



bread maker

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	8
Care and maintenance	13
Troubleshooting	14
Technical specifications	15

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	52
Diagramma di visualizzazione	53
Avviso di sicurezza	54
Operazioni di base	56
Cura e manutenzione	61
Risoluzione dei problemi	62
Specifiche tecniche	63

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	16
Displaydiagram	17
Sikkerhedsadvarsel	18
Grundlæggende operationer	20
Pleje og vedligeholdelse	25
Fejlfinding	26
Tekniske specifikationer	27

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	64
Displaydiagram	65
Beveiligingswaarschuwing	66
Basisoperaties	68
Verzorging en onderhoud	73
Probleemoplossing	74
Technische specificaties	75

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	28
Anzeigeschema	29
Sicherheitswarnung	30
Grundlegende Operationen	32
Pflege und Wartung	37
Fehlerbehebung	38
Technische Spezifikationen	39

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	76
Displaydiagram	77
Säkerhetsvarning	78
Grundläggande operationer	80
Skötsel och underhåll	85
Felsökning	86
Tekniska specifikationer	87

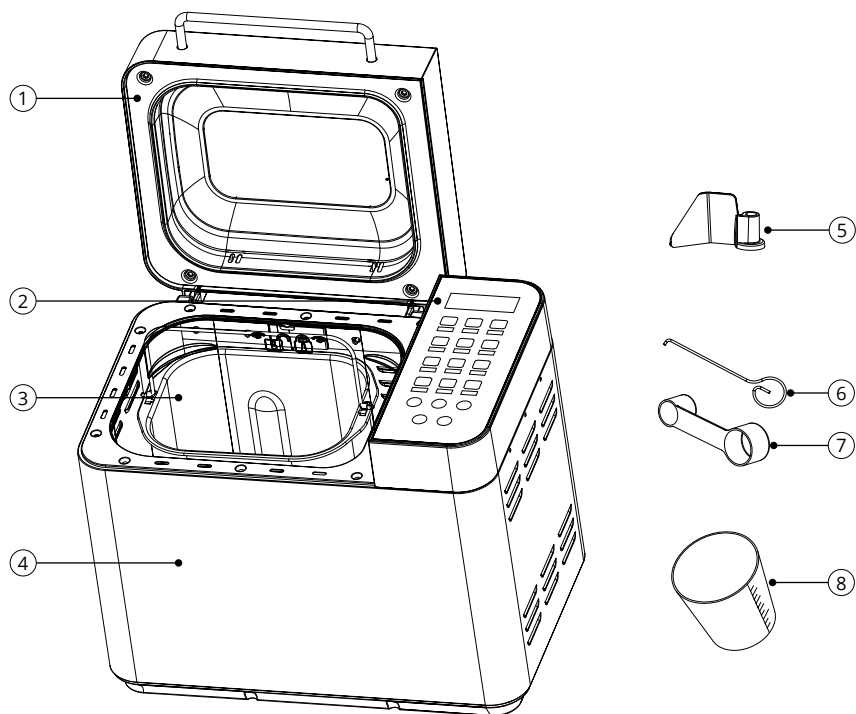
FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	40
Diagramme d'affichage	41
Avertissement de sécurité	42
Opérations de base	44
Entretien et maintenance	49
Dépannage	50
Spécifications techniques	51

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	88
Displaydiagram	89
Sikkerhetsadvarsel	90
Grunnleggende operasjoner	92
Vedlikehold og pleie	97
Feilsøking	98
Tekniske spesifikasjoner	99

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



- | | | | |
|---|--------------|---|-------------------|
| 1 | Top lid | 5 | Kneader |
| 2 | Display | 6 | Hook |
| 3 | Bread pan | 7 | Measurement spoon |
| 4 | Machine body | 8 | Measurement cup |



1 Working status display
Displays the remaining time of current program and color/weight selection.

2 Pre-programmed functions
Displays selected pre-programmed function.

Bread color selection

The bread color selection has three options: light, medium, and dark. Press the bread color button to cycle through light, medium, and dark colors. The default bread color is medium, and the bread color selection is not applicable to menus dough, jam and cake (8, 9, 10)

Weight selection

The bread weight selection has three sizes: 500g, 750g, and 1000g. Press the weight button to select the Loaf size of the bread. This function is not applicable to menus Quick, dough, jam, cake and bake (4, 8, 9, 10, 12.)

5 Menu selection
Press the menu selection button to cycle through the pre-programmed functions.

Delay function

The delay timer allows you to set the appliance so the bread is ready later.

Select the program, crust color and loaf size first. Then adjust the delay time.

The delay time includes the full program time. The maximum delay time is 13 hours. The delay time increases in 10-minute intervals.

Start / stop button

Press the Start / Stop button once to start the selected program.

During operation, the ":" symbol on the display will flash.

Press the Start / Stop button once during operation to pause the program. Press it again to continue the program.

If the program is paused and not manually resumed, the appliance may automatically continue after approximately 10 minutes. Press and hold the Start / Stop button for more than 2 seconds to cancel and reset the program.



1. Read all instructions carefully before using the appliance and keep this manual for future reference.
2. Remove all packaging materials, labels, stickers and protective films before first use.
3. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
4. Connect the appliance only to a suitable wall socket. If the appliance requires grounding, it must be connected to an earthed/grounded wall socket.
5. Ensure that the plug is properly inserted into the wall socket.
6. Do not use the appliance if the plug, power cord or appliance is damaged.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Do not use the appliance if it has been dropped, does not operate correctly, makes unusual sounds, gives off unusual smells or shows signs of damage.
9. This appliance is intended for household use only.
10. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
11. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
12. Children shall not play with the appliance.
13. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
14. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years.
15. Never leave the appliance unattended while in operation.
16. Always switch off and unplug the appliance when not in use, before assembling or removing parts, and before cleaning.
17. To disconnect the appliance, switch it off and pull the plug from the wall socket. Do not pull the power cord.
18. Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
19. Do not use the appliance outdoors or in damp environments.
20. Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
21. Prevent liquids from entering the appliance to avoid electric shock, fire or short circuit.
22. Do not connect the appliance to an external timer or separate remote-control system.
23. Place the appliance on a stable, dry, level and heat-resistant surface.
24. Do not place the appliance on or near hot surfaces, such as gas or electric burners, hotplates or a heated oven.
Keep the appliance away from flammable materials such as curtains, tablecloths, kitchen towels and packing materials.
25. Maintain sufficient free space around the appliance during use to allow heat and steam to escape safely.
26. Do not place the appliance against a wall, under shelves or inside a cabinet during operation.
27. Do not cover the appliance or its ventilation openings during operation.
28. Do not place anything on top of the appliance during operation.
29. Accessible surfaces may become hot during use.
30. The bread pan, kneading blade, inside of the appliance and baked bread may be very hot during and after use.
31. Always use oven gloves when removing the bread pan or handling hot parts.
32. Hot steam may be released during operation and when the lid is opened. Keep hands and face away from the steam and ventilation openings.
33. Open the lid carefully after baking to avoid burns from hot steam.
34. Do not touch the inside of the appliance while it is operating or before it has cooled down.
35. Do not touch or move the kneading blade or any moving parts while the appliance is operating.
36. Do not insert metal objects, foil or other conductive materials into the appliance, as this may cause fire, electric shock or short circuit.
37. Do not operate the appliance unless the bread pan is correctly fitted.
38. Do not operate the appliance empty, except when following the first-use heating procedure described in this manual.
39. Do not overfill the bread pan or exceed the recommended recipe quantities.
40. Do not use the appliance for deep-frying or fill the bread pan with oil.
41. Do not move the appliance while it is operating or while it contains hot ingredients, hot liquid or a hot

EN SECURITY WARNING

bread pan.

Allow the appliance to cool down completely before cleaning, handling or removing parts.

42. Do not use sharp tools, metal utensils, abrasive cleaners, steel wool or scouring pads on the bread pan or kneading blade.
43. Do not hit the bread pan against hard surfaces to remove bread, as this may damage the pan or non-stick coating.
44. Follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.
45. Make sure the appliance is completely cool, clean and dry before storage.
46. Save these instructions for future reference.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

How to use the bread maker

- 1 Open the lid, place the bread pan into the appliance and turn it until it locks securely into position. Fit the kneading blade onto the drive shaft inside the bread pan.
Add the ingredients to the bread pan in the correct order.
Recommended order:
Liquid ingredients first.
Eggs, if used.
Sugar, salt, butter, oil or milk powder.
Flour.
Yeast or baking powder last.
Important:
Yeast must not touch liquid or salt before the program starts. Make a small indentation in the top of the flour and place the yeast in the indentation.
- 2
- 3 Close the lid gently.

Plug the appliance into a suitable wall socket.
Press the Menu button until the desired program is selected.
- 4 Press the Color button to select the desired crust color, if available.
Press the Weight button to select the loaf size, if available.
Set the delay timer if needed. Skip this step if you want the appliance to start immediately.
- 5 Press Start / Stop to begin the program.

Touch the Power button to turn on the appliance.
- 6 Do not open the lid during the final rise or baking stage, as this can affect the result.
When the program is finished, the appliance will beep and the display will show 0:00.
Press Start / Stop to end the program or keep warm function.
- 7 Open the lid carefully.
Using oven gloves, hold the bread pan handle firmly and remove the bread pan.

Caution:

The bread pan, bread and inside of the appliance will be very hot.

Allow the bread pan to cool slightly before removing the bread.

Use a soft, non-metal spatula to loosen the sides of the bread if necessary.

Turn the bread pan upside down and gently shake until the bread releases.

Allow the bread to cool before slicing.

Before slicing, check whether the kneading blade is stuck in the bottom of the loaf.

Use the supplied hook to remove the kneading blade.

Never remove the kneading blade with your hands while the bread is hot.

General baking tips

Measure ingredients accurately. Small changes in flour, liquid or yeast can significantly affect the result. Always add ingredients in the correct order.

Keep yeast separate from liquid and salt before the program starts.

Use bread flour for the best bread structure.

Do not use too much yeast, as the dough may rise too much and collapse.

Do not use too much liquid, as the dough may become too soft and overflow.

Do not open the lid during the final rise or baking stage.

Room temperature, flour type and ingredient quality can affect the result.

If a recipe does not work well the first time, adjust liquid, flour or yeast slightly and try again.

Bread storage

Fresh homemade bread does not contain the same preservatives as many store-bought breads. Store leftover bread in a sealed bag or airtight container. At room temperature, bread can normally be stored for up to 3 days. For longer storage, place the bread in a sealed bag or airtight container and store it in the refrigerator. Refrigerated bread can normally be stored for up to 10 days. For best taste and texture, eat homemade bread as fresh as possible.

Quick program tips

The Quick program uses a shorter preparation time. For quick bread, baking powder or baking soda may be used instead of yeast, depending on the recipe. Add liquid ingredients first and dry ingredients on top.

During the first kneading stage, flour may collect in the corners of the bread pan. If needed, use a soft rubber spatula to gently help mix the ingredients. Never use metal tools inside the bread pan.

Measuring guide

Accurate measuring is one of the most important steps in making good bread.

Liquid ingredients

Measure water, milk and other liquids with a measuring cup. Place the cup on a level surface. Check the measurement at eye level.

Dry ingredients

Dry ingredients should be loose, not packed tightly. Spoon flour or other dry ingredients into the measuring cup. Level the top with a knife or flat edge. Do not shake or compress the flour.

Measuring spoons

Use measuring spoons for small amounts of yeast, salt, sugar and baking powder. Level the spoon for accurate measurement.

Ingredient order

For most recipes, add ingredients in this order: Liquid ingredients. Eggs, if used. Salt, sugar, milk powder, butter or oil. Flour. Yeast or baking powder.

Important: Yeast must remain dry until the program starts. Yeast must not touch salt or liquid before mixing begins.

Ingredient guide

Bread flour

Bread flour has a higher protein and gluten content than ordinary flour. It gives bread better structure, elasticity and volume. Bread flour is the most important ingredient for classic bread maker recipes.

Plain flour

Plain flour does not contain baking powder. It can be used for selected quick breads and cakes, depending on the recipe.

Whole wheat flour

Whole wheat flour contains the outer parts of the grain. It is heavier than white flour and produces smaller, denser bread. For a lighter result, whole wheat flour is often combined with bread flour.

Rye flour

Rye flour is high in fibre and gives bread a stronger flavor. It does not rise as much as bread flour. For best results, combine rye flour with bread flour.

Self-rising flour

Self-rising flour contains raising agents. It is mainly used for cakes and selected quick bread recipes. Do not replace bread flour with self-rising flour unless the recipe specifically says so.

Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour can be added to improve flavor and texture. They are usually used together with bread flour.

Sugar

Sugar adds sweetness and helps improve crust color. It also helps feed the yeast. White sugar, brown sugar or powdered sugar can be used depending on the recipe.

Yeast

Yeast makes the dough rise by producing carbon dioxide. Use yeast that is fresh and active. Instant yeast is commonly used in bread makers. Active dry yeast can also be used, but the amount may need adjustment.

Yeast conversion guide:

1 tsp active dry yeast = $\frac{3}{4}$ tsp instant yeast. 1.5 tsp active dry yeast = 1 tsp instant yeast. 2 tsp active dry yeast = 1.5 tsp instant yeast

Store yeast in a cool, dry place according to the yeast manufacturer's instructions. Check the expiry date before use. Old or inactive yeast is one of the most common reasons bread does not rise.

How to test yeast:

Pour $\frac{1}{2}$ cup of warm water into a measuring cup. Add 1 tsp of white sugar and stir. Sprinkle 2 tsp of yeast over the water. Leave it in a warm place for about 10 minutes. Do not stir. If the yeast is active, foam should rise clearly in the cup. If no foam appears, the yeast may be inactive and should not be used.

Salt

Salt improves flavor and crust color. Salt also slows yeast activity. Do not use too much salt. If salt is omitted, the bread may rise more than expected and taste less balanced.

Eggs

Eggs can improve texture, color and nutrition. Beat eggs lightly before adding them to the bread pan. Do not use eggs with the delay timer.

Butter, oil and fat

Butter and oil help make bread softer and can improve storage life. Butter should be softened, melted or cut into small pieces before use.

Baking powder

Baking powder is used for cakes and selected quick bread recipes. It does not need rising time like yeast.

Baking soda

Baking soda works similarly to baking powder and is used in selected recipes. It is often used together with acidic ingredients.

Water and other liquids

Water is essential for bread making. For best results, water should normally be between 20°C and 25°C unless the recipe says otherwise. Milk can be used instead of water in some recipes to improve flavour and crust colour. Juice may also be used in selected recipes for added flavour.

EN BASIC OPERATIONS

Pre-programmed functions

Note:

The table below provides recommended settings for different ingredients. These settings are intended as a general guide only. Cooking results may vary depending on the size, shape, quantity, brand, and starting temperature of the ingredients. You may need to adjust the time or temperature to achieve the desired result.

Preset	Icon	Description
Basic	 Basic	For everyday white bread, brown bread and simple mixed bread recipes. The appliance kneads, allows the dough to rise and then bakes the bread automatically. This program is suitable for most standard bread recipes and can also be used with small additions such as seeds, herbs, spices, raisins or other dried fruit.
French	 French	For French-style bread with a lighter texture and crispier crust. This program uses a longer rising process and a gentler baking temperature than the Basic program. This helps create a more open bread texture and a crisp outer crust.
Whole wheat	 WholeWheat	For bread made with whole wheat flour or other heavier grain flours. Whole wheat flour absorbs liquid more slowly than white flour. This program allows more time for the flour to absorb moisture and for the dough to develop properly. The result is usually a denser, more rustic bread than standard white bread. Do not use the delay timer for whole wheat bread unless the recipe specifically allows it, as long resting times may affect the final result.
Quick	 Quick	For bread made in less time than the Basic program. This program kneads, rises and bakes the bread in a shorter process. Bread made with this program may be smaller, denser and less airy than bread made with the Basic program. For best results, use recipes specifically designed for quick bread making.
Sweet	 Sweet	For sweet bread recipes with ingredients such as sugar, butter, milk, chocolate, dried fruit or similar additions. This program uses a baking process suitable for richer doughs. Sweet breads can brown faster because of the sugar content, so this program helps reduce the risk of over-browning while still baking the bread properly.
Gluten free	 GlutenFree	For gluten-free bread mixes and gluten-free bread recipes. Gluten-free dough behaves differently from normal bread dough and is often wetter, stickier and less elastic. This program is designed to mix, rest and bake gluten-free dough more effectively. For best results, use a recipe or bread mix specifically made for gluten-free bread makers.
Ultra fast	 UltraFast	For making bread in the shortest possible time. This program is designed for recipes that can be mixed, risen and baked very quickly. Bread made with this program is usually smaller, denser and more compact than bread made with the Basic or Quick program. Use this program only with recipes suitable for ultra-fast bread making.
Dough	 Dough	For preparing dough without baking. The appliance kneads and allows the dough to rise, but does not bake it. When the program is finished, remove the dough, shape it as needed and bake it separately in an oven. This program is suitable for pizza dough, bread rolls, buns, flatbread, steamed bread and similar recipes.

Jam		For making jam and fruit-based mixtures. Fruit or vegetables must be cut into small pieces before being added to the bread pan. For smoother results, mash or finely chop the ingredients before use. Be careful when removing the bread pan, as the jam and pan will be very hot.
Cake		For cakes and quick baked recipes made with baking powder or baking soda instead of yeast. This program mixes and bakes the ingredients. It does not use the same rising process as yeast bread. For best results, follow a cake recipe designed for bread makers.
Sandwich		For soft sandwich-style bread. This program is designed to create a softer bread texture that is suitable for sandwiches. The crust is usually softer than bread made with the French or Basic program. Use this program when you want bread with a soft crumb and mild crust.
Bake		For baking only. This program does not knead or rise the dough. It can be used to bake prepared dough, finish bread that needs extra baking time or add additional baking after another program has finished. Use this function carefully and check the bread regularly to avoid over-baking. IMPORTANT NOTES ABOUT THE DELAY TIMER Do not use the delay timer with perishable ingredients such as eggs, fresh milk, cream, fresh fruit, fresh vegetables or similar ingredients. The delay timer is not suitable for Jam, Dough or Bake programs. The delay timer cannot be set after a program has already started. When using the delay timer, always keep yeast separate from liquid and salt until the program begins. Add liquid ingredients first, then dry ingredients, and place the yeast in a small indentation on top of the flour.

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

Safety before cleaning



Unplug the machine before cleaning removable parts.



Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.



Let the machine cool down completely.



Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Main unit

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.

Do not place the appliance under running water.

Do not use a dishwasher.

Bread pan

Wipe the inside and outside of the bread pan with a soft damp cloth.

Do not use sharp tools, metal utensils, scouring pads or abrasive cleaners.

The bread pan must be completely dry before storage.

Kneading blade

Remove the kneading blade after each use.

If it is difficult to remove, soak the bread pan with warm water for approximately 30 minutes.

Then gently remove the blade and clean it with a soft cloth or sponge.

Heating area

If ingredients spill onto the heating element or inside the appliance, unplug the appliance and allow it to cool completely.

Carefully wipe away the residue with a soft damp cloth.

Ensure the area is completely dry before using the appliance again.

Storage

Before storage, make sure the appliance is completely cool, clean and dry.

Store the appliance with the lid closed.

Store in a dry place away from children.

EN TROUBLESHOOTING

What you see / experience	What it means	Solution
Display shows HHH or H	The appliance is too hot to start the selected program.	Press Start / Stop. Unplug the appliance. Open the lid and remove the bread pan. Allow the appliance to cool down before restarting.
Display shows LLL or L	The appliance is too cold to start the selected program.	Move the appliance to room temperature. Wait until the appliance has warmed up before restarting. If the error message does not disappear after cooling or warming the appliance, stop using the appliance and contact customer service.
Smoke comes from the ventilation openings during baking.	Ingredients may have spilled onto the heating element, or protective oil residue may remain from first use.	Unplug the appliance and allow it to cool completely. Clean the heating area carefully before using again.
The bread is difficult to remove from the bread pan.	The kneading blade is stuck to the drive shaft.	After removing the bread, add warm water to the bread pan and soak for approximately 10 minutes. Remove the kneading blade and clean it carefully.
Ingredients are not mixed evenly.	Wrong program selected, too little liquid or ingredients stuck in the corners.	Select the correct program. Check the recipe and ingredient amounts. If necessary, use a soft rubber spatula during the early mixing stage.
The bread is dry or has poor crust colour.	The lid may have been opened during the final rise or baking stage.	Do not open the lid during the final rise or baking stage.
The motor runs, but the dough is not stirred.	The bread pan is not correctly locked into position, or the dough is too heavy.	Check that the bread pan is fitted correctly. Check that the recipe quantities are correct.
The bread rises too much and pushes against the lid.	Too much yeast, too much flour, too much liquid or very high room temperature.	Reduce the amount of yeast, flour or liquid slightly. Use accurate measurements.
The bread collapses in the middle during baking.	Flour has too little gluten, too much yeast, water too warm or too much liquid.	Use bread flour. Check yeast amount and water temperature. Reduce liquid slightly if needed.
The middle of the bread is hollow after slicing.	Too much water, too much yeast or too little salt.	Reduce water or yeast slightly and check that salt was added correctly.
Crust is too dark or too thick.	Too much sugar or a recipe that browns quickly.	Select a lighter crust colour next time. For very sweet recipes, the program may be stopped 5–10 minutes earlier if needed.

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 650W
- Bread pan capacity: 1 kg

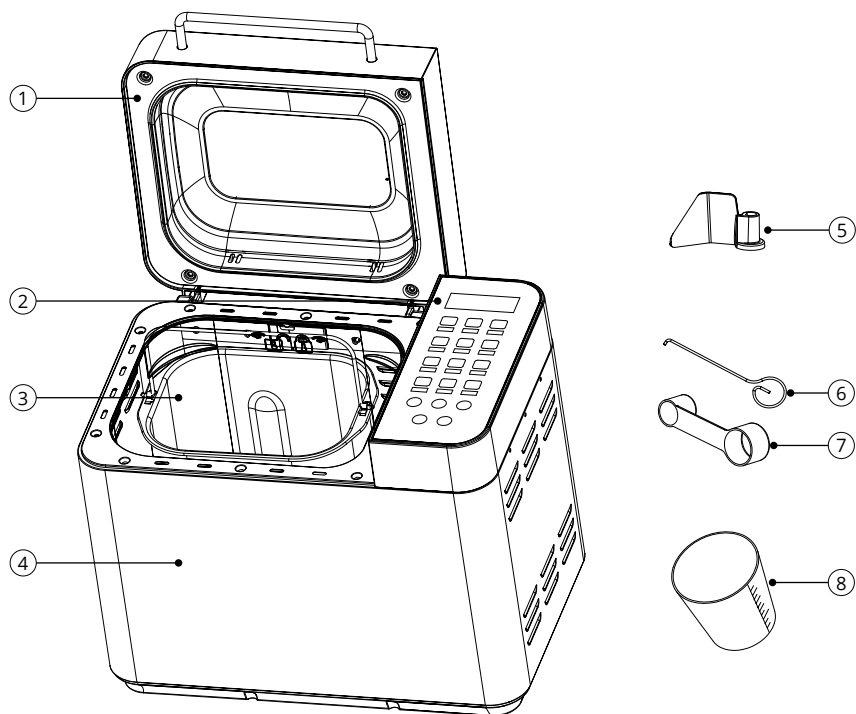
If you have any questions or need help with your bread maker, please contact service@onyxcookware.eu



How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.



- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
| 1 | Toplåg | 5 | Æltekrog |
| 2 | Display | 6 | Krog |
| 3 | Brødform | 7 | Måleske |
| 4 | Maskinkrop | 8 | Målebæger |



1 Visning af driftsstatus
Viser den resterende tid for det aktuelle program samt valg af farve og vægt.

2 Forudindstillede funktioner
Viser den valgte forudindstillede funktion.

Valg af brødfarve
Brødfarvevalget har tre indstillinger: lys, medium og mørk. Tryk på knappen til valg af brødfarve for at skifte mellem lys, medium og mørk skorpe. Standardindstillingen er medium, og valg af brødfarve kan ikke anvendes til menuerne dej, marmelade og kage (8, 9, 10).

Valg af vægt
Valg af brødvægt har tre størrelser: 500 g, 750 g og 1000 g. Tryk på vægtnappen for at vælge brødets størrelse.
Denne funktion kan ikke anvendes til menuerne hurtig, dej, marmelade, kage og bagning (4, 8, 9, 10, 12).

5 Menuvalg
Tryk på menuvalgsknappen for at skifte mellem de forudindstillede funktioner.

Forsinkelsesfunktion
Forsinkelsestimeren gør det muligt at indstille apparatet, så brødet er færdigt senere. Vælg først program, skorpefarve og brødstørrelse. Justér derefter forsinkelsestiden. Forsinkelsestiden inkluderer den fulde programtid. Den maksimale forsinkelsestid er 13 timer.
Forsinkelsestiden øges i intervaller på 10 minutter.

Start-/stopknap
Tryk én gang på Start/Stop-knappen for at starte det valgte program.
Under drift blinker "-"-symbolet på displayet. Tryk én gang på Start/Stop-knappen under drift for at sætte programmet på pause. Tryk igen for at fortsætte programmet.
Hvis programmet sættes på pause og ikke genoptages manuelt, kan apparatet automatisk fortsætte efter ca. 10 minutter.
Tryk og hold Start/Stop-knappen nede i mere end 2 sekunder for at annullere og nulstille programmet.



1. Læs alle instruktioner grundigt, før apparatet tages i brug, og gem denne manual til senere brug.
2. Fjern alle emballagematerialer, etiketter, klistermærker og beskyttelsesfilm før første brug.
3. Sørg for, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
4. Tilslut kun apparatet til en egnet stikkontakt.
5. Hvis apparatet kræver jordforbindelse, skal det tilsluttes en jordnet stikkontakt.
6. Sørg for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
7. Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller apparatet er beskadiget.
8. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
9. Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt, ikke fungerer korrekt, laver usædvanlige lyde, afgiver usædvanlige lugte eller viser tegn på skade.
10. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
11. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
12. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
13. Børn må ikke lege med apparatet.
14. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
15. Hold apparatet og dets netledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
16. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
17. Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, før montering eller afmontering af dele og før rengøring.
18. For at afbryde apparatet skal du slukke for det og trække stikket ud af stikkontakten.
19. Træk ikke i netledningen.
20. Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade eller røre ved varme overflader.
21. Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
22. Nedsænk ikke apparatet, netledningen eller stikket i vand eller anden væske.
23. Undgå, at væsker trænger ind i apparatet, for at undgå elektrisk stød, brand eller kortslutning.
24. Tilslut ikke apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
25. Placer apparatet på en stabil, tør, plan og varmebestandig overflade.
26. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader, såsom gas- eller elbrændere, kogeplader eller en opvarmet ovn.
27. Hold apparatet væk fra brandbare materialer såsom gardiner, duge, viskestykker og emballagematerialer.
28. Sørg for tilstrækkelig fri plads omkring apparatet under brug, så varme og damp kan slippe sikkert ud.
29. Placer ikke apparatet op ad en væg, under hylder eller inde i et skab under brug.
30. Dæk ikke apparatet eller dets ventilationsåbninger til under brug.
31. Placer ikke noget oven på apparatet under brug.
32. Tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
33. Brødformen, æltebladet, apparatets inderside og det bagte brød kan være meget varme under og efter brug.
34. Brug altid ovenhandsker, når brødformen fjernes, eller varme dele håndteres.
35. Varm damp kan frigives under brug, og når låget åbnes.
36. Hold hænder og ansigt væk fra dampen og ventilationsåbningerne.
37. Åbn låget forsigtigt efter bagning for at undgå forbrændinger fra varm damp.
38. Rør ikke ved apparatets inderside, mens det er i brug, eller før det er kølet af.
39. Rør ikke ved og flyt ikke æltebladet eller bevægelige dele, mens apparatet er i brug.
40. Indsæt ikke metalgenstande, folie eller andre ledende materialer i apparatet, da dette kan forårsage brand, elektrisk stød eller kortslutning.
41. Brug ikke apparatet, medmindre brødformen er korrekt monteret.
42. Brug ikke apparatet tomt, undtagen når proceduren for opvarmning før første brug, som beskrevet i denne manual, følges.
43. Overfyld ikke brødformen, og overskrid ikke de anbefalede opskriftsmængder.
44. Brug ikke apparatet til friturestegning, og fyld ikke brødformen med olie.
45. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug, eller mens det indeholder varme ingredienser, varm væske eller en varm brødform.

DK SIKKERHEDSADVARSEL

46. Lad apparatet køle helt af før rengøring, håndtering eller afmontering af dele.
47. Brug ikke skarpe redskaber, metalredskaber, slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe på brødformen eller æltebladet.
48. Slå ikke brødformen mod hårde overflader for at fjerne brød, da dette kan beskadige formen eller non-stick-belægningen.
49. Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
50. Sørg for, at apparatet er helt afkølet, rent og tørt før opbevaring.
51. Gem disse instruktioner til senere brug.

Før første brug

- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Sådan bruges bagemaskinen

- 1 Åbn låget, placer brødformen i apparatet, og drej den, indtil den låser sikkert på plads. Monter æltebladet på drivakslen inde i brødformen.
Tilsæt ingredienserne i brødformen i den korrekte rækkefølge.
Anbefalet rækkefølge:
Flydende ingredienser først.
Æg, hvis de anvendes.
Sukker, salt, smør, olie eller mælkepulver.
Mel.
Gær eller bagepulver til sidst.
Vigtigt:
Gæren må ikke komme i kontakt med væske eller salt, før programmet starter. Lav en lille fordybning i toppen af melet, og placer gæren i fordybningen.
- 3 Luk låget forsigtigt.

Sæt stikket i en egnet stikkontakt.
Tryk på Menu-knappen, indtil det ønskede program er valgt.
- 4 Tryk på Farve-knappen for at vælge den ønskede skorpefarve, hvis funktionen er tilgængelig.
Tryk på Vægt-knappen for at vælge brødstørrelse, hvis funktionen er tilgængelig.
Indstil forsinkelsestimeren, hvis det er nødvendigt. Spring dette trin over, hvis apparatet skal starte med det samme.
- 5 Tryk på Start/Stop for at starte programmet.

Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet.
- 6 Åbn ikke låget under den sidste hævnings eller bagning, da det kan påvirke resultatet.
Når programmet er færdigt, bipper apparatet, og displayet viser 0:00.
Tryk på Start/Stop for at afslutte programmet eller holde-varm-funktionen.
- 7 Åbn låget forsigtigt.
Brug ovenhandsker, hold godt fast i brødformens håndtag, og tag brødformen ud.

Forsigtig:

Brødformen, brødet og apparatets inderside er meget varme.
Lad brødformen køle lidt af, før brødet tages ud.
Brug om nødvendigt en blød, ikke-metallisk spatel til at løsne brødets sider.
Vend brødformen på hovedet, og ryst den forsigtigt, indtil brødet slipper.
Lad brødet køle af, før det skæres i skiver.
Før brødet skæres, skal du kontrollere, om æltebla-

det sidder fast i bunden af brødet.

Brug den medfølgende krog til at fjerne æltebladet.
Fjern aldrig æltebladet med hænderne, mens brødet er varmt.

Tips og vejledning**Generelle bagetips**

Mål ingredienserne nøjagtigt. Små ændringer i mængden af mel, væske eller gær kan påvirke resultatet betydeligt.

Tilsæt altid ingredienserne i den korrekte rækkefølge.

Hold gær adskilt fra væske og salt, før programmet starter.

Brug brødmel for at opnå den bedste brødstruktur.

Brug ikke for meget gær, da dejen kan hæve for meget og falde sammen.

Brug ikke for meget væske, da dejen kan blive for blød og løbe over.

Åbn ikke låget under den sidste hævning eller bagning.

Rumtemperatur, meltype og ingrediensernes kvalitet kan påvirke resultatet.

Hvis en opskrift ikke fungerer godt første gang, kan du justere væske, mel eller gær en smule og prøve igen.

Opbevaring af brød

Frisk hjemmebagt brød indeholder ikke de samme konserveringsmidler som mange færdigkøbte brød.

Opbevar resterende brød i en lukket pose eller lufttæt beholder. Ved stuetemperatur kan brød normalt opbevares i op til 3 dage. Ved længere opbevaring skal brødet lægges i en lukket pose eller lufttæt beholder og opbevares i køleskabet. Brød opbevaret på køl kan normalt holde sig i op til 10 dage. For den bedste smag og konsistens bør hjemmebagt brød spises så friskt som muligt.

Tips til hurtigprogram

Hurtigprogrammet bruger en kortere tilberedningstid. Til hurtigt brød kan bagepulver eller natron anvendes i stedet for gær, afhængigt af opskriften. Tilsæt først flydende ingredienser og derefter tørre ingredienser ovenpå. Under den første æltning kan mel samle sig i hjørnerne af brødformen. Brug om nødvendigt en blød gummispatel til forsigtigt at hjælpe med at blande ingredienserne. Brug aldrig metalredskaber i brødformen.

Målevejledning

Nøjagtig måling er et af de vigtigste trin for at lave godt brød.

Flydende ingredienser

Mål vand, mælk og andre væsker med et målebæger. Placer bægeret på en plan overflade. Kontrollér målingen i øjenhøjde.

Tørre ingredienser

Tørre ingredienser skal være løse og må ikke presses sammen. Kom mel eller andre tørre ingredienser i målebægeret med en ske. Udjævn toppen med en kniv eller en flad kant. Ryst eller pres ikke melet sammen.

Måleskeer

Brug måleskeer til små mængder gær, salt, sukker og bagepulver. Udjævn skeen for nøjagtig måling.

Rækkefølge for ingredienser

Til de fleste opskrifter tilsættes ingredienserne i denne rækkefølge: Flydende ingredienser. Æg, hvis de anvendes. Salt, sukker, mælkpulver, smør eller olie. Mel. Gær eller bagepulver.

Vigtigt: Gæren skal forblive tør, indtil programmet starter. Gæren må ikke komme i kontakt med salt eller væske, før blandingen begynder.

Ingrediensvejledning

Brødmel

Brødmel har et højere protein- og glutenindhold end almindeligt mel. Det giver brødet bedre struktur, elasticitet og volumen. Brødmel er den vigtigste ingrediens i klassiske opskrifter til bagemaskiner.

Almindeligt mel

Almindeligt mel indeholder ikke bagepulver. Det kan bruges til udvalgte hurtigbrød og kager, afhængigt af opskriften.

Fuldkornshvedemel

Fuldkornshvedemel indeholder de ydre dele af kornet. Det er tungere end hvidt mel og giver mindre og tættere brød. For et lettere resultat kombineres fuldkornshvedemel ofte med brødmel.

Rugmel

Rugmel har et højt fiberindhold og giver brødet en kraftigere smag. Det hæver ikke lige så meget som brødmel. For det bedste resultat bør rugmel kombineres med brødmel.

Selvhævende mel

Selvhævende mel indeholder hævemidler. Det bruges primært til kager og udvalgte opskrifter på hurtigt brød. Erstat ikke brødmel med selvhævende mel, medmindre opskriften specifikt angiver det.

Majsmel og havremel

Majsmel og havremel kan tilsættes for at forbedre smag og konsistens. De bruges normalt sammen med brødmel.

Sukker

Sukker tilfører sødme og hjælper med at forbedre skorpen farve. Det hjælper også med at aktivere gæren. Hvidt sukker, brun farin eller flormelis kan bruges afhængigt af opskriften.

Gær

Gær får dejen til at hæve ved at producere kuldioxid. Brug gær, der er frisk og aktiv. Tørgær/instantgær bruges ofte i bagemaskiner. Aktiv tørgær kan også anvendes, men mængden kan kræve justering.

Omregningsvejledning for gær:

1 tsk. aktiv tørgær = 3/4 tsk. instantgær. 1,5 tsk. aktiv tørgær = 1 tsk. instantgær. 2 tsk. aktiv tørgær = 1,5 tsk. instantgær.

Opbevar gær et køligt og tørt sted i henhold til gærproducentens anvisninger. Kontrollér udløbsdatoen før brug. Gammel eller inaktiv gær er en af de mest almindelige årsager til, at brød ikke hæver.

Sådan testes gær:

Hæld 1/2 kop varmt vand i et målebæger. Tilsæt 1 tsk. hvidt sukker, og rør rundt. Drys 2 tsk. gær over vandet. Lad det stå et varmt sted i ca. 10 minutter. Rør ikke rundt. Hvis gæren er aktiv, skal der tydeligt dannes skum i bægeret. Hvis der ikke dannes skum, kan gæren være inaktiv og bør ikke bruges.

Salt

Salt forbedrer smag og skorpefarve. Salt hæmmer også gærens aktivitet. Brug ikke for meget salt. Hvis salt udelades, kan brødet hæve mere end forventet og få en mindre afbalanceret smag.

Æg

Æg kan forbedre konsistens, farve og næringsindhold. Pisk æggene let, før de tilsættes brødformen. Brug ikke æg sammen med forsinkelsestimeren.

Smør, olie og fedt

Smør og olie hjælper med at gøre brødet blødere og kan forbedre holdbarheden. Smør bør blødgøres, smeltes eller skæres i små stykker før brug.

Bagepulver

Bagepulver bruges til kager og udvalgte opskrifter på hurtigt brød. Det kræver ikke hævetid som gær.

Natron

Natron fungerer på samme måde som bagepulver og bruges i udvalgte opskrifter. Det bruges ofte sammen med syrlige ingredienser.

Vand og andre væsker

Vand er nødvendigt for brødbagning. For det bedste resultat bør vand normalt være mellem 20 °C og 25 °C, medmindre opskriften angiver andet. Mælk kan bruges i stedet for vand i nogle opskrifter for at forbedre smag og skorpefarve. Juice kan også anvendes i udvalgte opskrifter for ekstra smag.

Forudindstillede funktioner

Tabellen nedenfor giver anbefalede indstillinger til forskellige ingredienser. Disse indstillinger er kun vejledende.

Bemærk:

Tilberedningsresultater kan variere afhængigt af ingrediensernes størrelse, form, mængde, mærke og starttemperatur. Det kan være nødvendigt at justere tid eller temperatur for at opnå det ønskede resultat.

Forudindstilling	Ikon	Beskrivelse
Basic	 Basic	Til almindeligt hvidt brød, grovbrød og enkle blandede brødsopskrifter. Apparatet ælter, lader dejen hæve og bager derefter brødet automatisk. Dette program er velegnet til de fleste standardopskrifter og kan også bruges med små tilsætninger såsom frø, krydderurter, krydderier, rosiner eller anden tørret frugt.
French	 French	Til brød i fransk stil med lettere tekstur og sprødere skorpe. Dette program bruger en længere hæveproces og en mere skånsom bagetemperatur end basisprogrammet. Det hjælper med at skabe en mere luftig brødstruktur og en sprød ydre skorpe.
Whole wheat	 WholeWheat	Til brød lavet med fuldkornshvedemel eller andre tungere kornmeltyper. Fuldkornshvedemel optager væske langsommere end hvidt mel. Dette program giver melet mere tid til at optage fugt og dejen mere tid til at udvikle sig korrekt. Resultatet er normalt et tættere og mere rustikt brød end almindeligt hvidt brød. Brug ikke forsinkelsestimeren til fuldkornsbrød, medmindre opskriften specifikt tillader det, da lange hviletider kan påvirke det endelige resultat.
Quick	 Quick	Til brød, der laves på kortere tid end med basisprogrammet. Dette program ælter, hæver og bager brødet i en kortere proces. Brød lavet med dette program kan blive mindre, tættere og mindre luftigt end brød lavet med basisprogrammet. For det bedste resultat bør der bruges opskrifter, der er specifikt udviklet til hurtigt brødbagning.
Sweet	 Sweet	Til søde brødsopskrifter med ingredienser såsom sukker, smør, mælk, chokolade, tørret frugt eller lignende tilsætninger. Dette program bruger en bageproces, der passer til mere fyldige deje. Søde brød kan blive hurtigere brune på grund af sukkerindholdet, så dette program hjælper med at reducere risikoen for overbruning, mens brødet stadig bages korrekt.
Gluten free	 GlutenFree	Til glutenfri brødblandinger og glutenfri brødsopskrifter. Glutenfri dej opfører sig anderledes end normal brøddej og er ofte mere våd, klistret og mindre elastisk. Dette program er designet til at blande, hvile og bage glutenfri dej mere effektivt. For det bedste resultat bør der bruges en opskrift eller brødblanding, der er specifikt udviklet til glutenfri bagemaskiner.
Ultra fast	 UltraFast	Til at lave brød på kortest mulig tid. Dette program er designet til opskrifter, der kan blandes, hæves og bages meget hurtigt. Brød lavet med dette program er normalt mindre, tættere og mere kompakt end brød lavet med basis- eller hurtigprogrammet. Brug kun dette program med opskrifter, der er egnet til ultrahurtig brødbagning.

Dough		Til tilberedning af dej uden bagning. Apparatet ælter og lader dejen hæve, men bager den ikke. Når programmet er færdigt, fjernes dejen, formes efter behov og bages separat i en ovn. Dette program er velegnet til pizzadej, boller, rundstykker, fladbrød, dampet brød og lignende opskrifter.
Jam		Til fremstilling af marmelade og frugtbaserede blandinger. Frugt eller grøntsager skal skæres i små stykker, før de kommes i brødformen. For et mere ensartet resultat bør ingredienserne moses eller hakkes fint før brug. Vær forsigtig, når brødformen fjernes, da marmeladen og formen er meget varme.
Cake		Til kager og hurtige bageopskrifter lavet med bagepulver eller natron i stedet for gær. Dette program blander og bager ingredienserne. Det bruger ikke samme hæveproces som gærbrød. For det bedste resultat bør der bruges en kageopskrift, der er udviklet til bagemaskiner.
Sandwich		Til blødt brød i sandwichstil. Dette program er designet til at skabe en blødere brødstruktur, der egner sig til sandwiches. Skorpen er normalt blødere end på brød lavet med fransk- eller basisprogrammet. Brug dette program, når du ønsker brød med en blød krumme og mild skorpe.
Bake		Kun til bagning. Dette program ælter eller hæver ikke dejen. Det kan bruges til at bage forberedt dej, færdigbake brød, der har brug for ekstra bagetid, eller tilføje ekstra bagning efter et andet program er afsluttet. Brug denne funktion forsigtigt, og kontrollér brødet regelmæssigt for at undgå overbagning. VIGTIGE BEMÆRKNINGER OM FORSINKELSESTIMEREN Brug ikke forsinkelsestimeren med letfordærlige ingredienser såsom æg, frisk mælk, fløde, frisk frugt, friske grøntsager eller lignende ingredienser. Forsinkelsestimeren er ikke egnet til programmerne marmelade, dej eller bagning. Forsinkelsestimeren kan ikke indstilles, efter et program allerede er startet. Når forsinkelsestimeren bruges, skal gæren altid holdes adskilt fra væske og salt, indtil programmet begynder. Tilsæt først flydende ingredienser, derefter tørre ingredienser, og placer gæren i en lille fordybning oven på melet.

Det er vigtigt at holde maskinen ren af hensyn til: hygiejne, ensartede resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhed før rengøring



Tag stikket ud af stikkontakten, før aftagelige dele rengøres.



Brug ikke slibende svampe/ståluld. Brug ikke alkohol eller opløsningsmidler.



Lad maskinen køle helt af.



Nedsænk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

Hovedenhed

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud.

Hold ikke apparatet under rindende vand.

Brug ikke opvaskemaskine.

Brødform

Tør brødformens inderside og yderside af med en blød, fugtig klud.

Brug ikke skarpe redskaber, metalredskaber, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Brødformen skal være helt tør før opbevaring.

Ælteblad

Fjern æltebladet efter hver brug.

Hvis det er svært at fjerne, kan brødformen sættes i blød med varmt vand i ca. 30 minutter.

Fjern derefter forsigtigt bladet, og rengør det med en blød klud eller svamp.

Varmeområde

Hvis ingredienser spildes på varmeelementet eller inde i apparatet, skal stikket tages ud, og apparatet skal køle helt af.

Tør forsigtigt rester væk med en blød, fugtig klud.

Sørg for, at området er helt tørt, før apparatet bruges igen.

Opbevaring

Før opbevaring skal du sikre, at apparatet er helt afkølet, rent og tørt.

Opbevar apparatet med låget lukket.

Opbevares på et tørt sted utilgængeligt for børn.

Hvad du ser/oplever	Hvad det betyder	Løsning
Displayet viser HHH eller H	Apparatet er for varmt til at starte det valgte program.	Tryk på Start/Stop. Tag stikket ud af stikkontakten. Åbn låget, og fjern brødformen. Lad apparatet køle af, før det startes igen.
Displayet viser LLL eller L	Apparatet er for koldt til at starte det valgte program.	Flyt apparatet til stuetemperatur. Vent, indtil apparatet er varmet op, før det startes igen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, efter apparatet er kølet af eller varmet op, skal du stoppe med at bruge apparatet og kontakte kundeservice.
Der kommer røg ud af ventilationsåbningerne under bagning.	Ingredienser kan være spildt på varmeelementet, eller der kan være rester af beskyttelsesolie fra første brug.	Tag stikket ud, og lad apparatet køle helt af. Rengør varmeområdet forsigtigt, før apparatet bruges igen.
Brødet er svært at få ud af brødformen.	Æltebladet sidder fast på drivakslen.	Efter brødet er fjernet, tilsættes varmt vand til brødformen, og den sættes i blød i ca. 10 minutter. Fjern æltebladet, og rengør det forsigtigt.
Ingredienserne blandes ikke jævnt.	Forkert program er valgt, der er for lidt væske, eller ingredienser sidder fast i hjørnerne.	Vælg det korrekte program. Kontrollér opskriften og ingrediensmængderne. Brug om nødvendigt en blød gummispatel under den tidlige blandingsfase.
Brødet er tørt eller har dårlig skorpefarve.	Låget kan være blevet åbnet under den sidste hævnings eller bagning.	Åbn ikke låget under den sidste hævnings eller bagning.
Motoren kører, men dejen røres ikke.	Brødformen er ikke låst korrekt på plads, eller dejen er for tung.	Kontrollér, at brødformen er monteret korrekt. Kontrollér, at opskriftens mængder er korrekte.
Brødet hæver for meget og presser mod låget.	For meget gær, for meget mel, for meget væske eller meget høj rumtemperatur.	Reducer mængden af gær, mel eller væske en smule. Brug nøjagtige målinger.
Brødet falder sammen i midten under bagning.	Melet har for lidt gluten, der er for meget gær, vandet er for varmt, eller der er for meget væske.	Brug brødmel. Kontrollér mængden af gær og vandets temperatur. Reducer væsken en smule, hvis det er nødvendigt.
Midten af brødet er hul efter udsækning.	For meget vand, for meget gær eller for lidt salt.	Reducer vand eller gær en smule, og kontrollér, at salt er tilsat korrekt.
Skorpen er for mørk eller for tyk.	For meget sukker eller en opskrift, der bliver hurtigt brun.	Vælg en lysere skorpefarve næste gang. Ved meget søde opskrifter kan programmet om nødvendigt stoppes 5-10 minutter tidligere.

- Nominel spænding: 220-240 V~
- Nominel frekvens: 50 Hz
- Nominel effekt: 650 W
- Brødformens kapacitet: 1 kg

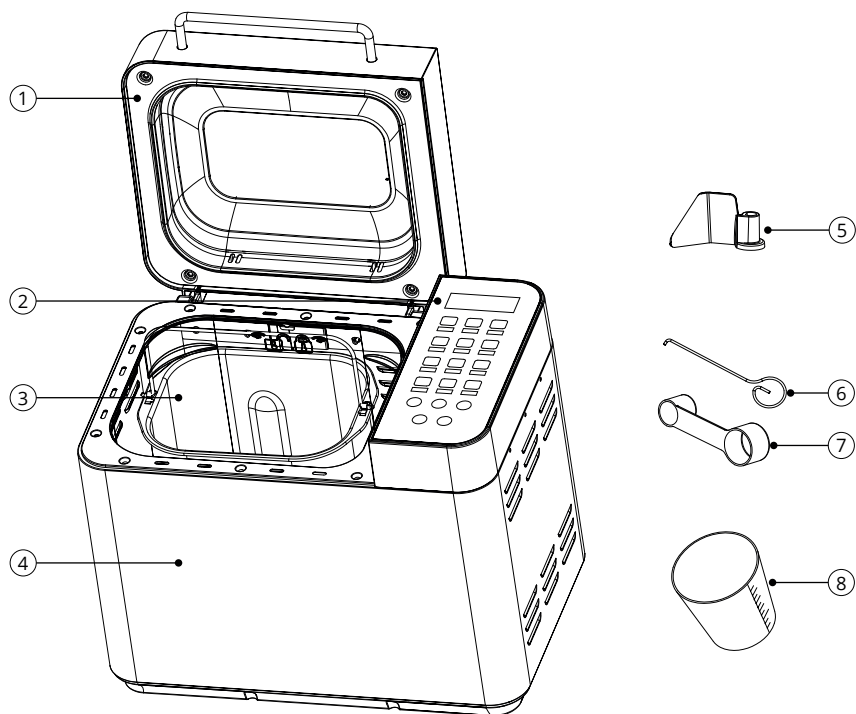
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din bagemaskine, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



- | | | | |
|---|--------------|---|------------|
| 1 | Deckel | 5 | Kneter |
| 2 | Display | 6 | Haken |
| 3 | Backform | 7 | Messlöffel |
| 4 | Gerätekörper | 8 | Messbecher |



Anzeige des Betriebsstatus

Zeigt die verbleibende Zeit des aktuellen Programms sowie die Auswahl von Bräunungsgrad und Gewicht an.

Vorprogrammierte Funktionen

Zeigt die ausgewählte vorprogrammierte Funktion an.

Auswahl des Bräunungsgrads

Der Bräunungsgrad kann in drei Stufen ausgewählt werden: hell, mittel und dunkel.

Drücken Sie die Taste für den Bräunungsgrad, um zwischen hell, mittel und dunkel zu wechseln. Die Standardeinstellung ist mittel. Die Auswahl des Bräunungsgrads ist nicht für die Menüs Teig, Marmelade und Kuchen (8, 9, 10) verfügbar.

Gewichtsauswahl

Die Auswahl des Brotgewichts umfasst drei Größen: 500 g, 750 g und 1000 g. Drücken Sie die Gewichtstaste, um die Brotgröße auszuwählen.

Diese Funktion ist nicht für die Menüs Schnell, Teig, Marmelade, Kuchen und Backen (4, 8, 9, 10, 12) verfügbar.

Menüauswahl

Drücken Sie die Menüauswahlstaste, um durch die vorprogrammierten Funktionen zu wechseln.

Zeitvorwahl

Mit der Zeitvorwahl können Sie das Gerät so einstellen, dass das Brot zu einem späteren Zeitpunkt fertig ist.

Wählen Sie zuerst Programm, Krustenfarbe und Brotgröße aus. Stellen Sie anschließend die Verzögerungszeit ein.

Die Verzögerungszeit umfasst die gesamte Programmdauer. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.

Die Verzögerungszeit erhöht sich in 10-Minuten-Schritten.

Start-/Stopp-Taste

Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste einmal, um das ausgewählte Programm zu starten. Während des Betriebs blinkt das Symbol „-“ auf dem Display.

Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste während des Betriebs einmal, um das Programm zu pausieren. Drücken Sie sie erneut, um das Programm fortzusetzen.

Wenn das Programm pausiert und nicht manuell fortgesetzt wird, kann das Gerät nach ca. 10 Minuten automatisch fortfahren. Halten Sie die Start-/Stopp-Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, um das Programm abubrechen und zurückzusetzen.



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Verpackungsmaterialien, Etiketten, Aufkleber und Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Schließen Sie das Gerät nur an eine geeignete Wandsteckdose an.
5. Wenn das Gerät eine Erdung erfordert, muss es an eine geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden.
6. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, nicht ordnungsgemäß funktioniert, ungewöhnliche Geräusche macht, ungewöhnliche Gerüche abgibt oder Anzeichen von Beschädigung aufweist.
10. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Zweck.
12. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
13. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
14. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
17. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht verwendet wird, bevor Teile montiert oder entfernt werden und vor der Reinigung.
18. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
19. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
20. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
22. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
23. Verhindern Sie, dass Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschlag, Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.
24. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
25. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
26. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen, wie Gas- oder Elektrokochstellen, Kochplatten oder einem beheizten Ofen.
27. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken, Küchentüchern und Verpackungsmaterialien fern.
28. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend freien Platz um das Gerät herum, damit Hitze und Dampf sicher entweichen können.
29. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht an eine Wand, unter Regale oder in einen Schrank.
30. Decken Sie das Gerät oder seine Lüftungsöffnungen während des Betriebs nicht ab.
31. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
32. Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
33. Die Brotbackform, der Knethaken, das Innere des Geräts und das gebackene Brot können während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein.
34. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Brotbackform entfernen oder heiße Teile handhaben.
35. Während des Betriebs und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten.
36. Halten Sie Hände und Gesicht von Dampf und Lüftungsöffnungen fern.
37. Öffnen Sie den Deckel nach dem Backen vorsichtig, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

38. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist oder bevor es abgekühlt ist.
39. Berühren oder bewegen Sie den Knethaken oder bewegliche Teile nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
40. Führen Sie keine Metallgegenstände, Folie oder andere leitfähige Materialien in das Gerät ein, da dies Brand, Stromschlag oder Kurzschluss verursachen kann.
41. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Brotbackform nicht korrekt eingesetzt ist.
42. Betreiben Sie das Gerät nicht leer, außer wenn Sie das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Aufheizverfahren vor der ersten Verwendung befolgen.
43. Überfüllen Sie die Brotbackform nicht und überschreiten Sie nicht die empfohlenen Rezeptmengen.
44. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren und füllen Sie die Brotbackform nicht mit Öl.
45. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder heiße Zutaten, heiße Flüssigkeit oder eine heiße Brotbackform enthält.
46. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, handhaben oder Teile entfernen.
47. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge, Metallutensilien, scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme auf der Brotbackform oder dem Knethaken.
48. Schlagen Sie die Brotbackform nicht gegen harte Oberflächen, um Brot zu entfernen, da dies die Form oder die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
49. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
50. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Aufbewahrung vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.
51. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Fläche.
- ✓ Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt eingesetzt sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist.

Verwendung des Brotbackautomaten

- 1** Öffnen Sie den Deckel, setzen Sie die Backform in das Gerät ein und drehen Sie sie, bis sie sicher einrastet. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle in der Backform.
Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in die Backform.
Empfohlene Reihenfolge:
Zuerst flüssige Zutaten.
Eier, falls verwendet.
- 2** Zucker, Salz, Butter, Öl oder Milchpulver.
Mehl.
Hefe oder Backpulver zuletzt.
Wichtig:
Die Hefe darf vor dem Start des Programms nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen. Machen Sie eine kleine Vertiefung oben im Mehl und geben Sie die Hefe in diese Vertiefung.
- 3** Schließen Sie den Deckel vorsichtig.

Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Wandsteckdose.
Drücken Sie die Menü-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
- 4** Drücken Sie die Farb-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen, sofern verfügbar.
Drücken Sie die Gewichtstaste, um die Brotgröße auszuwählen, sofern verfügbar.
Stellen Sie bei Bedarf die Zeitvorwahl ein. Überspringen Sie diesen Schritt, wenn das Gerät sofort starten soll.
- 5** Drücken Sie Start/Stopp, um das Programm zu starten.

Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- 6** Öffnen Sie den Deckel während des letzten Aufgehens oder Backens nicht, da dies das Ergebnis beeinträchtigen kann.
Wenn das Programm beendet ist, piept das Gerät und das Display zeigt 0:00 an.
Drücken Sie Start/Stopp, um das Programm oder die Warmhaltefunktion zu beenden.
- 7** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig.
Verwenden Sie Ofenhandschuhe, halten Sie den Griff der Backform fest und nehmen Sie die Backform heraus.

Vorsicht:

Die Backform, das Brot und das Innere des Geräts sind sehr heiß.
Lassen Sie die Backform leicht abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen.
Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen, nicht metallischen Spatel, um die Seiten des Brotes zu lösen.
Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie sie vorsichtig, bis sich das Brot löst.
Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es schne-

iden.

Prüfen Sie vor dem Schneiden, ob der Knethaken im Boden des Brotes steckt.
Verwenden Sie den mitgelieferten Haken, um den Knethaken zu entfernen.
Entfernen Sie den Knethaken niemals mit den Händen, solange das Brot heiß ist.

Allgemeine Backtipps

Messen Sie die Zutaten genau ab. Kleine Änderungen bei Mehl, Flüssigkeit oder Hefe können das Ergebnis erheblich beeinflussen.

Geben Sie die Zutaten immer in der richtigen Reihenfolge hinzu.

Halten Sie die Hefe vor dem Programmstart von Flüssigkeit und Salz getrennt.

Verwenden Sie Brotmehl für die beste Brotstruktur.

Verwenden Sie nicht zu viel Hefe, da der Teig sonst zu stark aufgehen und zusammenfallen kann.

Verwenden Sie nicht zu viel Flüssigkeit, da der Teig sonst zu weich werden und überlaufen kann.

Öffnen Sie den Deckel während des letzten Aufgehens oder Backens nicht.

Raumtemperatur, Mehlsorte und Qualität der Zutaten können das Ergebnis beeinflussen.

Wenn ein Rezept beim ersten Mal nicht gut gelingt, passen Sie Flüssigkeit, Mehl oder Hefe leicht an und versuchen Sie es erneut.

Aufbewahrung von Brot

Frisch gebackenes hausgemachtes Brot enthält nicht dieselben Konservierungsstoffe wie viele gekaufte Brote. Bewahren Sie übrig gebliebenes Brot in einem verschlossenen Beutel oder luftdichten Behälter auf. Bei Raumtemperatur kann Brot normalerweise bis zu 3 Tage aufbewahrt werden. Für eine längere Aufbewahrung legen Sie das Brot in einen verschlossenen Beutel oder luftdichten Behälter und bewahren Sie es im Kühlschrank auf. Gekühltes Brot kann normalerweise bis zu 10 Tage aufbewahrt werden. Für den besten Geschmack und die beste Konsistenz sollte hausgemachtes Brot möglichst frisch verzehrt werden.

Tipps für das Schnellprogramm

Das Schnellprogramm verwendet eine kürzere Zubereitungszeit. Für schnelles Brot können je nach Rezept Backpulver oder Natron anstelle von Hefe verwendet werden. Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten und anschließend die trockenen Zutaten obenauf hinzu. Während der ersten Knetphase kann sich Mehl in den Ecken der Backform sammeln. Verwenden Sie bei Bedarf einen weichen Gummispatel, um die Zutaten vorsichtig zu vermischen. Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge in der Backform.

Messanleitung

Genaues Abmessen ist einer der wichtigsten Schritte für gutes Brot.

Flüssige Zutaten

Messen Sie Wasser, Milch und andere Flüssigkeiten mit einem Messbecher ab. Stellen Sie den Becher auf eine ebene Fläche. Prüfen Sie die Messmarkierung auf Augenhöhe.

Trockene Zutaten

Trockene Zutaten sollten locker und nicht fest zusammengedrückt sein. Geben Sie Mehl oder andere trockene Zutaten mit einem Löffel in den Messbecher. Streichen Sie die Oberfläche mit einem Messer oder einer flachen Kante glatt. Schütteln oder verdichten Sie das Mehl nicht.

Messlöffel

Verwenden Sie Messlöffel für kleine Mengen Hefe, Salz, Zucker und Backpulver. Streichen Sie den Löffel für eine genaue Messung glatt.

Reihenfolge der Zutaten

Bei den meisten Rezepten werden die Zutaten in dieser Reihenfolge hinzugefügt: Flüssige Zutaten. Eier, falls verwendet. Salz, Zucker, Milchpulver, Butter oder Öl. Mehl. Hefe oder Backpulver.

Wichtig: Die Hefe muss trocken bleiben, bis das Programm startet. Die Hefe darf vor Beginn des Mischens nicht mit Salz oder Flüssigkeit in Kontakt kommen.

Zutatenanleitung

Brotmehl

Brotmehl hat einen höheren Protein- und Glutengehalt als gewöhnliches Mehl. Es verleiht dem Brot bessere Struktur, Elastizität und Volumen. Brotmehl ist die wichtigste Zutat für klassische Brotbackautomaten-Rezepte.

Haushaltsmehl

Haushaltsmehl enthält kein Backpulver. Es kann je nach Rezept für ausgewählte Schnellbrote und Kuchen verwendet werden.

Vollkornmehl

Vollkornmehl enthält die äußeren Bestandteile des Korns. Es ist schwerer als weißes Mehl und ergibt kleinere, dichtere Brote. Für ein leichteres Ergebnis wird Vollkornmehl häufig mit Brotmehl kombiniert.

Roggenmehl

Roggenmehl ist ballaststoffreich und verleiht dem Brot einen kräftigeren Geschmack. Es geht nicht so stark auf wie Brotmehl. Für beste Ergebnisse sollte Roggenmehl mit Brotmehl kombiniert werden.

Selbsttreibendes Mehl

Selbsttreibendes Mehl enthält Triebmittel. Es wird hauptsächlich für Kuchen und ausgewählte Schnell-

brot-Rezepte verwendet. Ersetzen Sie Brotmehl nicht durch selbsttreibendes Mehl, es sei denn, das Rezept gibt dies ausdrücklich an.

Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl können hinzugefügt werden, um Geschmack und Konsistenz zu verbessern. Sie werden normalerweise zusammen mit Brotmehl verwendet.

Zucker

Zucker verleiht Süße und hilft, die Krustenfarbe zu verbessern. Er unterstützt außerdem die Hefe. Je nach Rezept können weißer Zucker, brauner Zucker oder Puderzucker verwendet werden.

Hefe

Hefe lässt den Teig aufgehen, indem sie Kohlendioxid produziert. Verwenden Sie frische und aktive Hefe.

Instanthefe wird häufig in Brotbackautomaten verwendet. Aktive Trockenhefe kann ebenfalls verwendet werden, die Menge muss jedoch möglicherweise angepasst werden.

Umrechnungstabelle für Hefe:

1 TL aktive Trockenhefe = 3/4 TL Instanthefe. 1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 TL Instanthefe. 2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefe.

Bewahren Sie Hefe gemäß den Anweisungen des Hefeherstellers an einem kühlen, trockenen Ort auf. Prüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum. Alte oder inaktive Hefe ist eine der häufigsten Ursachen dafür, dass Brot nicht aufgeht.

So testen Sie Hefe:

Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser in einen Messbecher. Geben Sie 1 TL weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Streuen Sie 2 TL Hefe über das Wasser. Lassen Sie die Mischung ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen. Nicht umrühren. Wenn die Hefe aktiv ist, sollte sich deutlich Schaum im Becher bilden. Wenn kein Schaum entsteht, ist die Hefe möglicherweise inaktiv und sollte nicht verwendet werden.

Salz

Salz verbessert Geschmack und Krustenfarbe. Salz verlangsamt außerdem die Aktivität der Hefe. Verwenden Sie nicht zu viel Salz. Wird Salz weggelassen, kann das Brot stärker als erwartet aufgehen und weniger ausgewogen schmecken.

Eier

Eier können Konsistenz, Farbe und Nährwert verbessern. Schlagen Sie Eier leicht auf, bevor Sie sie in die Backform geben.

Verwenden Sie keine Eier mit der Zeitvorwahl.

Butter, Öl und Fett

Butter und Öl machen das Brot weicher und können die Haltbarkeit verbessern. Butter sollte vor der Verwendung weich, geschmolzen oder in kleine Stücke geschnitten sein.

Backpulver

Backpulver wird für Kuchen und ausgewählte Schnellbrot-Rezepte verwendet. Es benötigt keine Gehzeit wie Hefe.

Natron

Natron wirkt ähnlich wie Backpulver und wird in ausgewählten Rezepten verwendet. Es wird häufig zusammen mit säurehaltigen Zutaten verwendet.

Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist für das Brotbacken unverzichtbar. Für beste Ergebnisse sollte Wasser normalerweise zwischen 20 °C und 25 °C warm sein, sofern das Rezept nichts anderes angibt. Milch kann in einigen Rezepten anstelle von Wasser verwendet werden, um Geschmack und Krustenfarbe zu verbessern. Auch Saft kann in ausgewählten Rezepten für zusätzlichen Geschmack verwendet werden.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vorprogrammierte Funktionen

Hinweis:

Die folgende Tabelle enthält empfohlene Einstellungen für verschiedene Zutaten. Diese Einstellungen dienen nur als allgemeine Orientierung. Die Backergebnisse können je nach Größe, Form, Menge, Marke und Ausgangstemperatur der Zutaten variieren. Möglicherweise müssen Sie Zeit oder Temperatur anpassen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Voreinstellung	Symbol	Beschreibung
Basic	 Basic	Für alltägliches Weißbrot, Schwarzbrot und einfache Mischbrot-Rezepte. Das Gerät knetet, lässt den Teig aufgehen und backt das Brot anschließend automatisch. Dieses Programm eignet sich für die meisten Standard-Brotrezepte und kann auch mit kleinen Zusätzen wie Samen, Kräutern, Gewürzen, Rosinen oder anderen Trockenfrüchten verwendet werden.
French	 French	Für Brot nach französischer Art mit leichterer Textur und knusprigerer Kruste. Dieses Programm verwendet eine längere Gehzeit und eine schonendere Backtemperatur als das Basisprogramm. Dadurch entsteht eine offenere Brotstruktur und eine knusprige Außenkruste.
Whole wheat	 WholeWheat	Für Brot aus Vollkornmehl oder anderen schwereren Getreidemehlen. Vollkornmehl nimmt Flüssigkeit langsamer auf als weißes Mehl. Dieses Programm gibt dem Mehl mehr Zeit, Feuchtigkeit aufzunehmen, und dem Teig mehr Zeit, sich richtig zu entwickeln. Das Ergebnis ist normalerweise ein dichteres, rustikaleres Brot als normales Weißbrot. Verwenden Sie die Zeitvorwahl für Vollkornbrot nur, wenn das Rezept dies ausdrücklich erlaubt, da lange Ruhezeiten das Endergebnis beeinflussen können.
Quick	 Quick	Für Brot, das in kürzerer Zeit als mit dem Basisprogramm hergestellt wird. Dieses Programm knetet, lässt den Teig aufgehen und backt das Brot in einem kürzeren Ablauf. Brot, das mit diesem Programm hergestellt wird, kann kleiner, dichter und weniger luftig sein als Brot aus dem Basisprogramm. Für beste Ergebnisse verwenden Sie Rezepte, die speziell für schnelles Brotbacken entwickelt wurden.
Sweet	 Sweet	Für süße Brotrezepte mit Zutaten wie Zucker, Butter, Milch, Schokolade, Trockenfrüchten oder ähnlichen Zusätzen. Dieses Programm verwendet einen Backprozess, der für reichhaltigere Teige geeignet ist. Süße Brote können aufgrund des Zuckergehalts schneller bräunen, daher hilft dieses Programm, das Risiko einer zu starken Bräunung zu verringern, während das Brot dennoch richtig durchgebacken wird.
Gluten free	 GlutenFree	Für glutenfreie Brotmischungen und glutenfreie Brotrezepte. Glutenfreier Teig verhält sich anders als normaler Brotteig und ist häufig feuchter, klebriger und weniger elastisch. Dieses Programm ist darauf ausgelegt, glutenfreien Teig effektiver zu mischen, ruhen zu lassen und zu backen. Für beste Ergebnisse verwenden Sie ein Rezept oder eine Brotmischung, die speziell für glutenfreie Brotbackautomaten entwickelt wurde.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Ultra fast	 UltraFast	Für die Zubereitung von Brot in kürzester Zeit. Dieses Programm ist für Rezepte ausgelegt, die sehr schnell gemischt, zum Aufgehen gebracht und gebacken werden können. Brot, das mit diesem Programm hergestellt wird, ist normalerweise kleiner, dichter und kompakter als Brot aus dem Basis- oder Schnellprogramm. Verwenden Sie dieses Programm nur mit Rezepten, die für ultraschnelles Brotbacken geeignet sind.
Dough	 Dough	Für die Zubereitung von Teig ohne Backen. Das Gerät knetet und lässt den Teig aufgehen, backt ihn jedoch nicht. Wenn das Programm beendet ist, nehmen Sie den Teig heraus, formen Sie ihn nach Bedarf und backen Sie ihn separat im Ofen. Dieses Programm eignet sich für Pizzateig, Brötchen, Buns, Fladenbrot, gedämpftes Brot und ähnliche Rezepte.
Jam	 Jam	Für die Herstellung von Marmelade und fruchtbasierten Mischungen. Obst oder Gemüse muss in kleine Stücke geschnitten werden, bevor es in die Backform gegeben wird. Für ein glatteres Ergebnis die Zutaten vor der Verwendung zerdrücken oder fein hacken. Seien Sie beim Herausnehmen der Backform vorsichtig, da Marmelade und Backform sehr heiß sind.
Cake	 Cake	Für Kuchen und schnelle Backrezepte, die mit Backpulver oder Natron statt Hefe zubereitet werden. Dieses Programm mischt und backt die Zutaten. Es verwendet nicht denselben Gähprozess wie Hefebrot. Für beste Ergebnisse verwenden Sie ein Kuchenrezept, das für Brotbackautomaten entwickelt wurde.
Sandwich	 Sandwich	Für weiches Brot im Sandwich-Stil. Dieses Programm ist darauf ausgelegt, eine weichere Brotstruktur zu erzeugen, die sich für Sandwiches eignet. Die Kruste ist normalerweise weicher als bei Brot, das mit dem französischen Programm oder dem Basisprogramm hergestellt wird. Verwenden Sie dieses Programm, wenn Sie Brot mit weicher Krume und milder Kruste wünschen.
Bake	 Bake	Nur zum Backen. Dieses Programm knetet den Teig nicht und lässt ihn nicht aufgehen. Es kann verwendet werden, um vorbereiteten Teig zu backen, Brot mit zusätzlicher Backzeit fertigzubacken oder nach Abschluss eines anderen Programms zusätzliche Backzeit hinzuzufügen. Verwenden Sie diese Funktion vorsichtig und kontrollieren Sie das Brot regelmäßig, um ein Überbacken zu vermeiden. WICHTIGE HINWEISE ZUR ZEITVORWAHL Verwenden Sie die Zeitvorwahl nicht mit verderblichen Zutaten wie Eiern, frischer Milch, Sahne, frischem Obst, frischem Gemüse oder ähnlichen Zutaten. Die Zeitvorwahl ist nicht für die Programme Marmelade, Teig oder Backen geeignet. Die Zeitvorwahl kann nicht eingestellt werden, nachdem ein Programm bereits gestartet wurde. Halten Sie bei Verwendung der Zeitvorwahl die Hefe immer von Flüssigkeit und Salz getrennt, bis das Programm beginnt. Geben Sie zuerst flüssige Zutaten, dann trockene Zutaten hinzu und platzieren Sie die Hefe in einer kleinen Vertiefung oben auf dem Mehl.

Die Maschine sauber zu halten, ist wichtig für: Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Produktlebensdauer.

Sicherheit vor der Reinigung



Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/Stahlwolle. Verwenden Sie keine alkoholhaltigen oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel.



Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

Haupteinheit

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser.
Verwenden Sie keine Spülmaschine.

Backform

Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Backform mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge, Metallutensilien, Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.
Die Backform muss vor der Aufbewahrung vollständig trocken sein.

Knethaken

Entfernen Sie den Knethaken nach jedem Gebrauch.
Wenn er sich schwer entfernen lässt, weichen Sie die Backform ca. 30 Minuten lang mit warmem Wasser ein.
Entfernen Sie anschließend den Haken vorsichtig und reinigen Sie ihn mit einem weichen Tuch oder Schwamm.

Heizbereich

Wenn Zutaten auf das Heizelement oder in das Gerät gelangen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
Wischen Sie Rückstände vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Stellen Sie sicher, dass der Bereich vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.
Bewahren Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel auf.
An einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Was Sie sehen/erleben	Was es bedeutet	Lösung
Das Display zeigt HHH oder H an	Das Gerät ist zu heiß, um das ausgewählte Programm zu starten.	Drücken Sie Start/Stopp. Ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Backform. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut starten.
Das Display zeigt LLL oder L an	Das Gerät ist zu kalt, um das ausgewählte Programm zu starten.	Bringen Sie das Gerät auf Raumtemperatur. Warten Sie, bis sich das Gerät erwärmt hat, bevor Sie es erneut starten. Wenn die Fehlermeldung nach dem Abkühlen oder Erwärmen des Geräts nicht verschwindet, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Während des Backens tritt Rauch aus den Lüftungsöffnungen aus.	Zutaten können auf das Heizelement gelangt sein, oder es können noch Rückstände von Schutzöl vom ersten Gebrauch vorhanden sein.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie den Heizbereich vorsichtig, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.
Das Brot lässt sich schwer aus der Backform entfernen.	Der Knethaken sitzt auf der Antriebswelle fest.	Geben Sie nach dem Herausnehmen des Brotes warmes Wasser in die Backform und lassen Sie sie ca. 10 Minuten einweichen. Entfernen Sie den Knethaken und reinigen Sie ihn vorsichtig.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig vermischt.	Es wurde das falsche Programm ausgewählt, es ist zu wenig Flüssigkeit vorhanden oder Zutaten stecken in den Ecken fest.	Wählen Sie das richtige Programm. Prüfen Sie das Rezept und die Zutatenmengen. Verwenden Sie bei Bedarf während der frühen Mischphase einen weichen Gummispatel.
Das Brot ist trocken oder hat eine schlechte Krustenfarbe.	Der Deckel wurde möglicherweise während des letzten Aufgehens oder Backens geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel während des letzten Aufgehens oder Backens nicht.
Der Motor läuft, aber der Teig wird nicht gerührt.	Die Backform ist nicht korrekt eingerastet, oder der Teig ist zu schwer.	Prüfen Sie, ob die Backform korrekt eingesetzt ist. Prüfen Sie, ob die Rezeptmengen korrekt sind.
Das Brot geht zu stark auf und drückt gegen den Deckel.	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu viel Flüssigkeit oder sehr hohe Raumtemperatur.	Reduzieren Sie die Menge an Hefe, Mehl oder Flüssigkeit leicht. Verwenden Sie genaue Messungen.
Das Brot fällt während des Backens in der Mitte zusammen.	Das Mehl enthält zu wenig Gluten, es wurde zu viel Hefe verwendet, das Wasser ist zu warm oder es wurde zu viel Flüssigkeit verwendet.	Verwenden Sie Brotmehl. Prüfen Sie die Hefemenge und die Wassertemperatur. Reduzieren Sie bei Bedarf die Flüssigkeit leicht.
Die Mitte des Brotes ist nach dem Schneiden hohl.	Zu viel Wasser, zu viel Hefe oder zu wenig Salz.	Reduzieren Sie Wasser oder Hefe leicht und prüfen Sie, ob Salz korrekt hinzugefügt wurde.
Die Kruste ist zu dunkel oder zu dick.	Zu viel Zucker oder ein Rezept, das schnell bräunt.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine hellere Krustenfarbe. Bei sehr süßen Rezepten kann das Programm bei Bedarf 5–10 Minuten früher gestoppt werden.

- Nennspannung: 220-240 V~
- Nennfrequenz: 50 Hz
- Nennleistung: 650 W
- Kapazität der Backform: 1 kg

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrem Brotbackautomaten benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.de

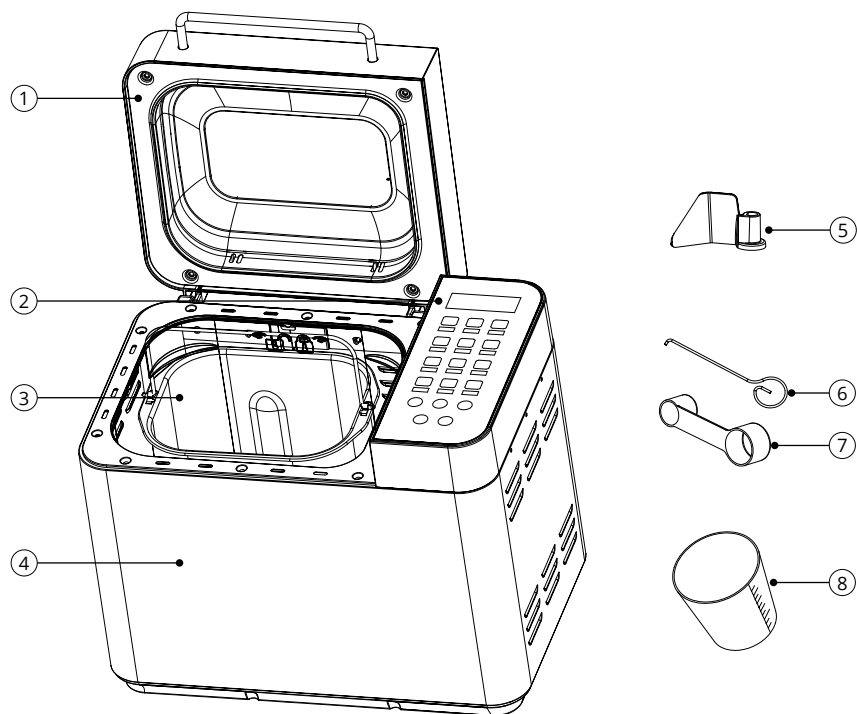


So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.

FR DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT



1 Couvercle supérieur

2 Écran

3 Cuve à pain

4 Corps de l'appareil

5 Pale de pétrissage

6 Crochet

7 Cuillère doseuse

8 Gobelet doseur



Affichage de l'état de fonctionnement

Affiche le temps restant du programme en cours ainsi que la sélection de la couleur et du poids.

Fonctions préprogrammées

Affiche la fonction préprogrammée sélectionnée.

Sélection de la couleur du pain

La sélection de la couleur du pain propose trois options : clair, moyen et foncé. Appuyez sur le bouton de couleur du pain pour passer entre clair, moyen et foncé. La couleur par défaut est moyenne, et la sélection de la couleur du pain ne s'applique pas aux menus pâte, confiture et gâteau (8, 9, 10).

Sélection du poids

La sélection du poids du pain propose trois tailles : 500 g, 750 g et 1000 g. Appuyez sur le bouton de poids pour sélectionner la taille du pain.

Cette fonction ne s'applique pas aux menus rapide, pâte, confiture, gâteau et cuisson (4, 8, 9, 10, 12).

Sélection du menu

Appuyez sur le bouton de sélection du menu pour faire défiler les fonctions préprogrammées.

Fonction de départ différé

La minuterie de départ différé vous permet de régler l'appareil afin que le pain soit prêt plus tard.

Sélectionnez d'abord le programme, la couleur de la croûte et la taille du pain. Réglez ensuite le temps de départ différé.

Le temps de départ différé inclut la durée complète du programme. Le temps de départ différé maximal est de 13 heures. Le temps de départ différé augmente par intervalles de 10 minutes.

Bouton Start/Stop

Appuyez une fois sur le bouton Start/Stop pour démarrer le programme sélectionné. Pendant le fonctionnement, le symbole « : » clignote sur l'écran.

Appuyez une fois sur le bouton Start/Stop pendant le fonctionnement pour mettre le programme en pause. Appuyez à nouveau pour reprendre le programme.

Si le programme est mis en pause et n'est pas repris manuellement, l'appareil peut reprendre automatiquement après environ 10 minutes.

Maintenez le bouton Start/Stop enfoncé pendant plus de 2 secondes pour annuler et réinitialiser le programme.



1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour consultation ultérieure.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes, autocollants et films de protection avant la première utilisation.
3. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
4. Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale adaptée.
5. Si l'appareil nécessite une mise à la terre, il doit être branché sur une prise murale avec terre.
6. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
9. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il émet des sons inhabituels, dégage des odeurs inhabituelles ou présente des signes de dommage.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
12. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers encourus.
13. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
14. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
17. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
18. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise murale.
19. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
20. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
21. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
22. N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
23. Empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique, un incendie ou un court-circuit.
24. Ne branchez pas l'appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
25. Placez l'appareil sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur.
26. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, telles que des brûleurs à gaz ou électriques, des plaques chauffantes ou un four chaud.
27. Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les rideaux, nappes, torchons de cuisine et matériaux d'emballage.
28. Maintenez un espace libre suffisant autour de l'appareil pendant l'utilisation afin de permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper en toute sécurité.
29. Ne placez pas l'appareil contre un mur, sous des étagères ou à l'intérieur d'un placard pendant son fonctionnement.
30. Ne couvrez pas l'appareil ni ses ouvertures de ventilation pendant son fonctionnement.
31. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
32. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
33. La cuve à pain, la pale de pétrissage, l'intérieur de l'appareil et le pain cuit peuvent être très chauds pendant et après l'utilisation.
34. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve à pain ou manipulez des pièces chaudes.
35. De la vapeur chaude peut être libérée pendant le fonctionnement et lorsque le couvercle est ouvert.
36. Gardez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des ouvertures de ventilation.
37. Ouvrez le couvercle avec précaution après la cuisson afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur chaude.
38. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement ou avant qu'il n'ait refroidi.
39. Ne touchez pas et ne déplacez pas la pale de pétrissage ni les pièces mobiles pendant que l'appareil foncti-

onne.

40. N'insérez pas d'objets métalliques, de papier aluminium ou d'autres matériaux conducteurs dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou un court-circuit.
41. N'utilisez pas l'appareil si la cuve à pain n'est pas correctement installée.
42. N'utilisez pas l'appareil à vide, sauf lorsque vous suivez la procédure de chauffe avant la première utilisation décrite dans ce manuel.
43. Ne remplissez pas excessivement la cuve à pain et ne dépassez pas les quantités recommandées dans les recettes.
44. N'utilisez pas l'appareil pour la friture et ne remplissez pas la cuve à pain d'huile.
45. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il contient des ingrédients chauds, du liquide chaud ou une cuve à pain chaude.
46. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, de le manipuler ou de retirer des pièces.
47. N'utilisez pas d'outils tranchants, d'ustensiles métalliques, de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer sur la cuve à pain ou la pale de pétrissage.
48. Ne frappez pas la cuve à pain contre des surfaces dures pour retirer le pain, car cela pourrait endommager la cuve ou le revêtement antiadhésif.
49. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
50. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec avant de le ranger.
51. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Utilisation de la machine à pain

- 1 Ouvrez le couvercle, placez la cuve à pain dans l'appareil et tournez-la jusqu'à ce qu'elle se verrouille solidement en place. Fixez la pale de pétrissage sur l'axe d'entraînement à l'intérieur de la cuve à pain. Ajoutez les ingrédients dans la cuve à pain dans le bon ordre.
Ordre recommandé :
Ingrédients liquides d'abord.
Œufs, le cas échéant.
Sucre, sel, beurre, huile ou lait en poudre.
Farine.
Levure ou levure chimique en dernier.
Important :
La levure ne doit pas entrer en contact avec le liquide ou le sel avant le démarrage du programme. Faites un petit creux sur le dessus de la farine et placez la levure dans ce creux.
- 2 Fermez doucement le couvercle.
- 3 Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
- 4 Appuyez sur le bouton Couleur pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée, si disponible.
Appuyez sur le bouton Poids pour sélectionner la taille du pain, si disponible.
Réglez la minuterie de départ différé si nécessaire. Ignorez cette étape si vous souhaitez que l'appareil démarre immédiatement.
- 5 Appuyez sur Start/Stop pour démarrer le programme.
- 6 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée ou la phase de cuisson, car cela peut affecter le résultat.
Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche 0:00.
Appuyez sur Start/Stop pour arrêter le programme ou la fonction de maintien au chaud.
- 7 Ouvrez le couvercle avec précaution.
À l'aide de gants de cuisine, tenez fermement la poignée de la cuve à pain et retirez la cuve.

Attention :

La cuve à pain, le pain et l'intérieur de l'appareil seront très chauds.
Laissez la cuve à pain refroidir légèrement avant de retirer le pain.
Utilisez une spatule souple non métallique pour décoller les côtés du pain si nécessaire.
Retournez la cuve à pain et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain se détache.
Laissez le pain refroidir avant de le trancher.

Avant de le trancher, vérifiez si la pale de pétrissage est coincée au fond du pain.
Utilisez le crochet fourni pour retirer la pale de pétrissage.
Ne retirez jamais la pale de pétrissage avec les mains lorsque le pain est chaud.

Conseils généraux de cuisson

Mesurez les ingrédients avec précision. De petites variations de farine, de liquide ou de levure peuvent affecter considérablement le résultat.

Ajoutez toujours les ingrédients dans le bon ordre.

Gardez la levure séparée du liquide et du sel avant le démarrage du programme.

Utilisez de la farine à pain pour obtenir la meilleure structure de pain.

N'utilisez pas trop de levure, car la pâte peut trop lever puis s'affaisser.

N'utilisez pas trop de liquide, car la pâte peut devenir trop molle et déborder.

N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée ou la phase de cuisson.

La température ambiante, le type de farine et la qualité des ingrédients peuvent affecter le résultat.

Si une recette ne donne pas un bon résultat la première fois, ajustez légèrement le liquide, la farine ou la levure et réessayez.

Conservation du pain

Le pain frais fait maison ne contient pas les mêmes conservateurs que de nombreux pains achetés en magasin. Conservez les restes de pain dans un sac fermé ou un récipient hermétique. À température ambiante, le pain peut normalement être conservé jusqu'à 3 jours. Pour une conservation plus longue, placez le pain dans un sac fermé ou un récipient hermétique et conservez-le au réfrigérateur. Le pain réfrigéré peut normalement être conservé jusqu'à 10 jours. Pour une saveur et une texture optimales, consommez le pain maison aussi frais que possible.

Conseils pour le programme rapide

Le programme rapide utilise un temps de préparation plus court. Pour le pain rapide, de la levure chimique ou du bicarbonate de soude peut être utilisé à la place de la levure, selon la recette. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs par-dessus. Pendant la première phase de pétrissage, de la farine peut s'accumuler dans les coins de la cuve à pain. Si nécessaire, utilisez une spatule souple en caoutchouc pour aider délicatement au mélange des ingrédients. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques dans la cuve à pain.

Guide de mesure

Une mesure précise est l'une des étapes les plus importantes pour faire un bon pain.

Ingrédients liquides

Mesurez l'eau, le lait et les autres liquides avec un gobelet doseur. Placez le gobelet sur une surface plane.

Vérifiez la mesure à hauteur des yeux.

Ingrédients secs

Les ingrédients secs doivent être légers et non tassés. Versez la farine ou les autres ingrédients secs dans le gobelet doseur à l'aide d'une cuillère. Nivelez le dessus avec un couteau ou un bord plat. Ne secouez pas et ne tassez pas la farine.

Cuillères doseuses

Utilisez des cuillères doseuses pour les petites quantités de levure, de sel, de sucre et de levure chimique.

Nivelez la cuillère pour une mesure précise.

Ordre des ingrédients

Pour la plupart des recettes, ajoutez les ingrédients dans cet ordre : ingrédients liquides. Œufs, le cas

échéant. Sel, sucre, lait en poudre, beurre ou huile. Farine. Levure ou levure chimique.

Important : La levure doit rester sèche jusqu'au démarrage du programme. La levure ne doit pas entrer en contact avec le sel ou le liquide avant le début du mélange.

Guide des ingrédients

Farine à pain

La farine à pain contient plus de protéines et de gluten que la farine ordinaire. Elle donne au pain une meilleure structure, une meilleure élasticité et plus de volume. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour les recettes classiques de machine à pain.

Farine ordinaire

La farine ordinaire ne contient pas de levure chimique. Elle peut être utilisée pour certains pains rapides et gâteaux, selon la recette.

Farine complète

La farine complète contient les parties extérieures du grain. Elle est plus lourde que la farine blanche et produit un pain plus petit et plus dense. Pour un résultat plus léger, la farine complète est souvent combinée avec de la farine à pain.

Farine de seigle

La farine de seigle est riche en fibres et donne au pain une saveur plus prononcée. Elle ne lève pas autant que la farine à pain. Pour de meilleurs résultats, combinez la farine de seigle avec de la farine à pain.

Farine auto-levante

La farine auto-levante contient des agents levants. Elle est principalement utilisée pour les gâteaux et certaines recettes de pain rapide. Ne remplacez pas la farine à pain par de la farine auto-levante, sauf si la recette l'indique spécifiquement.

Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine peuvent être ajoutées pour améliorer la saveur et la texture. Elles sont généralement utilisées avec de la farine à pain.

Sucre

Le sucre apporte de la douceur et aide à améliorer la couleur de la croûte. Il aide également à nourrir la levure. Du sucre blanc, du sucre brun ou du sucre glace peut être utilisé selon la recette.

Levure

La levure fait lever la pâte en produisant du dioxyde de carbone. Utilisez une levure fraîche et active. La levure instantanée est couramment utilisée dans les machines à pain. La levure sèche active peut également être utilisée, mais la quantité peut nécessiter un ajustement.

Guide de conversion de la levure :

1 c. à café de levure sèche active = 3/4 c. à café de levure instantanée. 1,5 c. à café de levure sèche active = 1 c. à café de levure instantanée. 2 c. à café de levure sèche active = 1,5 c. à café de levure instantanée.

Conservez la levure dans un endroit frais et sec conformément aux instructions du fabricant de la levure.

Vérifiez la date de péremption avant utilisation. Une levure ancienne ou inactive est l'une des raisons les plus courantes pour lesquelles le pain ne lève pas.

Comment tester la levure :

Versez 1/2 tasse d'eau tiède dans un gobelet doseur. Ajoutez 1 c. à café de sucre blanc et remuez. Saupoudrez 2 c. à café de levure sur l'eau. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas. Si la levure est active, de la mousse doit clairement se former dans le gobelet. Si aucune mousse n'apparaît, la levure peut être inactive et ne doit pas être utilisée.

Sel

Le sel améliore la saveur et la couleur de la croûte. Le sel ralentit également l'activité de la levure. N'utilisez pas trop de sel. Si le sel est omis, le pain peut lever plus que prévu et avoir un goût moins équilibré.

Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture, la couleur et la valeur nutritionnelle. Battez légèrement les œufs avant de les ajouter dans la cuve à pain.

N'utilisez pas d'œufs avec la minuterie de départ différé.

Beurre, huile et matières grasses

Le beurre et l'huile aident à rendre le pain plus moelleux et peuvent améliorer sa durée de conservation. Le beurre doit être ramolli, fondu ou coupé en petits morceaux avant utilisation.

Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour les gâteaux et certaines recettes de pain rapide. Elle ne nécessite pas de temps de levée comme la levure.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude fonctionne de manière similaire à la levure chimique et est utilisé dans certaines recettes. Il est souvent utilisé avec des ingrédients acides.

Eau et autres liquides

L'eau est essentielle pour la fabrication du pain. Pour de meilleurs résultats, l'eau doit normalement être comprise entre 20 °C et 25 °C, sauf indication contraire de la recette. Le lait peut être utilisé à la place de l'eau dans certaines recettes pour améliorer la saveur et la couleur de la croûte. Du jus peut également être utilisé dans certaines recettes pour ajouter de la saveur.

Fonctions préprogrammées**Remarque :**

Le tableau ci-dessous fournit des réglages recommandés pour différents ingrédients. Ces réglages sont uniquement destinés à servir de guide général.

Les résultats de cuisson peuvent varier selon la taille, la forme, la quantité, la marque et la température initiale des ingrédients. Il peut être nécessaire d'ajuster le temps ou la température pour obtenir le résultat souhaité.

Préréglage	Icône	Description
Basic	 Basic	Pour le pain blanc quotidien, le pain complet et les recettes simples de pains mélangés. L'appareil pétrit, laisse la pâte lever, puis cuit automatiquement le pain. Ce programme convient à la plupart des recettes de pain standard et peut également être utilisé avec de petits ajouts tels que des graines, des herbes, des épices, des raisins secs ou d'autres fruits secs.
French	 French	Pour un pain de style français avec une texture plus légère et une croûte plus croustillante. Ce programme utilise une levée plus longue et une température de cuisson plus douce que le programme Basic. Cela aide à créer une mie plus ouverte et une croûte extérieure croustillante.
Whole wheat	 WholeWheat	Pour le pain préparé avec de la farine complète ou d'autres farines de céréales plus lourdes. La farine complète absorbe le liquide plus lentement que la farine blanche. Ce programme laisse plus de temps à la farine pour absorber l'humidité et à la pâte pour se développer correctement. Le résultat est généralement un pain plus dense et plus rustique qu'un pain blanc standard. N'utilisez pas la minuterie de départ différé pour le pain complet, sauf si la recette l'autorise spécifiquement, car les longs temps de repos peuvent affecter le résultat final.
Quick	 Quick	Pour le pain préparé en moins de temps qu'avec le programme Basic. Ce programme pétrit, fait lever et cuit le pain selon un processus plus court. Le pain préparé avec ce programme peut être plus petit, plus dense et moins aéré que le pain préparé avec le programme Basic. Pour de meilleurs résultats, utilisez des recettes spécialement conçues pour la préparation rapide du pain.
Sweet	 Sweet	Pour les recettes de pain sucré avec des ingrédients tels que sucre, beurre, lait, chocolat, fruits secs ou ajouts similaires. Ce programme utilise un processus de cuisson adapté aux pâtes plus riches. Les pains sucrés peuvent brunir plus rapidement en raison de leur teneur en sucre ; ce programme aide donc à réduire le risque de brunissement excessif tout en assurant une cuisson correcte du pain.
Gluten free	 GlutenFree	Pour les mélanges de pain sans gluten et les recettes de pain sans gluten. La pâte sans gluten se comporte différemment d'une pâte à pain normale et est souvent plus humide, plus collante et moins élastique. Ce programme est conçu pour mélanger, reposer et cuire la pâte sans gluten plus efficacement. Pour de meilleurs résultats, utilisez une recette ou un mélange de pain spécialement conçu pour les machines à pain sans gluten.

Ultra fast		Pour préparer du pain dans le temps le plus court possible. Ce programme est conçu pour les recettes qui peuvent être mélangées, levées et cuites très rapidement. Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit, plus dense et plus compact que le pain préparé avec le programme Basic ou Rapide. Utilisez ce programme uniquement avec des recettes adaptées à une préparation ultra-rapide du pain.
Dough		Pour préparer de la pâte sans cuisson. L'appareil pétrir et laisse la pâte lever, mais ne la cuit pas. Lorsque le programme est terminé, retirez la pâte, façonnez-la selon vos besoins et faites-la cuire séparément au four. Ce programme convient à la pâte à pizza, aux petits pains, aux brioches, au pain plat, au pain vapeur et aux recettes similaires.
Jam		Pour préparer de la confiture et des mélanges à base de fruits. Les fruits ou légumes doivent être coupés en petits morceaux avant d'être ajoutés dans la cuve à pain. Pour un résultat plus lisse, écrasez ou hachez finement les ingrédients avant utilisation. Soyez prudent lorsque vous retirez la cuve à pain, car la confiture et la cuve seront très chaudes.
Cake		Pour les gâteaux et les recettes de cuisson rapide préparées avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude au lieu de levure. Ce programme mélange et cuit les ingrédients. Il n'utilise pas le même processus de levée que le pain à la levure. Pour de meilleurs résultats, suivez une recette de gâteau conçue pour les machines à pain.
Sandwich		Pour un pain moelleux de type sandwich. Ce programme est conçu pour créer une texture de pain plus moelleuse, adaptée aux sandwiches. La croûte est généralement plus souple que celle du pain préparé avec le programme French ou Basic. Utilisez ce programme lorsque vous souhaitez un pain à mie moelleuse et à croûte douce.
Bake		Pour la cuisson uniquement. Ce programme ne pétrir pas et ne fait pas lever la pâte. Il peut être utilisé pour cuire une pâte préparée, terminer un pain nécessitant un temps de cuisson supplémentaire ou ajouter une cuisson supplémentaire après la fin d'un autre programme. Utilisez cette fonction avec précaution et vérifiez régulièrement le pain pour éviter une cuisson excessive. REMARQUES IMPORTANTES SUR LA MINUTERIE DE DÉPART DIFFÉRÉ N'utilisez pas la minuterie de départ différé avec des ingrédients périssables tels que les œufs, le lait frais, la crème, les fruits frais, les légumes frais ou des ingrédients similaires. La minuterie de départ différé ne convient pas aux programmes Confiture, Pâte ou Cuisson. La minuterie de départ différé ne peut pas être réglée après le démarrage d'un programme. Lorsque vous utilisez la minuterie de départ différé, gardez toujours la levure séparée du liquide et du sel jusqu'au début du programme. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs, et placez la levure dans un petit creux sur le dessus de la farine.

Garder la machine propre est essentiel pour : l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

Sécurité avant le nettoyage



Débranchez la machine avant de nettoyer les pièces amovibles.



N'utilisez pas de tampons abrasifs/laine d'acier. N'utilisez pas d'alcool ni de nettoyeurs à base de solvants.



Laissez la machine refroidir complètement.



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

Unité principale

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante.
N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Cuve à pain

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve à pain avec un chiffon doux et humide.
N'utilisez pas d'outils tranchants, d'ustensiles métalliques, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs.
La cuve à pain doit être complètement sèche avant le rangement.

Pale de pétrissage

Retirez la pale de pétrissage après chaque utilisation.
Si elle est difficile à retirer, faites tremper la cuve à pain avec de l'eau chaude pendant environ 30 minutes.
Retirez ensuite délicatement la pale et nettoyez-la avec un chiffon doux ou une éponge.

Zone de chauffe

Si des ingrédients se renversent sur l'élément chauffant ou à l'intérieur de l'appareil, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
Essuyez soigneusement les résidus avec un chiffon doux et humide.
Assurez-vous que la zone est complètement sèche avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Rangement

Avant le rangement, assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec.
Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
Rangez-le dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Ce que vous voyez/constatez	Ce que cela signifie	Solution
L'écran affiche HHH ou H	L'appareil est trop chaud pour démarrer le programme sélectionné.	Appuyez sur Start/Stop. Débranchez l'appareil. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve à pain. Laissez l'appareil refroidir avant de redémarrer.
L'écran affiche LLL ou L	L'appareil est trop froid pour démarrer le programme sélectionné.	Déplacez l'appareil à température ambiante. Attendez que l'appareil se soit réchauffé avant de redémarrer. Si le message d'erreur ne disparaît pas après refroidissement ou réchauffement de l'appareil, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service client.
De la fumée sort des ouvertures de ventilation pendant la cuisson.	Des ingrédients peuvent s'être renversés sur l'élément chauffant, ou des résidus d'huile de protection peuvent rester après la première utilisation.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Nettoyez soigneusement la zone de chauffe avant de réutiliser l'appareil.
Le pain est difficile à retirer de la cuve à pain.	La pale de pétrissage est coincée sur l'axe d'entraînement.	Après avoir retiré le pain, ajoutez de l'eau chaude dans la cuve à pain et laissez tremper environ 10 minutes. Retirez la pale de pétrissage et nettoyez-la soigneusement.
Les ingrédients ne sont pas mélangés uniformément.	Le mauvais programme a été sélectionné, il y a trop peu de liquide ou des ingrédients sont coincés dans les coins.	Sélectionnez le programme correct. Vérifiez la recette et les quantités d'ingrédients. Si nécessaire, utilisez une spatule souple en caoutchouc pendant la première phase de mélange.
Le pain est sec ou la couleur de la croûte est insuffisante.	Le couvercle a peut-être été ouvert pendant la dernière levée ou la phase de cuisson.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière levée ou la phase de cuisson.
Le moteur fonctionne, mais la pâte n'est pas mélangée.	La cuve à pain n'est pas correctement verrouillée en place, ou la pâte est trop lourde.	Vérifiez que la cuve à pain est correctement installée. Vérifiez que les quantités de la recette sont correctes.
Le pain lève trop et appuie contre le couvercle.	Trop de levure, trop de farine, trop de liquide ou une température ambiante très élevée.	Réduisez légèrement la quantité de levure, de farine ou de liquide. Utilisez des mesures précises.
Le pain s'affaisse au milieu pendant la cuisson.	La farine contient trop peu de gluten, il y a trop de levure, l'eau est trop chaude ou il y a trop de liquide.	Utilisez de la farine à pain. Vérifiez la quantité de levure et la température de l'eau. Réduisez légèrement le liquide si nécessaire.
Le centre du pain est creux après la découpe.	Trop d'eau, trop de levure ou trop peu de sel.	Réduisez légèrement l'eau ou la levure et vérifiez que le sel a été ajouté correctement.
La croûte est trop foncée ou trop épaisse.	Trop de sucre ou une recette qui brunit rapidement.	Sélectionnez une couleur de croûte plus claire la prochaine fois. Pour les recettes très sucrées, le programme peut être arrêté 5 à 10 minutes plus tôt si nécessaire.

- Tension nominale : 220-240 V~
- Fréquence nominale : 50 Hz
- Puissance nominale : 650 W
- Capacité de la cuve à pain : 1 kg

Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre machine à pain, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

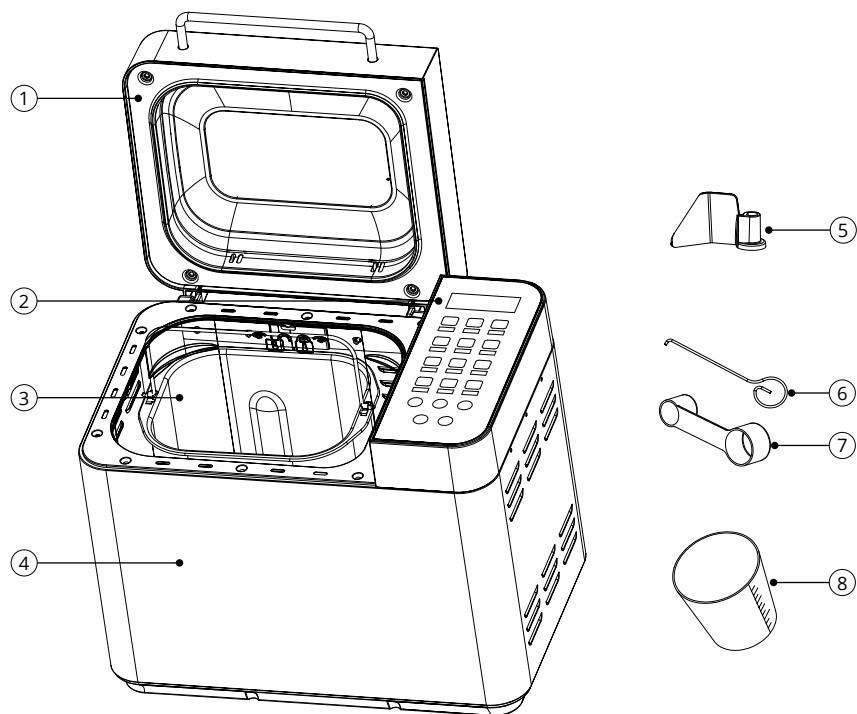


Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.

IT DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO



1 Coperchio superiore

2 Display

3 Cestello del pane

4 Corpo macchina

5 Impastatore

6 Gancio

7 Misurino a cucchiaino

8 Misurino graduato



1 Display dello stato di funzionamento
Mostra il tempo rimanente del programma in corso e la selezione del colore/peso.

2 Funzioni preimpostate
Mostra la funzione preimpostata selezionata.

Selezione del colore del pane
La selezione del colore del pane offre tre opzioni: chiaro, medio e scuro. Premere il pulsante del colore del pane per passare tra chiaro, medio e scuro. Il colore predefinito del pane è medio e la selezione del colore del pane non è applicabile ai menu impasto, marmellata e torta (8, 9, 10).

Selezione del peso
La selezione del peso del pane offre tre dimensioni: 500 g, 750 g e 1000 g. Premere il pulsante del peso per selezionare la dimensione della pagnotta. Questa funzione non è applicabile ai menu Rapido, impasto, marmellata, torta e cottura (4, 8, 9, 10, 12).

5 Selezione del menu
Premere il pulsante di selezione del menu per scorrere le funzioni preimpostate.

Funzione di avvio ritardato

Il timer di avvio ritardato consente di impostare l'apparecchio in modo che il pane sia pronto più tardi.

Selezionare prima il programma, il colore della crosta e la dimensione della pagnotta. Regolare quindi il tempo di ritardo.

Il tempo di ritardo include l'intera durata del programma. Il tempo massimo di ritardo è di 13 ore.

Il tempo di ritardo aumenta a intervalli di 10 minuti.

Pulsante Start/Stop

Premere una volta il pulsante Start/Stop per avviare il programma selezionato.

Durante il funzionamento, il simbolo ":" sul display lampeggia.

Premere una volta il pulsante Start/Stop durante il funzionamento per mettere in pausa il programma. Premere di nuovo per continuare il programma.

Se il programma viene messo in pausa e non viene ripreso manualmente, l'apparecchio può riprendere automaticamente dopo circa 10 minuti.

Tenere premuto il pulsante Start/Stop per più di 2 secondi per annullare e reimpostare il programma.



1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservare questo manuale per riferimento futuro.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette, adesivi e pellicole protettive prima del primo utilizzo.
3. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro idonea.
5. Se l'apparecchio richiede la messa a terra, deve essere collegato a una presa a muro con messa a terra.
6. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
7. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
9. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, non funziona correttamente, produce rumori insoliti, emana odori insoliti o mostra segni di danneggiamento.
10. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
11. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, se sono state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti.
13. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
14. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
17. Spegnerlo sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla presa quando non è in uso, prima di assemblare o rimuovere parti e prima della pulizia.
18. Per scollegare l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere la spina dalla presa a muro.
19. Non tirare il cavo di alimentazione.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o tocchi superfici calde.
21. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
22. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
23. Evitare che liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche, incendi o cortocircuiti.
24. Non collegare l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di comando a distanza separato.
25. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta, piana e resistente al calore.
26. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, come fornelli a gas o elettrici, piastre calde o un forno riscaldato.
27. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tende, tovaglie, strofinacci da cucina e materiali di imballaggio.
28. Mantenere uno spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio durante l'uso per consentire la fuoriuscita sicura di calore e vapore.
29. Non posizionare l'apparecchio contro una parete, sotto mensole o all'interno di un mobile durante il funzionamento.
30. Non coprire l'apparecchio o le sue aperture di ventilazione durante il funzionamento.
31. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio durante il funzionamento.
32. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
33. Il cestello del pane, la pala impastatrice, l'interno dell'apparecchio e il pane cotto possono essere molto caldi durante e dopo l'uso.
34. Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o si maneggiano parti calde.
35. Durante il funzionamento e quando il coperchio viene aperto può fuoriuscire vapore caldo.
36. Tenere mani e viso lontani dal vapore e dalle aperture di ventilazione.
37. Aprire il coperchio con cautela dopo la cottura per evitare ustioni causate dal vapore caldo.
38. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione o prima che si sia raffreddato.
39. Non toccare né spostare la pala impastatrice o parti mobili mentre l'apparecchio è in funzione.
40. Non inserire oggetti metallici, fogli di alluminio o altri materiali conduttivi nell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o cortocircuiti.

41. Non utilizzare l'apparecchio se il cestello del pane non è installato correttamente.
42. Non utilizzare l'apparecchio vuoto, tranne quando si segue la procedura di riscaldamento prima del primo utilizzo descritta in questo manuale.
43. Non riempire eccessivamente il cestello del pane e non superare le quantità consigliate nelle ricette.
44. Non utilizzare l'apparecchio per friggere e non riempire il cestello del pane con olio.
45. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o mentre contiene ingredienti caldi, liquidi caldi o un cestello del pane caldo.
46. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo, maneggiarlo o rimuovere parti.
47. Non utilizzare utensili affilati, utensili metallici, detergenti abrasivi, lana d'acciaio o spugne abrasive sul cestello del pane o sulla pala impastatrice.
48. Non battere il cestello del pane contro superfici dure per rimuovere il pane, poiché ciò potrebbe danneggiare il cestello o il rivestimento antiaderente.
49. Seguire le istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione".
50. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato, pulito e asciutto prima di riporlo.
51. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Controllare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.

Come usare la macchina per il pane

- 1 Aprire il coperchio, inserire il cestello del pane nell'apparecchio e ruotarlo finché non si blocca saldamente in posizione. Montare la lama impastatrice sull'albero motore all'interno del cestello del pane. Aggiungere gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine corretto.
Ordine consigliato:
Prima gli ingredienti liquidi.
Uova, se utilizzate.
Zucchero, sale, burro, olio o latte in polvere.
Farina.
Lievito o lievito in polvere per ultimo.
Importante:
Il lievito non deve entrare in contatto con liquidi o sale prima dell'avvio del programma. Creare una piccola cavità sulla parte superiore della farina e inserire il lievito nella cavità.
- 2
- 3 Chiudere delicatamente il coperchio.

Collegare l'apparecchio a una presa a muro adatta.
Premere il pulsante Menu finché non viene selezionato il programma desiderato.
- 4 Premere il pulsante Colore per selezionare il colore della crosta desiderato, se disponibile.
Premere il pulsante Peso per selezionare la dimensione della pagnotta, se disponibile.
Impostare il timer di avvio ritardato se necessario. Saltare questo passaggio se si desidera avviare immediatamente l'apparecchio.
- 5 Premere Start/Stop per avviare il programma.

Toccare il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
Non aprire il coperchio durante la lievitazione finale o la fase di cottura, poiché ciò può influire sul risultato.
- 6 Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette un segnale acustico e il display mostra 0:00.
Premere Start/Stop per terminare il programma o la funzione di mantenimento in caldo.
- 7 Aprire il coperchio con cautela.
Utilizzando guanti da forno, tenere saldamente il manico del cestello del pane e rimuovere il cestello.

Attenzione:

Il cestello del pane, il pane e l'interno dell'apparecchio saranno molto caldi.
Lasciare raffreddare leggermente il cestello del pane prima di rimuovere il pane.
Utilizzare una spatola morbida non metallica per staccare i lati del pane, se necessario.
Capovolgere il cestello del pane e scuoterlo delicatamente finché il pane non si stacca.
Lasciare raffreddare il pane prima di affettarlo.

Prima di affettare, controllare se la lama impastatrice è rimasta incastrata sul fondo della pagnotta.
Utilizzare il gancio in dotazione per rimuovere la lama impastatrice.
Non rimuovere mai la lama impastatrice con le mani mentre il pane è caldo.

Consigli generali per la cottura

Misurare gli ingredienti con precisione. Piccole variazioni di farina, liquido o lievito possono influire notevolmente sul risultato.

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine corretto.

Tenere il lievito separato da liquidi e sale prima dell'avvio del programma.

Utilizzare farina per pane per ottenere la migliore struttura del pane.

Non usare troppo lievito, poiché l'impasto potrebbe lievitare troppo e collassare.

Non usare troppo liquido, poiché l'impasto potrebbe diventare troppo morbido e traboccare.

Non aprire il coperchio durante la lievitazione finale o la fase di cottura.

La temperatura ambiente, il tipo di farina e la qualità degli ingredienti possono influire sul risultato.

Se una ricetta non riesce bene la prima volta, regolare leggermente liquido, farina o lievito e riprovare.

Conservazione del pane

Il pane fresco fatto in casa non contiene gli stessi conservanti di molti pani acquistati in negozio. Conservare il pane avanzato in un sacchetto chiuso o in un contenitore ermetico. A temperatura ambiente, il pane può normalmente essere conservato fino a 3 giorni. Per una conservazione più lunga, mettere il pane in un sacchetto chiuso o in un contenitore ermetico e conservarlo in frigorifero. Il pane refrigerato può normalmente essere conservato fino a 10 giorni. Per ottenere il miglior sapore e la migliore consistenza, consumare il pane fatto in casa il più fresco possibile.

Consigli per il programma Rapido

Il programma Rapido utilizza un tempo di preparazione più breve. Per il pane rapido, a seconda della ricetta, è possibile utilizzare lievito in polvere o bicarbonato di sodio al posto del lievito. Aggiungere prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi sopra. Durante la prima fase di impasto, la farina può raccogliersi negli angoli del cestello del pane. Se necessario, utilizzare una spatola morbida in gomma per aiutare delicatamente a mescolare gli ingredienti. Non utilizzare mai utensili metallici all'interno del cestello del pane.

Guida alla misurazione

Una misurazione accurata è uno dei passaggi più importanti per preparare un buon pane.

Ingredienti liquidi

Misurare acqua, latte e altri liquidi con un misurino graduato. Posizionare il misurino su una superficie piana.

Controllare la misura all'altezza degli occhi.

Ingredienti secchi

Gli ingredienti secchi devono essere sciolti, non pressati. Versare la farina o altri ingredienti secchi nel misurino con un cucchiaio. Livellare la superficie con un coltello o un bordo piatto. Non scuotere né comprimere la farina.

Cucchiaini dosatori

Usare cucchiaini dosatori per piccole quantità di lievito, sale, zucchero e lievito in polvere. Livellare il cucchiaino per una misurazione accurata.

Ordine degli ingredienti

Per la maggior parte delle ricette, aggiungere gli ingredienti in questo ordine: ingredienti liquidi. Uova, se utilizzate. Sale, zucchero, latte in polvere, burro o olio. Farina. Lievito o lievito in polvere.

Importante: Il lievito deve rimanere asciutto fino all'avvio del programma. Il lievito non deve entrare in contatto con sale o liquidi prima dell'inizio della miscelazione.

Guida agli ingredienti

Farina per pane

La farina per pane ha un contenuto di proteine e glutine più elevato rispetto alla farina comune. Conferisce al pane una migliore struttura, elasticità e volume. La farina per pane è l'ingrediente più importante per le ricette classiche per macchine per il pane.

Farina comune

La farina comune non contiene lievito in polvere. Può essere utilizzata per alcuni pani rapidi e torte, a seconda della ricetta.

Farina integrale

La farina integrale contiene le parti esterne del chicco. È più pesante della farina bianca e produce pane più piccolo e più denso. Per un risultato più leggero, la farina integrale viene spesso combinata con farina per pane.

Farina di segale

La farina di segale è ricca di fibre e conferisce al pane un sapore più intenso. Non lievita quanto la farina per pane. Per ottenere i migliori risultati, combinare la farina di segale con farina per pane.

Farina autolievitante

La farina autolievitante contiene agenti lievitanti. Viene utilizzata principalmente per torte e alcune ricette di

pane rapido. Non sostituire la farina per pane con farina autolievitante, a meno che la ricetta non lo indichi specificamente.

Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina d'avena possono essere aggiunte per migliorare sapore e consistenza. Di solito vengono utilizzate insieme alla farina per pane.

Zucchero

Lo zucchero aggiunge dolcezza e aiuta a migliorare il colore della crosta. Aiuta anche ad alimentare il lievito. A seconda della ricetta, è possibile utilizzare zucchero bianco, zucchero di canna o zucchero a velo.

Lievito

Il lievito fa lievitare l'impasto producendo anidride carbonica. Utilizzare lievito fresco e attivo. Il lievito istantaneo è comunemente utilizzato nelle macchine per il pane. È possibile utilizzare anche lievito secco attivo, ma la quantità potrebbe richiedere un aggiustamento.

Guida alla conversione del lievito:

1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 cucchiaino di lievito istantaneo. 1,5 cucchiaini di lievito secco attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo. 2 cucchiaini di lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo.

Conservare il lievito in un luogo fresco e asciutto secondo le istruzioni del produttore del lievito. Controllare la data di scadenza prima dell'uso. Il lievito vecchio o inattivo è una delle cause più comuni per cui il pane non lievita.

Come testare il lievito:

Versare 1/2 tazza di acqua tiepida in un misurino graduato. Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero bianco e mescolare. Spargere 2 cucchiaini di lievito sull'acqua. Lasciare riposare in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare. Se il lievito è attivo, nel misurino dovrebbe formarsi chiaramente della schiuma. Se non compare schiuma, il lievito potrebbe essere inattivo e non deve essere utilizzato.

Sale

Il sale migliora il sapore e il colore della crosta. Il sale rallenta anche l'attività del lievito. Non usare troppo sale. Se il sale viene omissso, il pane potrebbe lievitare più del previsto e avere un sapore meno equilibrato.

Uova

Le uova possono migliorare consistenza, colore e valore nutrizionale. Sbattere leggermente le uova prima di aggiungerle al cestello del pane.

Non utilizzare uova con il timer di avvio ritardato.

Burro, olio e grassi

Burro e olio aiutano a rendere il pane più morbido e possono migliorarne la conservazione. Il burro deve essere ammorbidito, fuso o tagliato a piccoli pezzi prima dell'uso.

Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per torte e alcune ricette di pane rapido. Non richiede tempo di lievitazione come il lievito.

Bicarbonato di sodio

Il bicarbonato di sodio funziona in modo simile al lievito in polvere ed è utilizzato in alcune ricette. Viene spesso utilizzato insieme a ingredienti acidi.

Acqua e altri liquidi

L'acqua è essenziale per la preparazione del pane. Per ottenere i migliori risultati, l'acqua dovrebbe normalmente essere tra 20 °C e 25 °C, salvo diversa indicazione della ricetta. In alcune ricette è possibile usare latte al posto dell'acqua per migliorare sapore e colore della crosta. In alcune ricette può essere utilizzato anche succo per aggiungere sapore.

Funzioni preimpostate

Nota:

La tabella seguente fornisce impostazioni consigliate per diversi ingredienti. Queste impostazioni sono da intendersi solo come guida generale.

I risultati di cottura possono variare in base a dimensione, forma, quantità, marca e temperatura iniziale degli ingredienti. Potrebbe essere necessario regolare il tempo o la temperatura per ottenere il risultato desiderato.

Preimpostazione	Icona	Descrizione
Basic		Per pane bianco quotidiano, pane integrale e semplici ricette di pane misto. L'apparecchio impasta, lascia lievitare l'impasto e poi cuoce automaticamente il pane. Questo programma è adatto alla maggior parte delle ricette standard per pane e può essere utilizzato anche con piccole aggiunte come semi, erbe, spezie, uvetta o altra frutta secca.
French		Per pane in stile francese con una consistenza più leggera e una crosta più croccante. Questo programma utilizza un processo di lievitazione più lungo e una temperatura di cottura più delicata rispetto al programma Base. Questo aiuta a creare una struttura del pane più aperta e una crosta esterna croccante.
Whole wheat		Per pane preparato con farina integrale o altre farine di cereali più pesanti. La farina integrale assorbe il liquido più lentamente della farina bianca. Questo programma lascia più tempo alla farina per assorbire l'umidità e all'impasto per svilupparsi correttamente. Il risultato è solitamente un pane più denso e rustico rispetto al pane bianco standard. Non utilizzare il timer di avvio ritardato per il pane integrale, a meno che la ricetta non lo consenta specificamente, poiché lunghi tempi di riposo possono influire sul risultato finale.
Quick		Per pane preparato in meno tempo rispetto al programma Base. Questo programma impasta, fa lievitare e cuoce il pane con un processo più breve. Il pane preparato con questo programma può risultare più piccolo, più denso e meno arioso rispetto al pane preparato con il programma Base. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare ricette specificamente sviluppate per la preparazione rapida del pane.
Sweet		Per ricette di pane dolce con ingredienti come zucchero, burro, latte, cioccolato, frutta secca o aggiunte simili. Questo programma utilizza un processo di cottura adatto a impasti più ricchi. I pani dolci possono dorarsi più rapidamente a causa del contenuto di zucchero, quindi questo programma aiuta a ridurre il rischio di eccessiva doratura, garantendo comunque una corretta cottura del pane.
Gluten free		Per miscele per pane senza glutine e ricette di pane senza glutine. L'impasto senza glutine si comporta diversamente dal normale impasto per pane ed è spesso più umido, più appiccicoso e meno elastico. Questo programma è progettato per mescolare, far riposare e cuocere l'impasto senza glutine in modo più efficace. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare una ricetta o una miscela per pane specificamente sviluppata per macchine per il pane senza glutine.

Ultra fast	 UltraFast	Per preparare il pane nel minor tempo possibile. Questo programma è progettato per ricette che possono essere mescolate, lievitate e cotte molto rapidamente. Il pane preparato con questo programma è solitamente più piccolo, più denso e più compatto rispetto al pane preparato con il programma Base o Rapido. Utilizzare questo programma solo con ricette adatte alla preparazione ultra-rapida del pane.
Dough	 Dough	Per preparare impasti senza cottura. L'apparecchio impasta e lascia lievitare l'impasto, ma non lo cuoce. Quando il programma è terminato, rimuovere l'impasto, modellarlo secondo necessità e cuocerlo separatamente in forno. Questo programma è adatto per impasto per pizza, panini, focaccine, pane piatto, pane al vapore e ricette simili.
Jam	 Jam	Per preparare marmellata e miscele a base di frutta. La frutta o la verdura devono essere tagliate in piccoli pezzi prima di essere aggiunte al cestello del pane. Per un risultato più omogeneo, schiacciare o tritare finemente gli ingredienti prima dell'uso. Fare attenzione quando si rimuove il cestello del pane, poiché la marmellata e il cestello saranno molto caldi.
Cake	 Cake	Per torte e ricette da forno rapide preparate con lievito in polvere o bicarbonato di sodio al posto del lievito. Questo programma mescola e cuoce gli ingredienti. Non utilizza lo stesso processo di lievitazione del pane con lievito. Per ottenere i migliori risultati, seguire una ricetta per torte sviluppata per macchine per il pane.
Sandwich	 Sandwich	Per pane morbido in stile sandwich. Questo programma è progettato per creare una consistenza del pane più morbida, adatta ai sandwich. La crosta è solitamente più morbida rispetto al pane preparato con il programma Francese o Base. Utilizzare questo programma quando si desidera un pane con mollica morbida e crosta delicata.
Bake	 Bake	Solo per cottura. Questo programma non impasta e non fa lievitare l'impasto. Può essere utilizzato per cuocere un impasto preparato, completare la cottura di un pane che necessita di tempo di cottura extra o aggiungere ulteriore cottura dopo il termine di un altro programma. Utilizzare questa funzione con attenzione e controllare regolarmente il pane per evitare una cottura eccessiva. NOTE IMPORTANTI SUL TIMER DI AVVIO RITARDATO Non utilizzare il timer di avvio ritardato con ingredienti deperibili come uova, latte fresco, panna, frutta fresca, verdure fresche o ingredienti simili. Il timer di avvio ritardato non è adatto ai programmi Marmellata, Impasto o Cottura. Il timer di avvio ritardato non può essere impostato dopo l'avvio di un programma. Quando si utilizza il timer di avvio ritardato, tenere sempre il lievito separato da liquidi e sale fino all'inizio del programma. Aggiungere prima gli ingredienti liquidi, poi gli ingredienti secchi, e posizionare il lievito in una piccola cavità sopra la farina.

Mantenere la macchina pulita è essenziale per: igiene, risultati costanti e lunga durata del prodotto.

Sicurezza prima della pulizia



Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.



Lasciare raffreddare completamente la macchina.



Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio. Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.



Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Unità principale

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.
Non mettere l'apparecchio sotto acqua corrente.
Non utilizzare una lavastoviglie.

Cestello del pane

Pulire l'interno e l'esterno del cestello del pane con un panno morbido e umido.
Non utilizzare utensili affilati, utensili metallici, spugne abrasive o detergenti abrasivi.
Il cestello del pane deve essere completamente asciutto prima di essere riposto.

Lama impastatrice

Rimuovere la lama impastatrice dopo ogni utilizzo.
Se è difficile da rimuovere, lasciare il cestello del pane in ammollo con acqua calda per circa 30 minuti.
Quindi rimuovere delicatamente la lama e pulirla con un panno morbido o una spugna.

Area di riscaldamento

Se degli ingredienti cadono sull'elemento riscaldante o all'interno dell'apparecchio, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
Rimuovere con cautela i residui con un panno morbido e umido.
Assicurarsi che l'area sia completamente asciutta prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente freddo, pulito e asciutto.
Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso.
Conservare in un luogo asciutto, lontano dalla portata dei bambini.

IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa si vede/si verifica	Cosa significa	Soluzione
Il display mostra HHH o H	L'apparecchio è troppo caldo per avviare il programma selezionato.	Premere Start/Stop. Scollegare l'apparecchio. Aprire il coperchio e rimuovere il cestello del pane. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviarlo.
Il display mostra LLL o L	L'apparecchio è troppo freddo per avviare il programma selezionato.	Spostare l'apparecchio a temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia riscaldato prima di riavviarlo. Se il messaggio di errore non scompare dopo il raffreddamento o il riscaldamento dell'apparecchio, interrompere l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio clienti.
Durante la cottura esce fumo dalle aperture di ventilazione.	Potrebbero esserci ingredienti caduti sull'elemento riscaldante, oppure potrebbero rimanere residui di olio protettivo dal primo utilizzo.	Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Pulire con attenzione l'area di riscaldamento prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.
Il pane è difficile da rimuovere dal cestello del pane.	La lama impastatrice è bloccata sull'albero motore.	Dopo aver rimosso il pane, aggiungere acqua calda nel cestello del pane e lasciare in ammollo per circa 10 minuti. Rimuovere la lama impastatrice e pulirla con attenzione.
Gli ingredienti non sono mescolati uniformemente.	È stato selezionato il programma sbagliato, c'è troppo poco liquido o gli ingredienti sono bloccati negli angoli.	Selezionare il programma corretto. Controllare la ricetta e le quantità degli ingredienti. Se necessario, utilizzare una spatola morbida in gomma durante la fase iniziale di miscelazione.
Il pane è secco o ha un colore della crosta insufficiente.	Il coperchio potrebbe essere stato aperto durante la lievitazione finale o la fase di cottura.	Non aprire il coperchio durante la lievitazione finale o la fase di cottura.
Il motore funziona, ma l'impasto non viene mescolato.	Il cestello del pane non è bloccato correttamente in posizione, oppure l'impasto è troppo pesante.	Controllare che il cestello del pane sia inserito correttamente. Controllare che le quantità della ricetta siano corrette.
Il pane lievita troppo e preme contro il coperchio.	Troppo lievito, troppa farina, troppo liquido o temperatura ambiente molto elevata.	Ridurre leggermente la quantità di lievito, farina o liquido. Utilizzare misurazioni accurate.
Il pane crolla al centro durante la cottura.	La farina contiene troppo poco glutine, è stato usato troppo lievito, l'acqua è troppo calda o è stato usato troppo liquido.	Utilizzare farina per pane. Controllare la quantità di lievito e la temperatura dell'acqua. Ridurre leggermente il liquido se necessario.
Il centro del pane è vuoto dopo il taglio.	Troppa acqua, troppo lievito o troppo poco sale.	Ridurre leggermente acqua o lievito e controllare che il sale sia stato aggiunto correttamente.
La crosta è troppo scura o troppo spessa.	Troppo zucchero o una ricetta che si scurisce rapidamente.	Selezionare un colore della crosta più chiaro la prossima volta. Per ricette molto dolci, il programma può essere interrotto 5-10 minuti prima, se necessario.

- Tensione nominale: 220-240 V~
- Frequenza nominale: 50 Hz
- Potenza nominale: 650 W
- Capacità del cestello del pane: 1 kg

In caso di domande o se serve aiuto con la macchina per il pane, contattare service@onyxcookware.it

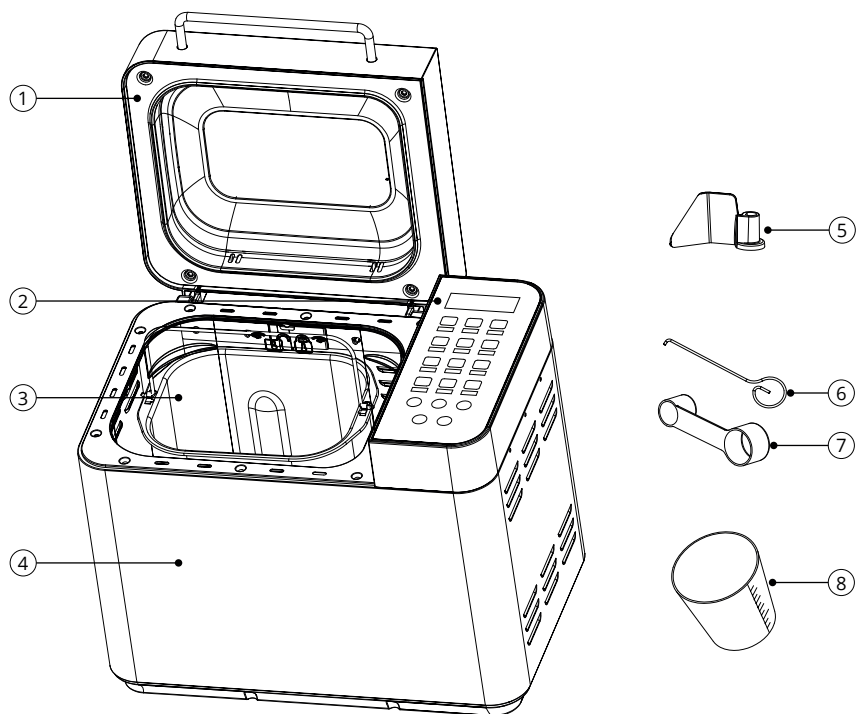


Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1 Bovendeksel

5 Kneedhaak

2 Display

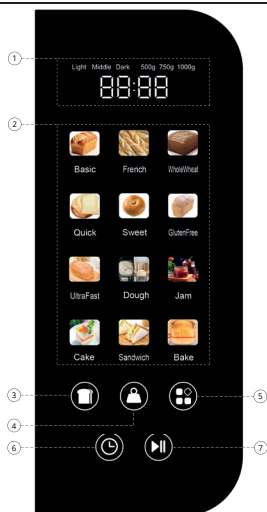
6 Haak

3 Broodvorm

7 Maatlepel

4 Machinebehuizing

8 Maatbeker



1 Weergave van de werkstatus
Toont de resterende tijd van het huidige programma en de selectie van kleur/gewicht.

2 Voorgeprogrammeerde functies
Toont de geselecteerde voorgeprogrammeerde functie.

Selectie van de broodkleur

De broodkleurselectie heeft drie opties: licht, medium en donker. Druk op de knop voor broodkleur om te schakelen tussen licht, medium en donker. De standaardbroodkleur is medium, en de broodkleurselectie is niet van toepassing op de menu's deeg, jam en cake (8, 9, 10).

Gewichtsselectie

De broodgewichtselectie heeft drie formaten: 500 g, 750 g en 1000 g. Druk op de gewichtsknop om het formaat van het brood te selecteren.

Deze functie is niet van toepassing op de menu's Snel, deeg, jam, cake en bakken (4, 8, 9, 10, 12).

5 Menuselectie
Druk op de menuselectieknop om door de voorgeprogrammeerde functies te bladeren.

Uitstelfunctie

Met de uitsteltimer kunt u het apparaat zo instellen dat het brood later klaar is.

Selecteer eerst het programma, de korstkleur en de broodgrootte. Pas vervolgens de uitsteltijd aan.

De uitsteltijd omvat de volledige programma-duur. De maximale uitsteltijd is 13 uur.

De uitsteltijd wordt verhoogd in intervallen van 10 minuten.

Start/Stop-knop

Druk eenmaal op de Start/Stop-knop om het geselecteerde programma te starten.

Tijdens gebruik knippert het ":-" symbool op het display.

Druk tijdens gebruik eenmaal op de Start/Stop-knop om het programma te pauzeren.

Druk nogmaals om het programma voort te zetten.

Als het programma wordt gepauzeerd en niet handmatig wordt hervat, kan het apparaat na ongeveer 10 minuten automatisch doorgaan.

Houd de Start/Stop-knop langer dan 2 seconden ingedrukt om het programma te annuleren en te resetten.



1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, labels, stickers en beschermfolies.
3. Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven.
4. Sluit het apparaat alleen aan op een geschikt stopcontact.
5. Als het apparaat geaard moet worden, moet het worden aangesloten op een geaard stopcontact.
6. Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
7. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
8. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
9. Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, niet correct werkt, ongebruikelijke geluiden maakt, ongebruikelijke geuren afgeeft of tekenen van beschadiging vertoont.
10. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
11. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
12. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
13. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
14. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
17. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdt en vóór het reinigen.
18. Om het apparaat los te koppelen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
19. Trek niet aan het netsnoer.
20. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
21. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen.
22. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
23. Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat terechtkomen om elektrische schokken, brand of kortsluiting te voorkomen.
24. Sluit het apparaat niet aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
25. Plaats het apparaat op een stabiel, droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
26. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals gas- of elektrische branders, kookplaten of een verwarmde oven.
27. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, keukendoeken en verpakkingsmaterialen.
28. Zorg tijdens gebruik voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat, zodat warmte en stoom veilig kunnen ontsnappen.
29. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet tegen een muur, onder planken of in een kast.
30. Dek het apparaat of de ventilatieopeningen niet af tijdens gebruik.
31. Plaats tijdens gebruik niets boven op het apparaat.
32. Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
33. De broodvorm, kneedhaak, binnenkant van het apparaat en het gebakken brood kunnen tijdens en na gebruik zeer heet zijn.
34. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de broodvorm verwijdt of hete onderdelen aanraakt.
35. Tijdens gebruik en wanneer het deksel wordt geopend, kan hete stoom vrijkomen.
36. Houd handen en gezicht uit de buurt van de stoom en ventilatieopeningen.
37. Open het deksel na het bakken voorzichtig om brandwonden door hete stoom te voorkomen.
38. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is of voordat het is afgekoeld.
39. Raak de kneedhaak of bewegende onderdelen niet aan en verplaats deze niet terwijl het apparaat in werking is.
40. Steek geen metalen voorwerpen, folie of andere geleidende materialen in het apparaat, omdat dit brand,

elektrische schokken of kortsluiting kan veroorzaken.

41. Gebruik het apparaat niet tenzij de broodvorm correct is geplaatst.
42. Gebruik het apparaat niet leeg, behalve wanneer u de in deze handleiding beschreven verwarmingsprocedure vóór het eerste gebruik volgt.
43. Vul de broodvorm niet te vol en overschrijd de aanbevolen recepthoeveelheden niet.
44. Gebruik het apparaat niet om te frituren en vul de broodvorm niet met olie.
45. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is of terwijl het hete ingrediënten, hete vloeistof of een hete broodvorm bevat.
46. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt, aanraakt of onderdelen verwijdt.
47. Gebruik geen scherpe hulpmiddelen, metalen keukengerei, schurende reinigingsmiddelen, staalwol of schuursponsjes op de broodvorm of kneedhaak.
48. Sla de broodvorm niet tegen harde oppervlakken om brood te verwijderen, omdat dit de vorm of de anti-anbaklaag kan beschadigen.
49. Volg de instructies in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
50. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld, schoon en droog is voordat u het opbergt.
51. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

- ✓ Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- ✓ Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

De broodbakmachine gebruiken

- 1** Open het deksel, plaats de broodvorm in het apparaat en draai deze totdat hij stevig vastklikt. Plaats het kneedblad op de aandrijfas in de broodvorm.
Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe aan de broodvorm.
Aanbevolen volgorde:
Eerst vloeibare ingrediënten.
Eieren, indien gebruikt.
Suiker, zout, boter, olie of melkpoeder.
Bloem.
Gist of bakpoeder als laatste.
Belangrijk:
Gist mag vóór de start van het programma niet in contact komen met vloeistof of zout. Maak een kleine kuil boven in de bloem en plaats de gist in deze kuil.
- 2** Sluit het deksel voorzichtig.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
Druk op de Menu-knop totdat het gewenste programma is geselecteerd.
- 4** Druk op de Kleur-knop om de gewenste korstkleur te selecteren, indien beschikbaar.
Druk op de Gewicht-knop om de broodgrootte te selecteren, indien beschikbaar.
Stel de uitsteltimer in indien nodig. Sla deze stap over als u het apparaat direct wilt laten starten.
- 5** Druk op Start/Stop om het programma te starten.
- Raak de aan/uit-knop aan om het apparaat in te schakelen.
- 6** Open het deksel niet tijdens de laatste rijfsfase of bakfase, omdat dit het resultaat kan beïnvloeden.
Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat en toont het display 0:00.
Druk op Start/Stop om het programma of de warmhoudfunctie te beëindigen.
- 7** Open het deksel voorzichtig.
Gebruik ovenhandschoenen, houd de handgreep van de broodvorm stevig vast en verwijder de broodvorm.

Let op:
De broodvorm, het brood en de binnenkant van het apparaat zijn zeer heet.
Laat de broodvorm iets afkoelen voordat u het brood verwijderd.
Gebruik indien nodig een zachte, niet-metalen spatel om de zijkanten van het brood los te maken.
Draai de broodvorm ondersteboven en schud voorzichtig totdat het brood loskomt.
Laat het brood afkoelen voordat u het snijdt.

Controleer vóór het snijden of het kneedblad vastzit in de onderkant van het brood.
Gebruik de meegeleverde haak om het kneedblad te verwijderen.
Verwijder het kneedblad nooit met uw handen terwijl het brood heet is.

Algemene baktips

Meet ingrediënten nauwkeurig af. Kleine veranderingen in bloem, vloeistof of gist kunnen het resultaat aanzienlijk beïnvloeden.

Voeg ingrediënten altijd in de juiste volgorde toe.

Houd gist gescheiden van vloeistof en zout voordat het programma start.

Gebruik broodmeel voor de beste broodstructuur.

Gebruik niet te veel gist, omdat het deeg te veel kan rijzen en kan instorten.

Gebruik niet te veel vloeistof, omdat het deeg te zacht kan worden en kan overlopen.

Open het deksel niet tijdens de laatste rijfsfase of bakfase.

Kamertemperatuur, bloemtype en de kwaliteit van de ingrediënten kunnen het resultaat beïnvloeden.

Als een recept de eerste keer niet goed lukt, pas dan de hoeveelheid vloeistof, bloem of gist licht aan en probeer opnieuw.

Brood bewaren

Vers zelfgebakken brood bevat niet dezelfde conserveermiddelen als veel broden uit de winkel. Bewaar overgebleven brood in een afgesloten zak of luchtdichte bewaardoos. Bij kamertemperatuur kan brood normaal gesproken tot 3 dagen worden bewaard. Voor langere bewaring plaatst u het brood in een afgesloten zak of luchtdichte bewaardoos en bewaart u het in de koelkast. Gekoeld brood kan normaal gesproken tot 10 dagen worden bewaard. Voor de beste smaak en textuur kunt u zelfgebakken brood het beste zo vers mogelijk eten.

Tips voor het snelle programma

Het snelle programma gebruikt een kortere bereidingstijd. Voor snel brood kan, afhankelijk van het recept, bakpoeder of zuiveringszout worden gebruikt in plaats van gist. Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe en daarna de droge ingrediënten erbovenop. Tijdens de eerste kneedfase kan bloem zich ophopen in de hoeken van de broodvorm. Gebruik indien nodig een zachte rubberen spatel om de ingrediënten voorzichtig te helpen mengen. Gebruik nooit metalen gereedschap in de broodvorm.

Meetgids

Nauwkeurig meten is een van de belangrijkste stappen bij het maken van goed brood.

Vloeibare ingrediënten

Meet water, melk en andere vloeistoffen af met een maatbeker. Plaats de beker op een vlak oppervlak. Controleer de maat op ooghoogte.

Droge ingrediënten

Droge ingrediënten moeten los zijn en niet stevig worden aangedrukt. Schep bloem of andere droge ingrediënten met een lepel in de maatbeker. Strijk de bovenkant glad met een mes of vlakke rand. Schud of druk de bloem niet samen.

Maatlepels

Gebruik maatlepels voor kleine hoeveelheden gist, zout, suiker en bakpoeder. Strijk de lepel glad voor een nauwkeurige meting.

Volgorde van ingrediënten

Voor de meeste recepten voegt u de ingrediënten in deze volgorde toe: vloeibare ingrediënten. Eieren, indien gebruikt. Zout, suiker, melkpoeder, boter of olie. Bloem. Gist of bakpoeder.

Belangrijk: De gist moet droog blijven totdat het programma start. De gist mag vóór het mengen niet in contact komen met zout of vloeistof.

Ingrediëntengids

Broodmeel

Broodmeel heeft een hoger eiwit- en glutengehalte dan gewone bloem. Het geeft brood een betere structuur, elasticiteit en volume. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor klassieke recepten voor broodbakmachines.

Gewone bloem

Gewone bloem bevat geen bakpoeder. Het kan, afhankelijk van het recept, worden gebruikt voor geselecteerde snelle broden en cakes.

Volkorenmeel

Volkorenmeel bevat de buitenste delen van de graankorrel. Het is zwaarder dan witte bloem en produceert kleiner, dichter brood. Voor een lichter resultaat wordt volkorenmeel vaak gecombineerd met broodmeel.

Roggemeel

Roggemeel is rijk aan vezels en geeft brood een sterkere smaak. Het rijst niet zo veel als broodmeel. Voor het beste resultaat combineert u roggemeel met broodmeel.

Zelfrijzend bakmeel

Zelfrijzend bakmeel bevat rijsmiddelen. Het wordt voornamelijk gebruikt voor cakes en geselecteerde recepten voor snel brood. Vervang broodmeel niet door zelfrijzend bakmeel, tenzij dit specifiek in het recept staat.

Maïsmeel en havermeel

Maïsmeel en havermeel kunnen worden toegevoegd om smaak en textuur te verbeteren. Ze worden meestal samen met broodmeel gebruikt.

Suiker

Suiker voegt zoetheid toe en helpt de kleur van de korst te verbeteren. Het helpt ook om de gist te voeden.

Afhankelijk van het recept kunnen witte suiker, bruine suiker of poedersuiker worden gebruikt.

Gist

Gist laat het deeg rijzen door kooldioxide te produceren. Gebruik gist die vers en actief is. Instantgist wordt vaak gebruikt in broodbakmachines. Actieve droge gist kan ook worden gebruikt, maar de hoeveelheid moet mogelijk worden aangepast.

Omkengids voor gist:

1 tl actieve droge gist = 3/4 tl instantgist. 1,5 tl actieve droge gist = 1 tl instantgist. 2 tl actieve droge gist = 1,5 tl instantgist.

Bewaar gist op een koele, droge plaats volgens de instructies van de gistfabrikant. Controleer de houdbaarheidsdatum vóór gebruik. Oude of inactieve gist is een van de meest voorkomende redenen waarom brood niet rijst.

Gist testen:

Giet 1/2 kop warm water in een maatbeker. Voeg 1 tl witte suiker toe en roer. Strooi 2 tl gist over het water.

Laat het ongeveer 10 minuten op een warme plaats staan. Niet roeren. Als de gist actief is, moet er duidelijk schuim in de beker ontstaan. Als er geen schuim verschijnt, kan de gist inactief zijn en mag deze niet worden gebruikt.

Zout

Zout verbetert de smaak en de kleur van de korst. Zout vertraagt ook de activiteit van de gist. Gebruik niet te veel zout. Als zout wordt weggelaten, kan het brood meer rijzen dan verwacht en minder evenwichtig smaken.

Eieren

Eieren kunnen de textuur, kleur en voedingswaarde verbeteren. Klop eieren licht los voordat u ze aan de broodvorm toevoegt.

Gebruik geen eieren met de uitsteltimer.

Boter, olie en vet

Boter en olie helpen brood zachter te maken en kunnen de houdbaarheid verbeteren. Boter moet vóór gebruik zacht zijn, gesmolten zijn of in kleine stukjes worden gesneden.

Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor cakes en geselecteerde recepten voor snel brood. Het heeft geen rijstijd nodig zoals gist.

Zuiveringszout

Zuiveringszout werkt op een vergelijkbare manier als bakpoeder en wordt in geselecteerde recepten gebruikt. Het wordt vaak samen met zure ingrediënten gebruikt.

Water en andere vloeistoffen

Water is essentieel voor het maken van brood. Voor het beste resultaat moet water normaal gesproken tussen 20 °C en 25 °C zijn, tenzij het recept anders aangeeft. Melk kan in sommige recepten in plaats van water worden gebruikt om smaak en korstkleur te verbeteren. Sap kan ook in geselecteerde recepten worden gebruikt voor extra smaak.

Voorgeprogrammeerde functies
Opmerking:

De onderstaande tabel geeft aanbevolen instellingen voor verschillende ingrediënten. Deze instellingen zijn uitsluitend bedoeld als algemene richtlijn. Bakresultaten kunnen variëren afhankelijk van de grootte, vorm, hoeveelheid, het merk en de begintemperatuur van de ingrediënten. Mogelijk moet u de tijd of temperatuur aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voorinstelling	Pictogram	Beschrijving
Basic		Voor dagelijks witbrood, bruinbrood en eenvoudige gemengde broodrecepten. Het apparaat kneedt, laat het deeg rijzen en bakt vervolgens het brood automatisch. Dit programma is geschikt voor de meeste standaard broodrecepten en kan ook worden gebruikt met kleine toevoegingen zoals zaden, kruiden, specerijen, rozijnen of ander gedroogd fruit.
French		Voor brood in Franse stijl met een lichtere textuur en een krokantere korst. Dit programma gebruikt een langer rijzproces en een mildere baktemperatuur dan het basisprogramma. Dit helpt om een luchtigere broodstructuur en een krokante buitenkorst te creëren.
Whole wheat		Voor brood gemaakt met volkorenmeel of andere zwaardere graanmeelsoorten. Volkorenmeel neemt vloeistof langzamer op dan witte bloem. Dit programma geeft het meel meer tijd om vocht op te nemen en het deeg goed te ontwikkelen. Het resultaat is meestal een dichter en rustieker brood dan standaard witbrood. Gebruik de uitsteltimer niet voor volkorenbrood, tenzij het recept dit specifiek toestaat, omdat lange rusttijden het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
Quick		Voor brood dat in minder tijd wordt gemaakt dan met het basisprogramma. Dit programma kneedt, laat rijzen en bakt het brood in een korter proces. Brood dat met dit programma wordt gemaakt, kan kleiner, dichter en minder luchtig zijn dan brood dat met het basisprogramma wordt gemaakt. Gebruik voor het beste resultaat recepten die speciaal zijn ontwikkeld voor snel broodbakken.
Sweet		Voor zoete broodrecepten met ingrediënten zoals suiker, boter, melk, chocolade, gedroogd fruit of vergelijkbare toevoegingen. Dit programma gebruikt een bakproces dat geschikt is voor rijkere deegsoorten. Zoet brood kan sneller bruin worden door het suikergehalte, daarom helpt dit programma het risico op te sterk bruinen te verminderen terwijl het brood toch goed wordt gebakken.
Gluten free		Voor glutenvrije broodmixen en glutenvrije broodrecepten. Glutenvrij deeg gedraagt zich anders dan normaal brooddeeg en is vaak natter, kleveriger en minder elastisch. Dit programma is ontworpen om glutenvrij deeg effectiever te mengen, te laten rusten en te bakken. Gebruik voor het beste resultaat een recept of broodmix die speciaal is gemaakt voor glutenvrije broodbakmachines.

Ultra fast	 UltraFast	Voor het maken van brood in de kortst mogelijke tijd. Dit programma is ontworpen voor recepten die zeer snel kunnen worden gemengd, gerezen en gebakken. Brood dat met dit programma wordt gemaakt, is meestal kleiner, dichter en compacter dan brood dat met het basis- of snelle programma wordt gemaakt. Gebruik dit programma alleen met recepten die geschikt zijn voor ultrasnel broodbakken.
Dough	 Dough	Voor het bereiden van deeg zonder bakken. Het apparaat kneedt en laat het deeg rijzen, maar bakt het niet. Wanneer het programma is voltooid, verwijdert u het deeg, vormt u het naar wens en bakt u het apart in een oven. Dit programma is geschikt voor pizzadeeg, broodjes, bolletjes, platbrood, gestoomd brood en vergelijkbare recepten.
Jam	 Jam	Voor het maken van jam en fruitmengsels. Fruit of groenten moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze aan de broodvorm worden toegevoegd. Voor een gladder resultaat kunt u de ingrediënten vóór gebruik puren of fijnhakken. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de broodvorm, aangezien de jam en de vorm zeer heet zijn.
Cake	 Cake	Voor cakes en snelle bakrecepten gemaakt met bakpoeder of zuiveringszout in plaats van gist. Dit programma mengt en bakt de ingrediënten. Het gebruikt niet hetzelfde rijsproces als gistbrood. Volg voor het beste resultaat een cakerecept dat is ontworpen voor broodbakmachines.
Sandwich	 Sandwich	Voor zacht brood in sandwichstijl. Dit programma is ontworpen om een zachtere broodtextuur te creëren die geschikt is voor sandwiches. De korst is meestal zachter dan brood gemaakt met het Franse of basisprogramma. Gebruik dit programma wanneer u brood wilt met een zachte kruim en milde korst.
Bake	 Bake	Alleen voor bakken. Dit programma kneedt of laat het deeg niet rijzen. Het kan worden gebruikt om voorbereid deeg te bakken, brood af te bakken dat extra baktijd nodig heeft of extra baktijd toe te voegen nadat een ander programma is voltooid. Gebruik deze functie voorzichtig en controleer het brood regelmatig om overbakken te voorkomen. BELANGRIJKE OPMERKINGEN OVER DE UITSTELTIMER Gebruik de uitsteltimer niet met bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk, room, vers fruit, verse groenten of vergelijkbare ingrediënten. De uitsteltimer is niet geschikt voor de programma's Jam, Deeg of Bakken. De uitsteltimer kan niet worden ingesteld nadat een programma al is gestart. Houd bij gebruik van de uitsteltimer de gist altijd gescheiden van vloeistof en zout totdat het programma begint. Voeg eerst vloeibare ingrediënten toe, daarna droge ingrediënten, en plaats de gist in een kleine kuil boven op de bloem.

Het schoonhouden van de machine is essentieel voor: hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

Veiligheid vóór het reinigen



Haal de stekker uit het stopcontact voordat u afneembare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schuursponsjes/staalwol. Gebruik geen alcohol of reinigingsmiddelen met oplosmiddelen.



Laat de machine volledig afkoelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

Hoofdeenheid

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek.
Plaats het apparaat niet onder stromend water.
Gebruik geen vaatwasser.

Broodvorm

Veeg de binnen- en buitenkant van de broodvorm af met een zachte, vochtige doek.
Gebruik geen scherpe gereedschappen, metalen keukengerei, schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen.
De broodvorm moet volledig droog zijn voordat deze wordt opgeborgen.

Kneedblad

Verwijder het kneedblad na elk gebruik.
Als het moeilijk te verwijderen is, laat de broodvorm dan ongeveer 30 minuten weken met warm water.
Verwijder daarna het blad voorzichtig en reinig het met een zachte doek of spons.

Verwarmingsgebied

Als ingrediënten op het verwarmingselement of in het apparaat terechtkomen, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
Veeg resten voorzichtig weg met een zachte, vochtige doek.
Zorg ervoor dat het gebied volledig droog is voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Opslag

Zorg er vóór opslag voor dat het apparaat volledig is afgekoeld, schoon en droog is.
Bewaar het apparaat met gesloten deksel.
Bewaar op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

Wat u ziet/ervaart	Wat het betekent	Oplossing
Display toont HHH of H	Het apparaat is te heet om het geselecteerde programma te starten.	Druk op Start/Stop. Haal de stekker uit het stopcontact. Open het deksel en verwijder de broodvorm. Laat het apparaat afkoelen voordat u opnieuw start.
Display toont LLL of L	Het apparaat is te koud om het geselecteerde programma te starten.	Verplaats het apparaat naar kamertemperatuur. Wacht totdat het apparaat is opgewarmd voordat u opnieuw start. Als de foutmelding niet verdwijnt nadat het apparaat is afgekoeld of opgewarmd, stop dan met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de klantenservice.
Er komt rook uit de ventilatieopeningen tijdens het bakken.	Er kunnen ingrediënten op het verwarmingselement zijn gemorst, of er kunnen resten van beschermende olie achterblijven van het eerste gebruik.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Reinig het verwarmingsgebied zorgvuldig voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
Het brood is moeilijk uit de broodvorm te verwijderen.	Het kneedblad zit vast aan de aandrijfas.	Voeg na het verwijderen van het brood warm water toe aan de broodvorm en laat deze ongeveer 10 minuten weken. Verwijder het kneedblad en reinig het zorgvuldig.
De ingrediënten worden niet gelijkmatig gemengd.	Het verkeerde programma is geselecteerd, er is te weinig vloeistof of ingrediënten zitten vast in de hoeken.	Selecteer het juiste programma. Controleer het recept en de hoeveelheden ingrediënten. Gebruik indien nodig een zachte rubberen spatel tijdens de vroege mengfase.
Het brood is droog of heeft een slechte korstkleur.	Het deksel is mogelijk geopend tijdens de laatste rijfsfase of bakfase.	Open het deksel niet tijdens de laatste rijfsfase of bakfase.
De motor draait, maar het deeg wordt niet geroerd.	De broodvorm is niet correct verrendeld, of het deeg is te zwaar.	Controleer of de broodvorm correct is geplaatst. Controleer of de hoeveelheden in het recept correct zijn.
Het brood rijst te veel en drukt tegen het deksel.	Te veel gist, te veel bloem, te veel vloeistof of een zeer hoge kamertemperatuur.	Verminder de hoeveelheid gist, bloem of vloeistof licht. Gebruik nauwkeurige metingen.
Het brood zakt in het midden in tijdens het bakken.	De bloem bevat te weinig gluten, er is te veel gist gebruikt, het water is te warm of er is te veel vloeistof gebruikt.	Gebruik broodmeel. Controleer de hoeveelheid gist en de watertemperatuur. Verminder indien nodig de vloeistof licht.
Het midden van het brood is hol na het snijden.	Te veel water, te veel gist of te weinig zout.	Verminder water of gist licht en controleer of zout correct is toegevoegd.
De korst is te donker of te dik.	Te veel suiker of een recept dat snel bruin wordt.	Selecteer de volgende keer een lichtere korstkleur. Bij zeer zoete recepten kan het programma indien nodig 5-10 minuten eerder worden gestopt.

- Nominale spanning: 220-240 V~
- Nominale frequentie: 50 Hz
- Nominaal vermogen: 650 W
- Capaciteit broodvorm: 1 kg

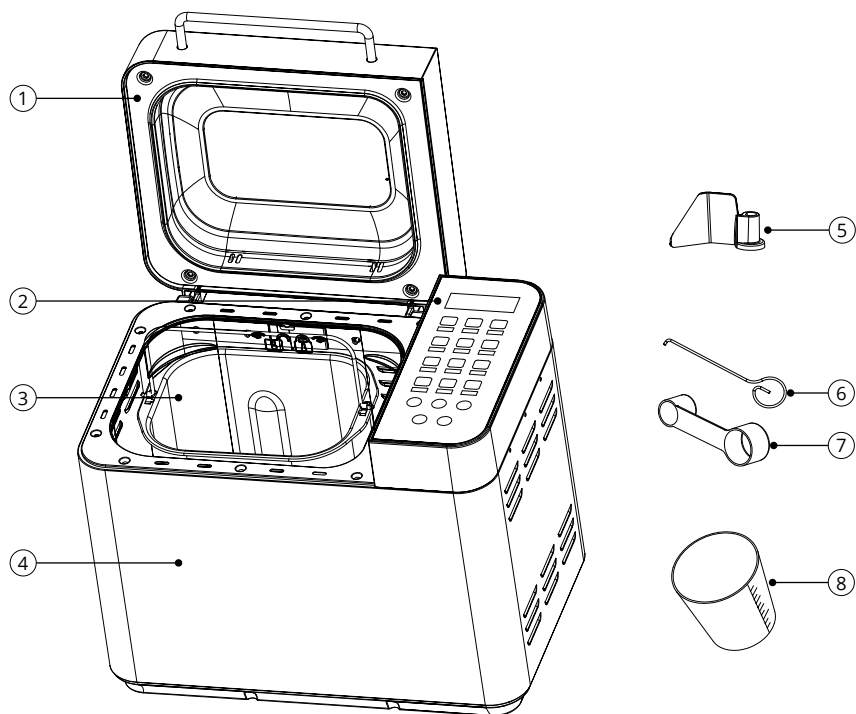
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw broodbakmachine, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de teruggave en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamel punten voor de recycling van WEEE.



1 Övre lock

2 Display

3 Brödform

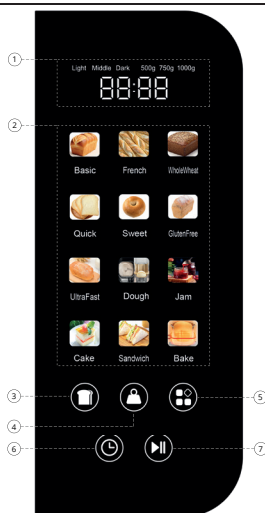
4 Maskinkropp

5 Knådare

6 Krok

7 Måttsked

8 Måttbägare



1 Visning av driftstatus
Visar återstående tid för aktuellt program samt val av färg/vikt.

2 Förprogrammerade funktioner
Visar vald förprogrammerad funktion.

Val av brödfärg

Val av brödfärg har tre alternativ: ljus, medium och mörk. Tryck på knappen för brödfärg för att växla mellan ljus, medium och mörk. Standardfärgen är medium, och val av brödfärg gäller inte för menyerna deg, sylt och kaka (8, 9, 10).

Val av vikt

Val av brödvikt har tre storlekar: 500 g, 750 g och 1000 g. Tryck på viktknappen för att välja brödets storlek.

Denna funktion gäller inte för menyerna Snabb, deg, sylt, kaka och bakning (4, 8, 9, 10, 12).

5 Menyval
Tryck på menyvalsknappen för att bläddra mellan de förprogrammerade funktionerna.

Fördröjningsfunktion

Fördröjningstimeren gör det möjligt att ställa in apparaten så att brödet blir klart senare. Välj först program, skorpafärg och brödstorlek. Justera därefter fördröjningstiden. Fördröjningstiden inkluderar hela programtiden. Den maximala fördröjningstiden är 13 timmar. Fördröjningstiden ökar i intervaller om 10 minuter.

Start-/stoppknapp

Tryck en gång på Start/Stop-knappen för att starta det valda programmet. Under drift blinkar symbolen ":" på displayen.

Tryck en gång på Start/Stop-knappen under drift för att pausa programmet. Tryck igen för att fortsätta programmet.

Om programmet pausas och inte återupptas manuellt kan apparaten fortsätta automatiskt efter cirka 10 minuter.

Tryck och håll in Start/Stop-knappen i mer än 2 sekunder för att avbryta och återställa programmet.



1. Läs alla instruktioner noggrant innan du använder apparaten och spara denna bruksanvisning för framtida bruk.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial, etiketter, klistermärken och skyddsfilmerna före första användning.
3. Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
4. Anslut endast apparaten till ett lämpligt vägguttag.
5. Om apparaten kräver jordning måste den anslutas till ett jordat vägguttag.
6. Kontrollera att stickkontakten är korrekt insatt i vägguttaget.
7. Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller apparaten är skadad.
8. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
9. Använd inte apparaten om den har tappats, inte fungerar korrekt, avger ovanliga ljud, avger ovanliga lukter eller visar tecken på skada.
10. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
11. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda ändamål.
12. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått övervakning eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
13. Barn får inte leka med apparaten.
14. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
15. Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
17. Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten när den inte används, före montering eller borttagning av delar och före rengöring.
18. För att koppla bort apparaten, stäng av den och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
19. Dra inte i nätsladden.
20. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsbänk eller vidröra heta ytor.
21. Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.
22. Sänk inte ned apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
23. Förhindra att vätskor tränger in i apparaten för att undvika elektriska stötar, brand eller kortslutning.
24. Anslut locket försiktigt efter gräddning för att undvika fjärrstyrningssystem.
25. Placera apparaten på en stabil, torr, plan och värmebeständig yta.
26. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor, såsom gas- eller elbrännare, kokplattor eller en uppvärmd ugn.
27. Håll apparaten borta från brandfarliga material såsom gardiner, dukar, kökshanddukar och förpackningsmaterial.
28. Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten under användning så att värme och ånga kan släppas ut på ett säkert sätt.
29. Placera inte apparaten mot en vägg, under hyllor eller inne i ett skåp under användning.
30. Täck inte över apparaten eller dess ventilationsöppningar under användning.
31. Placera inte något ovanpå apparaten under användning.
32. Åtkomliga ytor kan bli heta under användning.
33. Bakformen, knädbladet, apparatens insida och det gräddade brödet kan vara mycket heta under och efter användning.
34. Använd alltid ugnshandskar när du tar bort bakformen eller hanterar heta delar.
35. Het ånga kan frigöras under användning och när locket öppnas.
36. Håll händer och ansikte borta från ångan och ventilationsöppningarna.
37. Öppna locket försiktigt efter gräddning för att undvika brännskador från het ånga.
38. Rör inte vid apparatens insida medan den är i drift eller innan den har svalnat.
39. Rör inte vid och flytta inte knädbladet eller rörliga delar medan apparaten är i drift.
40. För inte in metallföremål, folie eller andra ledande material i apparaten, eftersom detta kan orsaka brand, elektriska stötar eller kortslutning.
41. Använd inte apparaten om bakformen inte är korrekt monterad.
42. Använd inte apparaten tom, förutom när du följer uppvärmningsproceduren före första användning som beskrivs i denna bruksanvisning.

43. Överfyll inte bakformen och överskrid inte de rekommenderade receptmängderna.
44. Använd inte apparaten för fritering och fyll inte bakformen med olja.
45. Flytta inte apparaten medan den är i drift eller medan den innehåller heta ingredienser, het vätska eller en het bakform.
46. Låt apparaten svalna helt innan rengöring, hantering eller borttagning av delar.
47. Använd inte vassa verktyg, metallredskap, slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvampar på bakformen eller knådbladet.
48. Slå inte bakformen mot hårda ytor för att ta bort bröd, eftersom detta kan skada formen eller non-stick-beläggningen.
49. Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring och underhåll".
50. Se till att apparaten är helt sval, ren och torr före förvaring.
51. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

Före första användning

- ✓ Ta bort allt förpackningsmaterial.
- ✓ Placera apparaten på en värmeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och säkerställ att apparaten inte är skadad.

Så använder du bakmaskinen

- 1 Öppna locket, placera brödformen i apparaten och vrid den tills den låses säkert på plats. Montera knådbladet på drivaxeln inne i brödformen.
Tillsätt ingredienserna i brödformen i rätt ordning.
Rekommenderad ordning:
Flytande ingredienser först.
Ägg, om de används.
 - 2 Socker, salt, smör, olja eller mjölkpulver.
Mjöl.
Jäst eller bakpulver sist.
Viktigt:
Jästen får inte komma i kontakt med vätska eller salt innan programmet startar. Gör en liten fördjupning i mjölets ovansida och placera jästen i fördjupningen.
 - 3 Stäng locket försiktigt.
- Anslut apparaten till ett lämpligt vägguttag.
- 4 Tryck på Menu-knappen tills önskat program är valt.
Tryck på Color-knappen för att välja önskad skorpfärg, om funktionen är tillgänglig.
Tryck på Weight-knappen för att välja brödstorlek, om funktionen är tillgänglig.
Ställ in fördröjningstidern vid behov. Hoppa över detta steg om du vill att apparaten ska starta direkt.
 - 5 Tryck på Start/Stop för att starta programmet.
- Tryck på strömknappen för att slå på apparaten.
- 6 Öppna inte locket under den sista jäsningsen eller bakningen, eftersom detta kan påverka resultatet.
När programmet är klart piper apparaten och displayen visar 0:00.
Tryck på Start/Stop för att avsluta programmet eller varmhållningsfunktionen.
 - 7 Öppna locket försiktigt.
Använd ugnshandskar, håll stadigt i brödformens handtag och ta ut brödformen.

Försiktighet:

Brödformen, brödet och apparatens insida är mycket varma.

Låt brödformen svalna något innan brödet tas ut.
Använd vid behov en mjuk, icke-metallisk spatel för att lossa brödets sidor.

Vänd brödformen upp och ned och skaka försiktigt tills brödet lossnar.

Låt brödet svalna innan det skärs upp.

Kontrollera före uppskärning om knådbladet sitter

fast i botten av brödet.

Använd den medföljande kroken för att ta bort knådbladet.

Ta aldrig bort knådbladet med händerna medan brödet är varmt.

Tips och guider

Allmänna baktips

Mät ingredienserna noggrant. Små förändringar i mjöl, vätska eller jäst kan påverka resultatet avsevärt. Tillsätt alltid ingredienserna i rätt ordning. Håll jästen åtskild från vätska och salt innan programmet startar. Använd brödmjöl för bästa brödstruktur. Använd inte för mycket jäst, eftersom degen kan jäsa för mycket och sjunka ihop. Använd inte för mycket vätska, eftersom degen kan bli för mjuk och svämma över. Öppna inte locket under den sista jäsningen eller bakningen. Rumstemperatur, mjöltyp och ingrediensernas kvalitet kan påverka resultatet. Om ett recept inte fungerar bra första gången, justera mängden vätska, mjöl eller jäst något och försök igen.

Förvaring av bröd

Färskt hembakat bröd innehåller inte samma konserveringsmedel som många köpta bröd. Förvara överblivet bröd i en försluten påse eller lufttät behållare. Vid rumstemperatur kan bröd normalt förvaras i upp till 3 dagar. För längre förvaring, lägg brödet i en försluten påse eller lufttät behållare och förvara det i kylskåp. Kylt bröd kan normalt förvaras i upp till 10 dagar. För bästa smak och konsistens bör hembakat bröd ätas så färskt som möjligt.

Tips för snabbprogrammet

Snabbprogrammet använder en kortare tillagningstid. För snabbbröd kan bakpulver eller bikarbonat användas i stället för jäst, beroende på receptet. Tillsätt flytande ingredienser först och torra ingredienser ovanpå. Under den första knådningen kan mjöl samlas i brödformens hörn. Använd vid behov en mjuk gummispatel för att försiktigt hjälpa till att blanda ingredienserna. Använd aldrig metallredskap i brödformen.

Mätguide

Noggrann mätning är ett av de viktigaste stegen för att baka ett bra bröd. Flytande ingredienser Mät vatten, mjölk och andra vätskor med en måttbägare. Placera bägaren på en plan yta. Kontrollera måttet i ögonhöjd. Torra ingredienser Torra ingredienser ska vara lösa och inte packas hårt. Skeda ner mjöl eller andra torra ingredienser i måttbägaren. Jämna av ovansidan med en kniv eller rak kant. Skaka eller pressa inte ihop mjölet. Måttskedar Använd måttskedar för små mängder jäst, salt, socker och bakpulver. Jämna av skeden för korrekt mätning. Ingrediensordning För de flesta recept tillsätts ingredienserna i denna ordning: flytande ingredienser. Ägg, om de används. Salt, socker, mjölkpulver, smör eller olja. Mjöl. Jäst eller bakpulver. Viktigt: Jästen måste förbli torr tills programmet startar. Jästen får inte komma i kontakt med salt eller vätska innan blandningen börjar.

Ingrediensguide

Brödmjöl Brödmjöl har högre protein- och glutenhalt än vanligt mjöl. Det ger brödet bättre struktur, elasticitet och volym. Brödmjöl är den viktigaste ingrediensen i klassiska recept för bakmaskiner. Vanligt mjöl Vanligt mjöl innehåller inte bakpulver. Det kan användas till vissa snabbbröd och kakor, beroende på receptet. Fullkornsmjöl Fullkornsmjöl innehåller de yttre delarna av sädeskornet. Det är tyngre än vitt mjöl och ger mindre, tätare bröd. För ett lättare resultat kombineras fullkornsmjöl ofta med brödmjöl. Rågmjöl Rågmjöl är fiberrikt och ger brödet en kraftigare smak. Det jäser inte lika mycket som brödmjöl. För bästa resultat bör rågmjöl kombineras med brödmjöl. Självjäsande mjöl Självjäsande mjöl innehåller jäsmedel. Det används främst till kakor och vissa recept för snabbbröd. Ersätt inte brödmjöl med självjäsande mjöl om inte receptet uttryckligen anger det. Majsmjöl och havremjöl Majsmjöl och havremjöl kan tillsättas för att förbättra smak och konsistens. De används vanligtvis tillsammans med brödmjöl. Socker Socker tillför sötma och hjälper till att förbättra skorpans färg. Det hjälper även till att mata jästen. Vitt socker, farinsocker eller florsocker kan användas beroende på receptet.

Jäst

Jäst får degen att jäsa genom att producera koldioxid. Använd färsk och aktiv jäst. Snabbjäst används ofta i bakmaskiner. Aktiv torrjäst kan också användas, men mängden kan behöva justeras.

Omräkningsguide för jäst:

1 tsk aktiv torrjäst = 3/4 tsk snabbjäst. 1,5 tsk aktiv torrjäst = 1 tsk snabbjäst. 2 tsk aktiv torrjäst = 1,5 tsk snabbjäst.

Förvara jäst på en sval och torr plats enligt jästtillverkarens anvisningar. Kontrollera bäst före-datumet före användning. Gammal eller inaktiv jäst är en av de vanligaste orsakerna till att bröd inte jäser.

Så testar du jäst:

Häll 1/2 kopp varmt vatten i en måttbägare. Tillsätt 1 tsk vitt socker och rör om. Strö 2 tsk jäst över vattnet. Låt stå på en varm plats i cirka 10 minuter. Rör inte om. Om jästen är aktiv ska skum tydligt bildas i bägaren. Om inget skum bildas kan jästen vara inaktiv och bör inte användas.

Salt

Salt förbättrar smak och skorpfärg. Salt bromsar också jästens aktivitet. Använd inte för mycket salt. Om salt utesluts kan brödet jäsa mer än väntat och få en mindre balanserad smak.

Ägg

Ägg kan förbättra konsistens, färg och näringsinnehåll. Vispa äggen lätt innan de tillsätts i brödformen.

Använd inte ägg med fördröjningstimern.

Smör, olja och fett

Smör och olja hjälper till att göra brödet mjukare och kan förbättra hållbarheten. Smör bör mjukas upp, smältas eller skäras i små bitar före användning.

Bakpulver

Bakpulver används till kakor och vissa recept för snabbbröd. Det behöver ingen jästid som jäst.

Bikarbonat

Bikarbonat fungerar på liknande sätt som bakpulver och används i vissa recept. Det används ofta tillsammans med sura ingredienser.

Vatten och andra vätskor

Vatten är nödvändigt för brödbakning. För bästa resultat bör vatten normalt vara mellan 20 °C och 25 °C, om inte receptet anger annat. Mjök kan användas i stället för vatten i vissa recept för att förbättra smak och skorpfärg. Juice kan också användas i vissa recept för extra smak.

Förprogrammerade funktioner

Obs:

Tabellen nedan innehåller rekommenderade inställningar för olika ingredienser. Dessa inställningar är endast avsedda som en allmän vägledning. Bakresultatet kan variera beroende på ingrediensernas storlek, form, mängd, märke och starttemperatur. Du kan behöva justera tid eller temperatur för att uppnå önskat resultat.

Förinställning	Ikon	Beskrivning
Basic	 Basic	För vanligt vitt bröd, grovt bröd och enkla blandbrödsrecept. Apparaten knådar, låter degen jäsa och bakar därefter brödet automatiskt. Detta program passar de flesta standardrecept för bröd och kan även användas med små tillsatser som frön, örter, kryddor, russin eller annan torkad frukt.
French	 French	För bröd i fransk stil med lättare textur och krispigare skorpa. Detta program använder en längre jäsochprocess och en mildare baktemperatur än basprogrammet. Det hjälper till att skapa en mer öppen brödstruktur och en krispig yttre skorpa.
Whole wheat	 WholeWheat	För bröd gjort med fullkornsmjöl eller andra tyngre spannmålsmjöl. Fullkornsmjöl absorberar vätska långsammare än vitt mjöl. Detta program ger mjölet mer tid att absorbera fukt och degen mer tid att utvecklas korrekt. Resultatet blir vanligtvis ett tätare och mer rustikt bröd än vanligt vitt bröd. Använd inte fördröjningstimern för fullkornsbröd om inte receptet uttryckligen tillåter det, eftersom långa vilotider kan påverka slutresultatet.
Quick	 Quick	För bröd som bakas på kortare tid än med basprogrammet. Detta program knådar, jäser och bakar brödet i en kortare process. Bröd som bakas med detta program kan bli mindre, tätare och mindre luftigt än bröd som bakas med basprogrammet. För bästa resultat, använd recept som är särskilt framtagna för snabb brödbakning.
Sweet	 Sweet	För söta brödrecept med ingredienser som socker, smör, mjölk, choklad, torkad frukt eller liknande tillsatser. Detta program använder en bakprocess som passar rikare degar. Söta bröd kan få färg snabbare på grund av sockerinnehållet, så detta program hjälper till att minska risken för övergräddning samtidigt som brödet bakas ordentligt.
Gluten free	 GlutenFree	För glutenfria brödmixer och glutenfria brödrecept. Glutenfri deg betar sig annorlunda än vanlig bröddag och är ofta våtare, klibbigare och mindre elastisk. Detta program är utformat för att blanda, vila och baka glutenfri deg mer effektivt. För bästa resultat, använd ett recept eller en brödmix som är särskilt framtagna för glutenfria bakmaskiner.
Ultra fast	 UltraFast	För att baka bröd på kortast möjliga tid. Detta program är utformat för recept som kan blandas, jäsa och bakas mycket snabbt. Bröd som bakas med detta program är vanligtvis mindre, tätare och mer kompakt än bröd som bakas med bas- eller snabbprogrammet. Använd endast detta program med recept som är lämpliga för ultrasnabb brödbakning.

Dough		För att förbereda deg utan bakning. Apparaten knådar och låter degen jäsa, men bakar den inte. När programmet är klart tar du ut degen, formar den efter behov och bakar den separat i en ugn. Detta program passar för pizzadeg, småfrallor, bullar, tunnbröd, ångat bröd och liknande recept.
Jam		För att göra sylt och fruktbaserade blandningar. Frukt eller grönsaker måste skäras i små bitar innan de tillsätts i brödformen. För ett slätare resultat, mosa eller finhacka ingredienserna före användning. Var försiktig när du tar bort brödformen, eftersom sylten och formen är mycket varma.
Cake		För kakor och snabba bakrecept gjorda med bakpulver eller bikarbonat i stället för jäst. Detta program blandar och bakar ingredienserna. Det använder inte samma jäsprocess som jästbröd. För bästa resultat, följ ett kakrecept som är framtaget för bakmaskiner.
Sandwich		För mjukt bröd i sandwichstil. Detta program är utformat för att skapa en mjukare bröddtextur som passar till sandwiches. Skorpan är vanligtvis mjukare än på bröd som bakas med det franska programmet eller basprogrammet. Använd detta program när du vill ha bröd med mjuk inkråm och mild skorpa.
Bake		Endast för bakning. Detta program knådar inte och jäser inte degen. Det kan användas för att baka förberedd deg, färdigbaka bröd som behöver extra baktid eller lägga till extra bakning efter att ett annat program har avslutats. Använd denna funktion försiktigt och kontrollera brödet regelbundet för att undvika överbakning. VIKTIGA ANMÄRKNINGAR OM FÖRDRÖJNINGSTIMERN Använd inte fördröjningstimern med lättfördärliga ingredienser som ägg, färsk mjölk, grädde, färsk frukt, färska grönsaker eller liknande ingredienser. Fördröjningstimern är inte lämplig för programmen Sylt, Deg eller Bakning. Fördröjningstimern kan inte ställas in efter att ett program redan har startat. När du använder fördröjningstimern ska jästen alltid hållas åtskild från vätska och salt tills programmet börjar. Tillsätt flytande ingredienser först, därefter torra ingredienser, och placera jästen i en liten fördjupning ovanpå mjölet.

Att hålla maskinen ren är viktigt för: hygien, jämna resultat och lång produktivslängd.

Säkerhet före rengöring



Dra ur kontakten innan du rengör löstagbara delar.



Använd inte slipande svampar/stålull. Använd inte alkohol eller rengöringsmedel med lösningsmedel.



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ner apparaten, strömsladden eller kontakten i vatten.

Huvudenhet

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa.
Placera inte apparaten under rinnande vatten.
Använd inte diskmaskin.

Brödform

Torka av brödformens insida och utsida med en mjuk, fuktig trasa.
Använd inte vassa verktyg, metallredskap, skursvampar eller slipande rengöringsmedel.
Brödformen måste vara helt torr innan den förvaras.

Knådblåd

Ta bort knådblådet efter varje användning.
Om det är svårt att ta bort, blötlägg brödformen med varmt vatten i cirka 30 minuter.
Ta sedan försiktigt bort bladet och rengör det med en mjuk trasa eller svamp.

Värmeområde

Om ingredienser spills på värmeelementet eller inuti apparaten, dra ur kontakten och låt apparaten svalna helt.
Torka försiktigt bort rester med en mjuk, fuktig trasa.
Se till att området är helt torrt innan apparaten används igen.

Förvaring

Innan förvaring, se till att apparaten är helt sval, ren och torr.
Förvara apparaten med locket stängt.
Förvara på en torr plats utom räckhåll för barn.

Vad du ser/upplever	Vad det betyder	Lösning
Displayen visar HHH eller H	Apparaten är för varm för att starta det valda programmet.	Tryck på Start/Stop. Dra ur kontakten. Öppna locket och ta bort brödformen. Låt apparaten svalna innan du startar om.
Displayen visar LLL eller L	Apparaten är för kall för att starta det valda programmet.	Flytta apparaten till rumstemperatur. Vänta tills apparaten har värmts upp innan du startar om. Om felmeddelandet inte försvinner efter att apparaten har svalnat eller värmts upp, sluta använda apparaten och kontakta kundservice.
Rök kommer ut från ventilationsöppningarna under bakning.	Ingredienser kan ha spillts på värmeelementet, eller rester av skyddsolja kan finnas kvar från första användningen.	Dra ur kontakten och låt apparaten svalna helt. Rengör värmeområdet noggrant innan apparaten används igen.
Brödet är svårt att ta ut ur brödformen.	Knådbladet sitter fast på drivaxeln.	Efter att brödet har tagits bort, tillsätt varmt vatten i brödformen och låt den ligga i blöt i cirka 10 minuter. Ta bort knådbladet och rengör det försiktigt.
Ingredienserna blandas inte jämnt.	Fel program har valts, det finns för lite vätska eller ingredienser har fastnat i hörnen.	Välj rätt program. Kontrollera receptet och ingrediensmängderna. Använd vid behov en mjuk gummispattel under den tidiga blandningsfasen.
Brödet är torrt eller har dålig skorpfärg.	Locket kan ha öppnats under den sista jäsningen eller bakningen.	Öppna inte locket under den sista jäsningen eller bakningen.
Motorn går, men degen rörs inte om.	Brödformen är inte korrekt låst på plats, eller degen är för tung.	Kontrollera att brödformen är korrekt monterad. Kontrollera att receptets mängder är korrekta.
Brödet jäser för mycket och trycker mot locket.	För mycket jäst, för mycket mjöl, för mycket vätska eller mycket hög rumstemperatur.	Minska mängden jäst, mjöl eller vätska något. Använd noggranna mått.
Brödet sjunker ihop i mitten under bakning.	Mjölet har för lite gluten, för mycket jäst har använts, vattnet är för varmt eller för mycket vätska har använts.	Använd brödmjöl. Kontrollera mängden jäst och vattentemperaturen. Minska vätskan något vid behov.
Mitten av brödet är ihålig efter uppskärning.	För mycket vatten, för mycket jäst eller för lite salt.	Minska vatten eller jäst något och kontrollera att salt har tillsatts korrekt.
Skorpan är för mörk eller för tjock.	För mycket socker eller ett recept som får färg snabbt.	Välj en ljusare skorpfärg nästa gång. För mycket söta recept kan programmet stoppas 5-10 minuter tidigare vid behov.

- Märkspänning: 220-240 V~
- Märkfrekvens: 50 Hz
- Märkeffekt: 650 W
- Brödformens kapacitet: 1 kg

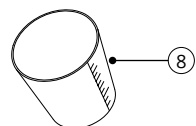
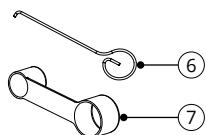
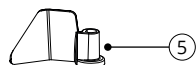
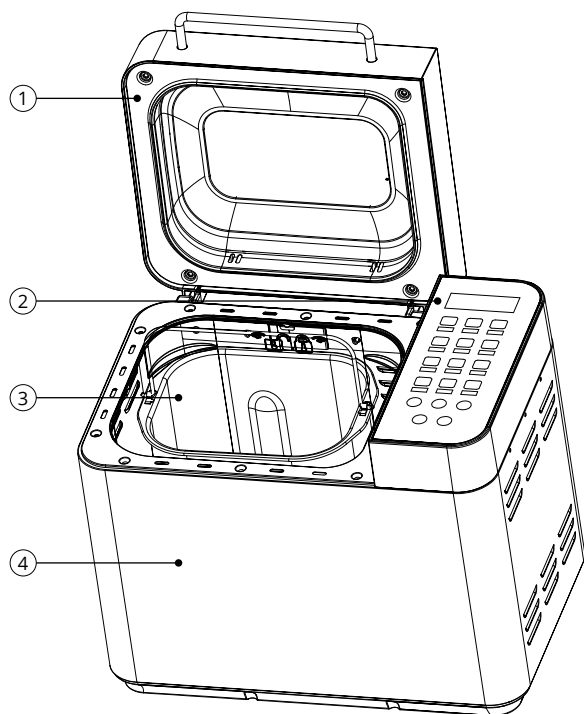
Om du har frågor eller behöver hjälp med din bakmaskin, kontakta service@onyxcookware.se



Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



1 Øvre lokk

2 Display

3 Brødform

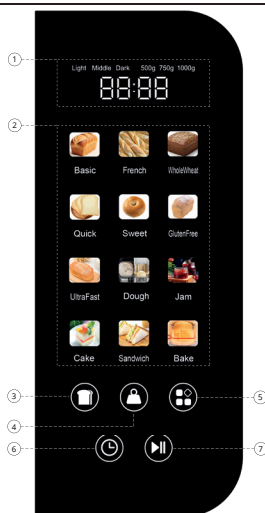
4 Maskinkropp

5 Elter

6 Krok

7 Måleskje

8 Målebeger



1 Visning av driftsstatus
Viser gjenværende tid for det aktuelle programmet samt valg av farge/vekt.

2 Forhåndsprogrammerte funksjoner
Viser valgt forhåndsprogrammert funksjon.

Valg av brødfarge

Valg av brødfarge har tre alternativer: lys, medium og mørk. Trykk på knappen for brødfarge for å bytte mellom lys, medium og mørk. Standard brødfarge er medium, og valg av brødfarge gjelder ikke for menyene deig, syltetøy og kake (8, 9, 10).

Valg av vekt

Valg av brødvækt har tre størrelser: 500 g, 750 g og 1000 g. Trykk på vekt-knappen for å velge størrelsen på brødet.

Denne funksjonen gjelder ikke for menyene Hurtig, deig, syltetøy, kake og baking (4, 8, 9, 10, 12).

5 Menyvalg
Trykk på menyvalgknappen for å bla gjennom de forhåndsprogrammerte funksjonene.

Forsinkelsesfunksjon

Forsinkelsestimeren gjør det mulig å stille inn apparatet slik at brødet er ferdig senere. Velg først program, skorpefarge og brødstørrelse. Juster deretter forsinkelsestiden. Forsinkelsestiden inkluderer hele programtiden. Maksimal forsinkelsestid er 13 timer. Forsinkelsestiden øker i intervaller på 10 minutter.

Start-/stoppknapp

Trykk én gang på Start/Stop-knappen for å starte det valgte programmet. Under drift blinker ":"-symbolet på displayet. Trykk én gang på Start/Stop-knappen under drift for å sette programmet på pause. Trykk igjen for å fortsette programmet. Hvis programmet settes på pause og ikke gjenopptas manuelt, kan apparatet automatisk fortsette etter ca. 10 minutter. Trykk og hold Start/Stop-knappen inne i mer enn 2 sekunder for å avbryte og tilbakestille programmet.



1. Les alle instruksjonene nøye før du bruker apparatet, og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk.
2. Fjern all emballasje, etiketter, klistremerker og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
3. Kontroller at strømforsyningens spenning samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
4. Koble apparatet kun til en egnet stikkontakt.
5. Hvis apparatet krever jording, må det kobles til en jordet stikkontakt.
6. Kontroller at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
7. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller apparatet er skadet.
8. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
9. Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned, ikke fungerer som det skal, lager uvanlige lyder, avgir uvanlige lukter eller viser tegn på skade.
10. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
11. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte formålet.
12. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
13. Barn skal ikke leke med apparatet.
14. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
15. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
16. Forlat aldri apparatet uten tilsyn mens det er i drift.
17. Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før montering eller fjerning av deler og før rengjøring.
18. For å koble fra apparatet, slå det av og trekk støpselet ut av stikkontakten.
19. Ikke trekk i strømledningen.
20. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benkeplate eller berøre varme overflater.
21. Ikke bruk apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
22. Ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
23. Unngå at væsker trenger inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt, brann eller kortslutning.
24. Ikke koble apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
25. Plasser apparatet på en stabil, tørr, jevn og varmebestandig overflate.
26. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme overflater, som gass- eller elektriske brennere, kokeplater eller en oppvarmet ovn.
27. Hold apparatet unna brennbare materialer som gardiner, duker, kjøkkenhåndklær og emballasje.
28. Sørg for tilstrekkelig fri plass rundt apparatet under bruk, slik at varme og damp kan slippe trygt ut.
29. Ikke plasser apparatet inntil en vegg, under hyller eller inne i et skap under bruk.
30. Ikke dekk til apparatet eller ventilasjonsåpningene under bruk.
31. Ikke plasser noe oppå apparatet under bruk.
32. Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
33. Brødformen, eltebladet, innsiden av apparatet og det ferdigstekte brødet kan være svært varmt under og etter bruk.
34. Bruk alltid grytekuter eller ovnshansker når du fjerner brødformen eller håndterer varme deler.
35. Varm damp kan slippes ut under bruk og når lokket åpnes.
36. Hold hender og ansikt unna dampen og ventilasjonsåpningene.
37. Åpne lokket forsiktig etter baking for å unngå forbrenning fra varm damp.
38. Ikke berør innsiden av apparatet mens det er i drift eller før det er avkjølt.
39. Ikke berør eller flytt eltebladet eller bevegelige deler mens apparatet er i drift.
40. Ikke sett metallgjenstander, folie eller andre ledende materialer inn i apparatet, da dette kan forårsake brann, elektrisk støt eller kortslutning.
41. Ikke bruk apparatet med mindre brødformen er riktig montert.
42. Ikke bruk apparatet tomt, unntatt når du følger oppvarmingsprosedyren før første gangs bruk som beskrevet i denne bruksanvisningen.
43. Ikke overfyll brødformen eller overskrid de anbefalte oppskriftsmengdene.
44. Ikke bruk apparatet til frytirsteking, og ikke fyll brødformen med olje.
45. Ikke flytt apparatet mens det er i drift, eller mens det inneholder varme ingredienser, varm væske eller en

NO SIKKERHETSADVARSEL

varm brødform.

46. La apparatet avkjøles helt før rengjøring, håndtering eller fjerning av deler.
47. Ikke bruk skarpe redskaper, metallredskaper, slpende rengjøringsmidler, stålull eller skure-svamper på brødformen eller eltebladet.
48. Ikke slå brødformen mot harde overflater for å fjerne brød, da dette kan skade formen eller non-stick-belegget.
49. Følg instruksjonene i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
50. Sørg for at apparatet er helt avkjølt, rent og tørt før oppbevaring.
51. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig bruk.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser apparatet på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle deler er riktig montert, og sørg for at apparatet ikke er skadet.

Slik bruker du brødbakemaskinen

- 1 Åpne lokket, plasser brødformen i apparatet og vri den til den låses sikkert på plass. Monter eltebladet på drivakselen inne i brødformen.
Tilsett ingrediensene i brødformen i riktig rekkefølge.
Anbefalt rekkefølge:
Flytende ingredienser først.
Egg, hvis det brukes.
Sukker, salt, smør, olje eller melkepulver.
Mel.
Gjær eller bakepulver til slutt.
Viktig:
Gjæren må ikke komme i kontakt med væske eller salt før programmet starter. Lag en liten fordypning i toppen av melet og plasser gjæren i fordypningen.
- 2 Lukk lokket forsiktig.

Sett støpselet inn i en egnet stikkontakt.
Trykk på Menu-knappen til ønsket program er valgt.
- 3 Trykk på Color-knappen for å velge ønsket skorpefarge, hvis tilgjengelig.
Trykk på Weight-knappen for å velge brødstørrelse, hvis tilgjengelig.
Still inn forsinkelsestimeren hvis nødvendig. Hopp over dette trinnet hvis du vil at apparatet skal starte umiddelbart.
- 4 Trykk på Start/Stop for å starte programmet.
- 5 Trykk på strømknappen for å slå på apparatet.
Ikke åpne lokket under siste heving eller baking, da dette kan påvirke resultatet.
Når programmet er ferdig, piper apparatet, og displayet viser 0:00.
Trykk på Start/Stop for å avslutte programmet eller holde-varm-funksjonen.
- 6 Åpne lokket forsiktig.
Bruk ovnshansker, hold godt fast i håndtaket på brødformen og ta ut brødformen.
- 7

Forsiktig:

Brødformen, brødet og innsiden av apparatet vil være svært varme.
La brødformen avkjøles litt før brødet tas ut.
Bruk om nødvendig en myk, ikke-metallisk slikkepott for å løsne sidene av brødet.
Snu brødformen opp ned og rist forsiktig til brødet løsner.
La brødet avkjøles før det skjæres i skiver.
Før du skjærer brødet, kontroller om eltebladet sitter

fast i bunnen av brødet.

Bruk den medfølgende kroken til å fjerne eltebladet.
Fjern aldri eltebladet med hendene mens brødet er varmt.

Generelle baketips

Mål ingrediensene nøyaktig. Små endringer i mel, væske eller gjær kan påvirke resultatet betydelig. Tilsett alltid ingrediensene i riktig rekkefølge.

Hold gjæren adskilt fra væske og salt før programmet starter.

Bruk brødmel for å få best mulig brødstruktur.

Ikke bruk for mye gjær, da deigen kan heve for mye og falle sammen.

Ikke bruk for mye væske, da deigen kan bli for myk og renne over.

Ikke åpne lokket under siste heving eller baking.

Romtemperatur, meltype og kvaliteten på ingrediensene kan påvirke resultatet.

Hvis en oppskrift ikke fungerer godt første gang, juster væske, mel eller gjær litt og prøv igjen.

Oppbevaring av brød

Ferskt hjemmebak brød inneholder ikke de samme konserveringsmidlene som mange butikkkjøpte brød. Oppbevar rester av brød i en lukket pose eller lufttett beholder. Ved romtemperatur kan brød normalt oppbevares i opptil 3 dager. For lengre oppbevaring legges brødet i en lukket pose eller lufttett beholder og oppbevares i kjøleskapet. Nedkjølt brød kan normalt oppbevares i opptil 10 dager. For best smak og konsistens bør hjemmebak brød spises så ferskt som mulig.

Tips for hurtigprogrammet

Hurtigprogrammet bruker kortere tilberedningstid. For hurtigbrød kan bakepulver eller natron brukes i stedet for gjær, avhengig av oppskriften. Tilsett flytende ingredienser først og tørre ingredienser oppå. Under den første eltefasen kan mel samle seg i hjørnene av brødformen. Bruk om nødvendig en myk gummislikepott for forsiktig å hjelpe til med å blande ingrediensene. Bruk aldri metallredskaper i brødformen.

Måleveiledning

Nøyaktig måling er et av de viktigste trinnene for å lage godt brød.

Flytende ingredienser

Mål vann, melk og andre væsker med et målebeger. Plasser begeret på en jevn overflate. Kontroller målingen i øyehøyde.

Tørre ingredienser

Tørre ingredienser skal være løse og ikke hardt pakket. Øs mel eller andre tørre ingredienser i målebegeret med en skje. Jevn ut toppen med en kniv eller flat kant. Ikke rist eller press melet sammen.

Måleskjeer

Bruk måleskjeer til små mengder gjær, salt, sukker og bakepulver. Jevn ut skjeen for nøyaktig måling.

Rekkefølge for ingredienser

For de fleste oppskrifter tilsettes ingrediensene i denne rekkefølgen: flytende ingredienser. Egg, hvis det brukes. Salt, sukker, melkepulver, smør eller olje. Mel. Gjær eller bakepulver.

Viktig: Gjæren må forbli tørr til programmet starter. Gjæren må ikke komme i kontakt med salt eller væske før blandingen begynner.

Ingrediensveiledning

Brødmel

Brødmel har høyere protein- og gluteninnhold enn vanlig mel. Det gir brødet bedre struktur, elastisitet og volum. Brødmel er den viktigste ingrediensen i klassiske oppskrifter for brødbakemaskiner.

Vanlig mel

Vanlig mel inneholder ikke bakepulver. Det kan brukes til utvalgte hurtigbrød og kaker, avhengig av oppskriften.

Fullkornsmel

Fullkornsmel inneholder de ytre delene av kornet. Det er tyngre enn hvitt mel og gir mindre og tettere brød. For et lettere resultat kombineres fullkornsmel ofte med brødmel.

Rugmel

Rugmel er fiberrikt og gir brødet en kraftigere smak. Det hever ikke like mye som brødmel. For best resultat bør rugmel kombineres med brødmel.

Selvhevende mel

Selvhevende mel inneholder hevemidler. Det brukes hovedsakelig til kaker og utvalgte oppskrifter på hurtigbrød. Ikke erstatt brødmel med selvhevende mel med mindre oppskriften spesifikt sier det.

Maismel og havremel

Maismel og havremel kan tilsettes for å forbedre smak og konsistens. De brukes vanligvis sammen med brødmel.

Sukker

Sukker tilfører sødme og bidrar til å forbedre skorpefargen. Det bidrar også til å mate gjæren. Hvitt sukker, brunt sukker eller melis kan brukes avhengig av oppskriften.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Gjær

Gjær får deigen til å heve ved å produsere karbondioksid. Bruk gjær som er fersk og aktiv. Tørrgjær/instantgjær brukes ofte i brødbakemaskiner. Aktiv tørrgjær kan også brukes, men mengden må kanskje justeres. Omregningsveiledning for gjær:

1 ts aktiv tørrgjær = 3/4 ts instantgjær. 1,5 ts aktiv tørrgjær = 1 ts instantgjær. 2 ts aktiv tørrgjær = 1,5 ts instantgjær.

Oppbevar gjær på et kjølig og tørt sted i henhold til gjærprodusentens instruksjoner. Kontroller utløpsdatoen før bruk. Gammel eller inaktiv gjær er en av de vanligste årsakene til at brød ikke hever.

Slik tester du gjær:

Hell 1/2 kopp varmt vann i et målebeger. Tilsett 1 ts hvitt sukker og rør. Strø 2 ts gjær over vannet. La det stå på et varmt sted i ca. 10 minutter. Ikke rør. Hvis gjæren er aktiv, skal det tydelig danne seg skum i begeret. Hvis det ikke dannes skum, kan gjæren være inaktiv og bør ikke brukes.

Salt

Salt forbedrer smak og skorpefarge. Salt bremser også gjærens aktivitet. Ikke bruk for mye salt. Hvis salt utelates, kan brødet heve mer enn forventet og få en mindre balansert smak.

Egg

Egg kan forbedre konsistens, farge og næringsinnhold. Pisk eggene lett før de tilsettes i brødformen.

Ikke bruk egg sammen med forsinkelsestimeren.

Smør, olje og fett

Smør og olje bidrar til å gjøre brødet mykere og kan forbedre holdbarheten. Smør bør myknes, smeltes eller kuttes i små biter før bruk.

Bakepulver

Bakepulver brukes til kaker og utvalgte oppskrifter på hurtigbrød. Det trenger ikke hevetid slik gjær gjør.

Natron

Natron fungerer på lignende måte som bakepulver og brukes i utvalgte oppskrifter. Det brukes ofte sammen med syrlige ingredienser.

Vann og andre væsker

Vann er nødvendig for brødbaking. For best resultat bør vann normalt være mellom 20 °C og 25 °C, med mindre oppskriften sier noe annet. Melk kan brukes i stedet for vann i enkelte oppskrifter for å forbedre smak og skorpefarge. Juice kan også brukes i utvalgte oppskrifter for ekstra smak.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Forhåndsprogrammerte funksjoner

Merk:

Tabellen nedenfor gir anbefalte innstillinger for ulike ingredienser. Disse innstillingene er kun ment som en generell veiledning.

Bakeresultater kan variere avhengig av ingrediensenes størrelse, form, mengde, merke og starttemperatur. Det kan være nødvendig å justere tid eller temperatur for å oppnå ønsket resultat.

Forhåndsinnstilling	Ikon	Beskrivelse
Basic		For vanlig hvitt brød, grovbrød og enkle blandede brøddoppskrifter. Apparatet elter, lar deigen heve og baker deretter brødet automatisk. Dette programmet passer for de fleste standard brøddoppskrifter og kan også brukes med små tilsetninger som frø, urter, krydder, rosiner eller annen tørket frukt.
French		For brød i fransk stil med lettere tekstur og sprøere skorpe. Dette programmet bruker en lengre heveprosess og en mildere bake-temperatur enn basisprogrammet. Dette bidrar til å skape en mer åpen brødstruktur og en sprø ytre skorpe.
Whole wheat		For brød laget med fullkornsmel eller andre tyngre kornmeltyper. Fullkornsmel absorberer væske saktere enn hvitt mel. Dette programmet gir melet mer tid til å absorbere fuktighet og deigen mer tid til å utvikle seg riktig. Resultatet er vanligvis et tettere og mer rustikt brød enn standard hvitt brød. Ikke bruk forsinkelsestimeren til fullkornsbrød med mindre oppskriften spesifikt tillater det, da lange hviletider kan påvirke det endelige resultatet.
Quick		For brød som lages på kortere tid enn med basisprogrammet. Dette programmet elter, hever og baker brødet i en kortere prosess. Brød laget med dette programmet kan bli mindre, tettere og mindre luftig enn brød laget med basisprogrammet. For best resultat bør du bruke oppskrifter som er spesielt utviklet for hurtig brødbaking.
Sweet		For søte brøddoppskrifter med ingredienser som sukker, smør, melk, sjokolade, tørket frukt eller lignende tilsetninger. Dette programmet bruker en bakeprosess som passer for rikere deiger. Søte brød kan bli raskere brune på grunn av sukkerinnholdet, så dette programmet bidrar til å redusere risikoen for overbruning samtidig som brødet bakes riktig.
Gluten free		For glutenfrie brødblandinger og glutenfrie brøddoppskrifter. Glutenfri deig oppfører seg annerledes enn vanlig brøddeig og er ofte våtere, mer klebrig og mindre elastisk. Dette programmet er utviklet for å blande, hvile og bake glutenfri deig mer effektivt. For best resultat bør du bruke en oppskrift eller brødblanding som er spesielt laget for glutenfrie brødbakemaskiner.
Ultra fast		For å lage brød på kortest mulig tid. Dette programmet er utviklet for oppskrifter som kan blandes, heves og bakes svært raskt. Brød laget med dette programmet er vanligvis mindre, tettere og mer kompakt enn brød laget med basis- eller hurtig-programmet. Bruk dette programmet kun med oppskrifter som er egnet for ultrarask brødbaking.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Dough		For tilberedning av deig uten baking. Apparatet elter og lar deigen heve, men baker den ikke. Når programmet er ferdig, tar du ut deigen, former den etter behov og baker den separat i en ovn. Dette programmet passer til pizzadeig, rundstykker, boller, flatbrød, dampet brød og lignende oppskrifter.
Jam		For å lage syltetøy og fruktbaserte blandinger. Frukt eller grønnsaker må kuttes i små biter før de tilsettes i brødformen. For et jevnere resultat bør ingrediensene moses eller finhakkes før bruk. Vær forsiktig når du tar ut brødformen, da syltetøyet og formen vil være svært varme.
Cake		For kaker og raske bakeoppskrifter laget med bakepulver eller natron i stedet for gjær. Dette programmet blander og baker ingrediensene. Det bruker ikke samme heveprosess som gjærbrød. For best resultat bør du følge en kakeoppskrift som er utviklet for brødbakemaskiner.
Sandwich		For mykt brød i sandwichstil. Dette programmet er utviklet for å lage en mykere brødtekstur som egner seg til sandwicher. Skorpen er vanligvis mykere enn på brød laget med franskprogrammet eller basisprogrammet. Bruk dette programmet når du ønsker brød med myk krumme og mild skorpe.
Bake		Kun for baking. Dette programmet elter ikke og hever ikke deigen. Det kan brukes til å bake ferdig tilberedt deig, fullføre baking av brød som trenger ekstra steketid, eller legge til ekstra baking etter at et annet program er avsluttet. Bruk denne funksjonen forsiktig og kontroller brødet regelmessig for å unngå overbaking. VIKTIGE MERKNADER OM FORSINKELSESTIMEREN Ikke bruk forsinkelsestimeren med lett bedervelige ingredienser som egg, fersk melk, fløte, fersk frukt, ferske grønnsaker eller lignende ingredienser. Forsinkelsestimeren er ikke egnet for programmene Syltetøy, Deig eller Baking. Forsinkelsestimeren kan ikke stilles inn etter at et program allerede har startet. Når du bruker forsinkelsestimeren, må gjæren alltid holdes adskilt fra væske og salt til programmet begynner. Tilsett flytende ingredienser først, deretter tørre ingredienser, og plasser gjæren i en liten fordykning på toppen av melet.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Det er viktig å holde maskinen ren av hensyn til: hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhet før rengjøring



Trekk ut støpselet før du rengjør avtakbare deler.



Ikke bruk skuresvamper/stålull. Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



La maskinen avkjøles helt.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Hovedenhet

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut.
Ikke plasser apparatet under rennende vann.
Ikke bruk oppvaskmaskin.

Brødform

Tørk av innsiden og utsiden av brødformen med en myk, fuktig klut.
Ikke bruk skarpe verktøy, metallredskaper, skuresvamper eller slipende rengjøringsmidler.
Brødformen må være helt tørr før oppbevaring.

Elteblad

Fjern eltebladet etter hver bruk.
Hvis det er vanskelig å fjerne, legg brødformen i bløt med varmt vann i ca. 30 minutter.
Fjern deretter bladet forsiktig og rengjør det med en myk klut eller svamp.

Varmeområde

Hvis ingredienser søles på varmeelementet eller inne i apparatet, trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt.
Tørk forsiktig bort rester med en myk, fuktig klut.
Sørg for at området er helt tørt før apparatet brukes igjen.

Oppbevaring

Før oppbevaring må du sørge for at apparatet er helt avkjølt, rent og tørt.
Oppbevar apparatet med lokket lukket.
Oppbevares på et tørt sted utilgjengelig for barn.

Hva du ser/oplever	Hva det betyr	Løsning
Displayet viser HHH eller H	Apparatet er for varmt til å starte det valgte programmet.	Trykk på Start/Stop. Trekk ut støpselet. Åpne lokket og fjern brødformen. La apparatet avkjøles før det startes på nytt.
Displayet viser LLL eller L	Apparatet er for kaldt til å starte det valgte programmet.	Flytt apparatet til romtemperatur. Vent til apparatet har blitt varmet opp før det startes på nytt. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner etter avkjøling eller oppvarming av apparatet, må du slutte å bruke apparatet og kontakte kundeservice.
Det kommer røyk fra ventilasjonsåpningene under baking.	Ingredienser kan ha blitt sølt på varmeelementet, eller det kan være rester av beskyttelsesolje fra første gangs bruk.	Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt. Rengjør varmeområdet forsiktig før apparatet brukes igjen.
Brødet er vanskelig å fjerne fra brødformen.	Eltebladet sitter fast på drivakselen.	Etter at brødet er fjernet, tilsett varmt vann i brødformen og la den stå i bløt i ca. 10 minutter. Fjern eltebladet og rengjør det forsiktig.
Ingrediensene blandes ikke jevnt.	Feil program er valgt, det er for lite væske, eller ingredienser sitter fast i hjørnene.	Velg riktig program. Kontroller oppskriften og ingrediensmengdene. Bruk om nødvendig en myk gummislikkepott under den tidlige blandefasen.
Brødet er tørt eller har dårlig skorpefarge.	Lokket kan ha blitt åpnet under siste heving eller baking.	Ikke åpne lokket under siste heving eller baking.
Motoren går, men deigen røres ikke.	Brødformen er ikke riktig låst på plass, eller deigen er for tung.	Kontroller at brødformen er riktig montert. Kontroller at oppskriftsmengdene er riktige.
Brødet hever for mye og presser mot lokket.	For mye gjær, for mye mel, for mye væske eller svært høy romtemperatur.	Reduser mengden gjær, mel eller væske litt. Bruk nøyaktige målinger.
Brødet faller sammen i midten under baking.	Melet har for lite gluten, det er brukt for mye gjær, vannet er for varmt, eller det er brukt for mye væske.	Bruk brødmel. Kontroller gjærmengden og vanntemperaturen. Reduser væsken litt om nødvendig.
Midten av brødet er hul etter oppskjæring.	For mye vann, for mye gjær eller for lite salt.	Reduser vann eller gjær litt og kontroller at salt er tilsatt riktig.
Skorpen er for mørk eller for tykk.	For mye sukker eller en oppskrift som blir raskt brun.	Velg en lysere skorpefarge neste gang. For svært søte oppskrifter kan programmet stoppes 5-10 minutter tidligere om nødvendig.

NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240 V~
- Nominell frekvens: 50 Hz
- Nominell effekt: 650 W
- Kapasitet for brødform: 1 kg

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med brødbakemaskinen, kan du kontakte service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu