte vychladiť na rošte, takže potom môžete hnetač vytiahnuť rukami. Dávajte pozor, aby bol hnetač dobre vychladený. Je doporučené krájať chlieb až po 15 - 20 minútach.

FUNKCIE UDRŽANIE TEPLÉHO CHLEBA

Ak nie ste včas doma a nepočujete ukončenie programu, tak berte na vedomie, že pekáreň ešte 60 minút po ukončení pečenia hreje. Táto doba nie je zahrnutá v programovacom čase.

Pre prerušenie takého dohrievanie stačí podržať tlačidlo START / STOP na niekoľko sekúnd. Ak necháte hotový chlieb v pekárni dlhšie ako hodinu, tak sa chlieb môže zapariť a zvlhnúť.

Odporúčame umývať nádoby vždy ihneď po vybratí chleba, jedine takto zaistíte, že sa hnetač neprilepí k osi nádoby.

Nikdy znova nepúšťajte ešte teplú pekáreň.

PRIDANIE PRÍMESÍ

Počas miesenia v nasledujúcich programoch zaznie zvukový signál (10x): normálne, francúzsky, celozrnný, sladký, bezlepkový, rýchly, hrozienka / orechy, žitný, brioška, taliansky, sendvič, kvások. Toto pípnutie značí, že je správny čas pridať ďalšie prísady, ako sú hrozienka, orechy, sem atď. otvorte horné veko pekárne, nasypte prísady, veko opäť uzavrite

PAMÄŤOVÉ FUNKCIE

Pokiaľ dôjde k výpadku napájania z dôvodu výpadku prúdu, tak je tu pamäťová funkcia na 10min

Ak sa do tej doby napájania rozbehne, tak program bude pokračovať tam kde skončil. Ak výpadok trvá dlhšie ako 10 minút, tak sa celý program prerušil a je potreba ho potom ručne nastaviť / spustiť znova.

NASTAVENIE PRE DOMÁCE VLASTNÉ CHLIEB

"Home made" je určené pre prednastavené a nastavenie vlastného programu. Týmto je možné nastaviť akúkoľvek fázu pečenia, miesenie atď .. Ak chcete nejakú fáze úplne vynechať, tak u nej nastavte 0:00.

1. Tlačidlom menu vyberte program 17.
2. Pre zahájenie nastavenia stačí stlačiť tlačidlo hmotnosti. Na displeji sa rozbliká hodnota času a šípka vedľa nastavovanej fázy programu. Pri nastavení pozrite do tabuľky nižšie, kde sú uvedené prednastavené základné hodnoty a rozmedzie čo možno nastaviť.
3. V každej fáze nastavte požadovaný čas. + je navyšovanie a - je ponižovanie času. Navolený čas vždy potvrďte tlačidlom "Weight".
4. Akonáhle máte všetky fázy programu nastavené, tak na displeji uvidíte celkový čas programu. Tlačidlom START už môžete rovno program spustiť. Ak by ste tlačidlo stlačili počas programovania fáz, tak sa programovanie preruší.

Ak je potreba, tak môžete nastaviť aj odložený spustenie programu. Pozri opis tohto nastavenia v kapitole "Nastavenie odloženého štartu".

Fáza programu	Displej	Základné nastavenie	Rozmedzie
Hnetenie 1	Knead	0:20	0-30 min.
Odpočinok 1	Rest	0:20	0-30 min.
Hnetenie 2	Knead	0:05	0-30 min.
Odpočinok 2	Rest	0:10	0-30 min.
Hnetenie 3	Knead	0:05	0-25 min.
Kysnutie 1	Rise	1:00	0-60 min.
Kysnutie 2	Rise	0:40	0-60 min.

Kysnutie 3	Rise	1:00	0-60 min.
Pečenie	Bake	1:00	0-80 min.
Udržanie tepla	Keep Warm	1:00	0-60 min.

VYBRATIE MIESIČ EŠTE PRED PEČENÍM

Pokiaľ chcete celistvý chlieb, je možné vybrať háky z cesta pred jeho pečením. Vyňať sa musí až po poslednom miesení pred finálnym kysnutím.

1. Ak to takto chcete skúsiť, tak pekáreň vypnite stlačením tlačidla štart / stop. Pamäťová funkcia pekárne si pamätá priebeh programu cca do 10 min od prerušenia, preto musí táto operácia vybratie háku byť pomerne rýchla a bez zbytočných prieťahov
2. Otvorte veko, rukami od múky vyberte hrudu cesta aj s hnetačom. Hák z cesta vyberte a do pekárne vložte len samotné cesto. Naplnenú nádobu na pečenie vložte do pekárne.
3. Pekáreň opäť zavrite.
4. Znovu stlačte tlačidlo štart / stop, aby mohol program ďalej pokračovať.

POUŽITIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Ak chcete túto funkciu použiť, musíte ju nastaviť, skôr ako stlačíte START.

- Pri odloženom štarte počítate a zadávate čas medzi zapnutím programu a času dokončenia / dopečenie chleba. Prístroj si automaticky započíta dobu potrebnú pre samotný proces pečenia.
- Tlačidlom pre nastavenie, každým jeho stlačením pridáte 10 min odloženého štartu.
- Na displeji sa zobrazí šípka vedľa hodnoty „odleženého štartu" (delay time).
- Funkciu odloženého štartu nie je možné nastaviť pri programoch: cesto na pizzu, cesto na cestoviny, hnetenie a pečenie. Ak počas miesenia a pečenia stlačíte tlačidlá + a -, upraví sa doba programu.
- Takýto časovač je možné nastaviť až na 15 hodín.

Príklad:

Je 9:00 ráno a vy by ste chceli mať popoludní v 17:00 čerstvo upečený chlieb.

Musíte teda naprogramovať celkový čas na 8 hodín, čo bude zodpovedať dopečení presne v 17:00.

Do pekárne vložte všetky potrebné suroviny. Tlačidlom menu vyberte príslušný program.

Stlačením tlačidla Colour (prepečenia) nastavte stupeň prepečenia kôrky a následne vyberte požadovanú hmotnosť chleba. Tlačidlom + navyšujte čas kým sa na displeji nezobrazí 8:00. Chlieb bude upečený za 8 hodín od potvrdenia vašej voľby (tlačidlom Štart). Zobrazený čas obsahuje aj dobu potrebnú pre samotné pečenie. Chlieb teda bude hotový v 5 hodín popoludní.

Stlačte tlačidlo Štart. Dvojbodka na displeji začne blikať a šípka bliká pri informácii „odloženého štartu"(delay time). Začne sa odpočítavať čas až do doby, kedy má pekáreň začať spustiť program a hniesť. Chlieb bude teraz prechádzať celým nastaveným programom, aby bol chlieb pripravený vo zvolený čas.

Dôležité: túto funkciu nepoužívajte, ak majú niektoré suroviny vnútri pekárne podliehajú rýchlejšej skaze (napríklad čerstvé mlieko, jogurt alebo čerstvé ovocie).

TIPY NA PRÍPRAVU:

- Vždy všetky prísady presne odvážte a dbajte na to, aby mali izbovú teplotu.

- Ak je droždie čerstvé, môžete zistiť nasledujúcim testom: V polovici šálke vlažnej vody rozmiešajte 1 kávovú lyžičku cukru a potom pridajte 1 kávovú lyžičku droždia. Po niekoľkých minútach bude zmes bublať a kypět.
- Soľ obmedzuje účinok droždie a cukor ho naopak povzbudzuje. Ak na základe diéty nesmiete použiť jednu z týchto prísad, potom musíte tiež vynechať aj tú druhú. Potom získate chlieb bez cukru a soli.
- Chlieb, ktorý pečiete sami z vlastných surovín, neobsahuje žiadne konzervačné prostriedky, a je preto tiež obmedzene trvanlivý. Keď chlieb necháte dobre vychladnúť a potom ho nepriedušne zabalíte, môžete ho niekoľko dní kvalitne uchovať. Môžete ho samozrejme tiež nechať zmraziť a spotrebovať ho neskôr.
- Os hnetacieho háku aj samotný hák namažte maslom. Tak sa zabezpečí, že pôjde hák krásne zložiť z osi a vyňať z pečeného chleba.
- Veľmi dôležité je aj poradie, v ktorom ingrediencie pridávate. Najskôr tekuté/mokré ingrediencie, potom suché a nakoniec kvások.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody.

⚠ Na utieranie nepoužívajte drsná čistidlá, aby ste nepoškriabali povrch prístroja.

- Pred čistením prekáreň vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte pekáreň úplne vychladnút.
- Po každom použití spotrebič dôkladne očistite. Ak je niektorá s častou znečistená, tak to môže ovplyvniť výslednú chuť aj tvar chleba a alebo dokonca skrátiť životnosť prístroja.
- Po vyčistení prístroj a všetky jeho časti dôkladne osušte. Pred uskladnením nechajte aspoň pol hodiny otvorené veko, aby vyschol aj vnútro prístroja. .

ZOVŇAJŠOK, VEKO A VNÚTRO PEKÁRNE.

Zovňajšok prístroja a priezor zotrite vlhkou handrou alebo špongiou. Pred čistením ešte vyberte nádobu na pečenie von. Ak by bolo nutné, môžete zovňajšok prístroja vyčistiť jemným čistiacim prostriedkom, tak aby ste povrch nepoškriabali.

VNÚTRO PEKÁRNE

Vnútro možno starostlivo vyčistiť mierne navlhčenou handričkou. Buďte opatrní pri čistení vykurovacieho telesa.

FORMA NA PEČENIE A HNETACÍ HÁK

Nádobu s chlebom vyberte z prístroja, tak že ju pootočíte o štvrť otáčky proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnete ju nahor. Formu a miesič je možné umývať teplou vodou a vlhkou jemnou handričkou.

Dávajte pozor, aby ste nepoškodili ochrannú vrstvu. Keď sa vám nepodarí vybrať hnetač z formy von, musíte nechať formu úplne vychladnúť. Potom do formy nalejte trochu teplej vody tak, aby hnetač bol pod vodou. Voda pomôže tomu, že prilepené časti sa uvoľní a hnetač pôjde dobre vybrať.

Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky alebo kefy, pretože môžu poškodiť ochrannú vrstvu formy. Forma na pečenie nie je vhodná do umývačky riadu.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉM	MOŽNÉ RIEŠENIE
Stále nie som spokojný s výsledným produktom.	• Odporúčali by sme vám urobiť chlieb pomocou hotové chlebovej zmesi. Do týchto zmesí stačí dodať len vodu a maslo. Ak je výsledok dobrý, znamená to, že je váš prístroj v poriadku a vy musíte skontrolovať čerstvosť normálnych prísad. • Ingrediencie nie sú presne navážené. • Ingrediencie nie sú čerstvé. • Ingrediencie nemali izbovú teplotu.
Môžem nejako spoznať aj počas procesu, či je cesto správne zamiesenej a či správne vykysne?	• Cesto by malo byť hladké, elastické a vytvarované do úhľadnej guľôčky. 5-10 min po začiatku (počas miesenia) môžete skúsiť cesto zľahka stlačiť prstami. Malo by mierne lepiť. Ak lepí moc, je príliš vlhké a je potrebné pridať múku. Pokiaľ takmer nelepí, je suché a vy musíte pridať mierne vody. Neotvárajte veko počas kysnutia.
Čo keď si chcem upiecť viac chlebov naraz?	• Medzi jednotlivými pečením sa odporúča nechať prístroj vychladnúť 20 minút. Nechajte otvorené veko. Ak by bola pekáreň teplá, tak kvasnice kysnú rýchlejšie, čo nie je dobré pre finálny výsledok.
Chlieb je prepadnutý / deformovaný.	• Pravdepodobne bolo použité moc vody a cesto bolo moc vlhké. Chlieb bol ponechaný v pečenie forme príliš dlhú dobu po upečení.
Chlieb je vnútri nedopečený a vlhký.	• Takýto výsledok väčšinou spôsobuje použitie ťažších múk, ako je ražná alebo celozrnná múka. Pri použití týchto druhov múky skúste pridať ešte jeden spôsob hnetenie. Po dokončení prvého hnetenie pekáreň vypnite. Potom prístroj resetujte a opäť spustite zvolený program. Stroj začne znovu miesiť = cesto bude viac vzdušné. • Príliš riedke cesto. • Zle zvolený program.
Spodná časť chleba je veľmi tuhá.	• Už upečený chlieb ste nechali v pekárni príliš dlho. Funkcia udržiavania tepla a následné akumulované teplo spodná časť chleba "vysuší". • Najlepšie je vyťahovať chlieb čo najskôr po dopečení.

PROBLÉM	MOŽNÉ RIEŠENIE
Chlieb překynul a prekypeli.	• Použili sme príliš moc kvasníc. • Kvasnice boli aktivované viac ako je nutné = použili ste moc cukru alebo príliš teplú vodu. • Použili sme príliš veľa cesta. Nepoužívajte viac ako 1000g naraz.
Na displeji svieti chybové hlásenie: „H:HH“	• Prístroj je stále teplý. Nechajte ho dostatočne vychladnúť.
Na displeji svieti chybové hlásenie: „E:EO“	• Takéto hlásenie oznamuje chybný senzor teploty. Pekáreň nechajte prekontrolovať a opraviť v autorizovanom servise.
Prečo nemôžem pridať extra ingrediencie hneď po štarte programu.	• Extra ingrediencie (ako sú orechy) budú zriedili na s kúskami a cesto nebude prehnetení správne. To môže veľmi ovplyvniť aj kysnutia chleba. Doplnkové prísady pridávajte až po tom, keď spotrebič odpíska (po miesenie).
Môžem použiť namiesto vody aj mlieko?	• Áno. Vždy musí byť dodržať celkový objem tekutiny.
Horná kôrka chleba je niekedy svetlejšie a niekedy tmavšie.	• Prepečenia si možno nastaviť v nastavení pekárne. Rozdiel však spôsobuje aj množstvo použitého cukru. Viac cukru = tmavšie kôrka.
Pekáreň hnetie pomalšie ako obvykle.	• Môže byť spôsobené použitím ťažšie múky. Alebo je cesto príliš hutné. Ak tomu tak je, tak pridajte lyžičku vody.
Hnetací hák sa zapiekol do cesta nie nejde moc dobre vybrať.	• Hák aj s okolitým cestom vyberte. Celú hrudku cesta s hákom ponorte pod vodu a nechajte 15 minút odpučet a následne očistite.
Na sklenenom priehľadovom okienku kondenzuje voda / para.	• Tento jav je úplne normálny a deje sa vďaka zahrievanie vnútri prístroja.
Používam už kúpenú a namiešanú zmes na chlieb, ale aj napriek tomu mám stále nevydarený chlieb.	• Ešte pred reklamováním pekárne odporúčame skúsiť po domácky pripravený základný recept. Je možné, že kúpená zmes nie je čerstvá a to ovplyvňuje výsledok pečenia.
Chlieb je vo vnútri príliš nadýchaný/dutý.	• Príliš veľa vody / príliš veľa droždia alebo žiadna soľ. • Jednotlivé ingrediencie nemali izbovú teplotu.
Chlieb sa pri krájaní krčí alebo mrví.	• Je príliš teplý. Pred krájaním ho nechajte 15-30 minút vychladnúť.

PROBLÉM	MOŽNÉ RIEŠENIE
Z prístroja počas používania je cítiť spálenina.	• Ingrediencie sa vysypali cez hranu nádoby na výhrevné teleso. Pekáreň vypnite, nechajte ju vychladnúť a vyčistite vnútro.
Motor vydáva abnormálny hluk a prísady nie sú správne premiešané.	• Skontrolujte, či sú hnetacie hák a nádoba správne usadené. • Použili ste príliš veľa cesta. Nepoužívajte viac ako 1000 g.

ŠPECIFIKÁCIE

Model	B3978
Elektrické napätie	220-240 V~ 50/60 Hz
Príkon	• Heating 500 W • Motor 100 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime po 1 minúte	0,51 W

USMERNENIA



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.



Tento spotrebič vyhovuje všetkým európskym požiadavkám na bezpečnosť, zdravie a ochranu životného prostredia.

Európske vyhlásenie je uložené u výrobcu v Belgicku a je možné si ho vždy vyžiadať na adrese info@linea2000.be

SK

DOMO

A party at home!

WEBSHOP

NL **Op zoek naar extra accessoires of is er een onderdeel stuk?**
BESTEL de originele DOMO-accessoires en -onderdelen via onze webshop.

FR **À la recherche d'accessoires supplémentaires ou une pièce est cassée ?**
COMMANDEZ d'authentiques accessoires et pièces DOMO via notre webshop.

DE **Auf der Suche nach zusätzlichen Zubehörteilen oder ist ein Geräteteil defekt?**
BESTELLEN SIE die DOMO Original-Zubehör und -Ersatzteile über unseren Webshop.

EN **Looking for extra accessories or you have a broken piece?**
ORDER the original DOMO accessories and parts on our webshop.

Webshop






www.domo-elektro.be