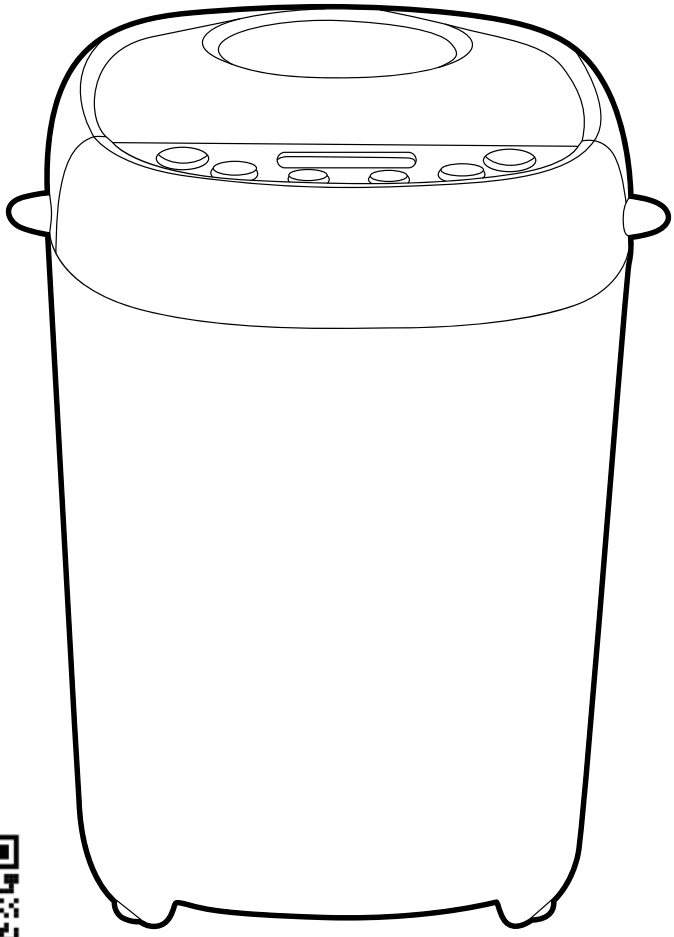
User manual

Bread maker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit **guarantee.upplc.com/progress** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit **www.progresscookshop.com**.

progress since 1931

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes
Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid
Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen
Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante
Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza
Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa
Przeczytaj uważnie

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Do not touch any sections of the appliance that may become hot during use, as this could cause injury.

- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Do not touch any moving parts on this appliance during use, as this could cause injury. Keep hands, fingers, hair and any loose clothing away from the rotating tools of the appliance.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser. Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, aangezien dit verwondingen kan veroorzaken.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Raak de draaiende delen van dit apparaat niet aan tijdens het gebruik. Dit kan verwondingen veroorzaken. Houd handen, vingers, haar en losse kleding uit de buurt van de draaiende delen van het apparaat.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Stellen am Gerät, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann. Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- No toque ninguna de las secciones del dispositivo que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: No toque ninguna de las piezas móviles del dispositivo durante su uso; si lo hace, podría sufrir lesiones. No aproxime las manos, los dedos, el cabello o la ropa holgada a las piezas giratorias del dispositivo.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.

- Não toque em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente durante a utilização, pois pode causar ferimentos.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: não toque em qualquer peça móvel deste aparelho durante a utilização, pois tal pode causar ferimentos. mantenha as mãos, os dedos, o cabelo e qualquer roupa larga afastados dos acessórios rotativos do aparelho.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: non toccare le parti in movimento durante il funzionamento dell'apparecchio, onde evitare possibili lesioni. Non avvicinare mani, dita, capelli e parti di indumenti agli utensili rotanti dell'apparecchio.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez

osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.

- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania oraz pozostawiać do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: podczas pracy urządzenia nie należy dotykać żadnych ruchomych części, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała. Nie należy zbliżać rąk, palców, włosów ani luźnych ubrań do obracających się części urządzenia.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment
This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques
Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur
Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten
Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos
Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | **Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias**
Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | **Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

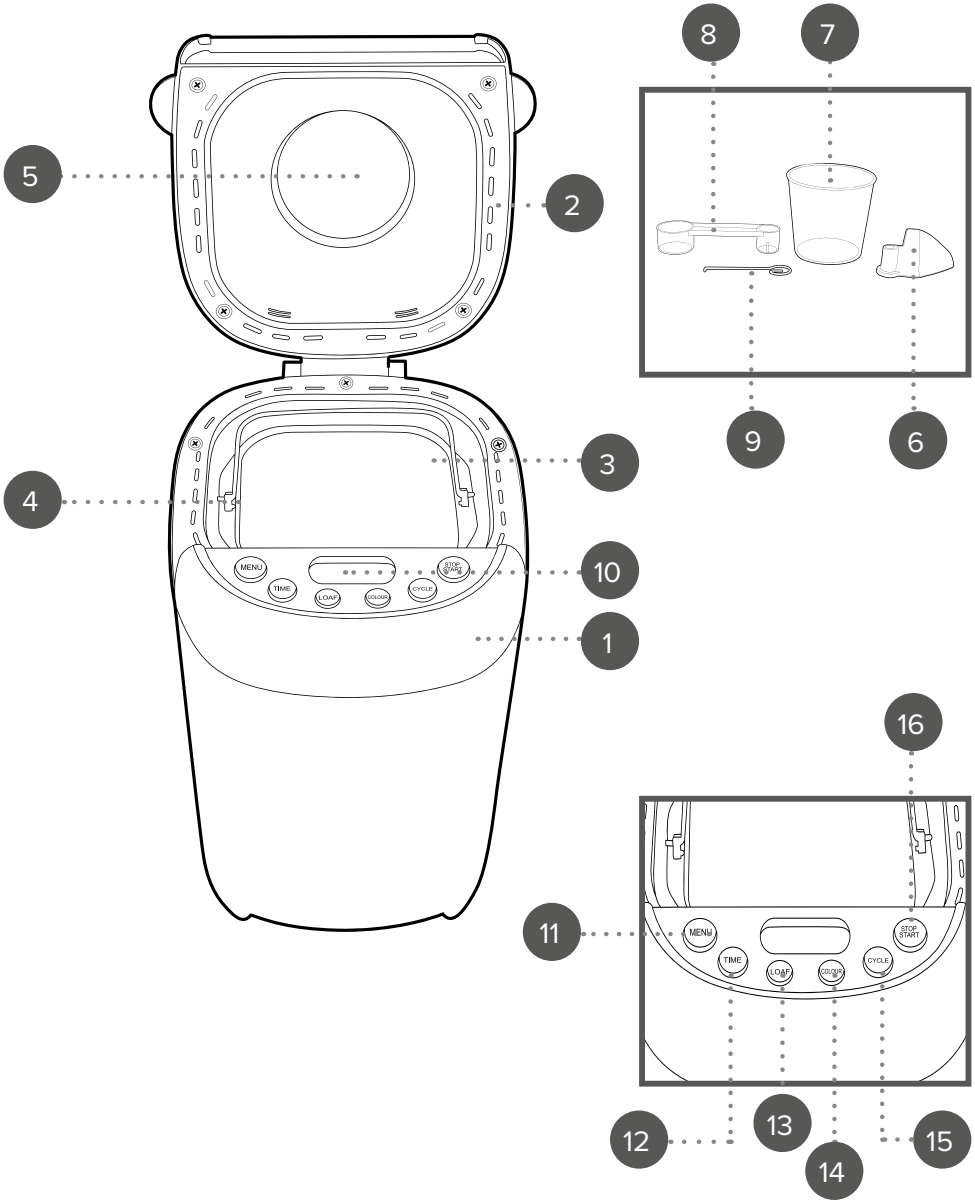
PL | **Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

Description of parts



EN | Description of parts

1. Bread maker main unit
2. Lid
3. Bread pan
4. Bread pan handle
5. Viewing window
6. Kneading paddle
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook
10. Control panel display
11. Menu button
12. Time delay button
13. Loaf size button
14. Loaf colour button
15. Cycle button
16. Start/stop button

FR | Description des pièces

1. Unité principale de la machine à pain
2. Couvercle
3. Moule à pain
4. Poignée du moule à pain
5. Fenêtre d'observation
6. Palette de pétrissage
7. Verre doseur
8. Cuillère de dosage
9. Crochet
10. Écran du panneau de commande
11. Bouton Menu
12. Bouton de départ différé
13. Bouton de taille du pain
14. Bouton de dorage du pain
15. Bouton de cycle
16. Bouton marche/arrêt « Start/stop »

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de broodbakmachine
2. Deksel
3. Bakblik
4. Handvat van bakblik
5. Kijkvenster
6. Kneedhaak
7. Maatbeker
8. Maatlepel
9. Haak
10. Display
11. Menu-knop
12. Uitstelknop
13. Knop voor broodformaat
14. Knop voor broodkleur
15. Cyclusknop
16. Knop Start/stop

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Brotbackautomaten
2. Deckel
3. Brotform
4. Brotformgriff
5. Sichtfenster
6. Knetpaddel
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken
10. Bedienfeldanzeige
11. Taste „Menü“
12. Zeitvorwahltaste
13. Taste „Laibgröße“
14. Bräunungstaste
15. Programmtaste
16. Taste „Start/Stop“

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la panificadora
2. Tapa
3. Molde para pan
4. Asa del molde para pan
5. Ventana de visualización
6. Paleta para amasar
7. Vaso medidor
8. Cuchara medidora
9. Gancho
10. Pantalla del panel de control
11. Botón de menú
12. Botón de temporizador
13. Botón de tamaño de la rebanada
14. Botón de color del pan
15. Botón de ciclo
16. Botón de inicio/pausa

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de fazer pão
2. Tampa
3. Forma de pão
4. Pega da forma de pão
5. Janela de visualização
6. Pá de amassar
7. Copo medidor
8. Colher de medição
9. Gancho
10. Visor do painel de controlo
11. Botão de menu
12. Botão de temporizador
13. Botão de tamanho do pão
14. Botão de cor do pão
15. Botão de ciclo
16. Botão de iniciar/parar

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della macchina per il pane
2. Coperchio
3. Recipiente per il pane
4. Manico del recipiente per il pane
5. Finestra di controllo
6. Paletta di impasto
7. Misurino
8. Misurino
9. Gancio
10. Display del pannello di controllo
11. Pulsante Menu
12. Pulsante Timer con ritardo
13. Pulsante Dimensione filone
14. Pulsante Colore filone
15. Pulsante Ciclo
16. Pulsante Avvio/Stop

PL | Opis części

1. Korpus wypiekacza do chleba
2. Pokrywka
3. Forma do chleba
4. Uchwyt formy do chleba
5. Okienko kontrolne
6. Łopatka do wyrabiania ciasta
7. Dozownik
8. Miarka
9. Hak
10. Wyświetlacz panelu sterowania
11. Przycisk menu
12. Przycisk opóźnienia czasowego
13. Przycisk zmiany rozmiaru bochenka
14. Przycisk wyboru zarumienienia bochenka
15. Przycisk cyklu
16. Przycisk Start/Stop

Dos and don'ts

Ensure the bread pan is properly inserted before starting the bread maker.
Measure ingredients accurately using the measuring cup and spoon provided.
Use heat-resistant gloves when handling the bread pan after use.

Do not open the lid during the kneading or rising cycle unless instructed.
Do not use ingredients that exceed the specified quantities in the recipes.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the bread maker from the mains power supply and allow it to cool fully.
STEP 2: Wipe the bread maker with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
Never use abrasive cleaning detergents or scourers to clean the bread maker, as this could cause damage.

NOTE: The bread maker should be cleaned after each use. Do not use knives or forks, as this will damage the non-stick coating. Keep all the vents and openings clear.

Instructions for use
Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the bread maker following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.

NOTE: When using the bread maker for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the bread maker.

Using the bread maker

STEP 1: Place the bread maker on a flat, stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
STEP 2: Remove the bread pan by grasping the handle, turning in an anticlockwise direction and pulling upwards.
STEP 3: Attach the kneading paddle by aligning the flat edges and slotting it in.
STEP 4: Measure out the ingredients according to the recipe guidelines using the measuring cup and spoon provided. Add the ingredients to the bread pan, ensuring that any liquid is added first, followed by the dry ingredients and finally the yeast. Make sure the liquid does not come into contact with the yeast before the programme is started, to avoid activation of the yeast.
STEP 5: Insert the bread pan back into the bread maker, turning in a clockwise direction to lock into position.
STEP 6: Close the lid, then plug in and switch on the bread maker at the mains power supply.

NOTE: It is recommended to rub a small amount of margarine or butter onto the kneading paddle before use. This will help to prevent the dough sticking to the paddle and makes it easier to remove the paddle from the baked bread.

Table of functions

NOTE: An '**X**' in the crust colour or delay timer columns indicates which presets these functions can be used with.

Preset function	Useful for	Loaf weight (g)	Time (hour, minute)	Crust colour			Delay timer
				Light	Medium	Dark	
Basic '**BASIC**'	Kneading, rising and baking regular bread. Add extra ingredients to enhance the flavour.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
French '**FRENCH**'	Kneading, rising and baking French-style bread. This programme has a longer rising time and produces bread with a crisp crust and lighter texture.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:50**				
Whole wheat '**WHOLE WHEAT**'	Kneading, rising and baking whole wheat bread. It includes a longer preheating time to help the grains expand. Using the delay function with this programme is not recommended.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				

Preset function	Useful for	Loaf weight (g)	Time (hour, minute)	Crust colour			Delay timer
				Light	Medium	Dark	
Quick **'QUICK'**	Kneading, rising and baking bread faster, suitable for white, wheat and rye bread. Breads from this setting are usually smaller and denser.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sweet **'SWEET'**	Kneading, rising and baking sweet bread with a crispier crust compared to the Basic programme.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Gluten-free **'GLUTEN-FREE'**	Designed for gluten-free flours and baking mixes. It features an extended second rising time. The dough is typically wetter and more like a batter than regular dough.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Dough **'DOUGH'**	Kneading and rising dough without baking. Raw dough can be removed and shaped into rolls, pizzas or other items for baking in a conventional oven. This setting is ideal for preparing dough in the bread maker and baking it separately.		**1:30**				**X**
Kneading **'KNEADING'**	Kneading the dough without baking.		**0:25**				
Cake **'CAKE'**	Kneading and mixing cake ingredients before baking them for a preset time. It is recommended to mix wet and dry ingredients together before pouring the batter into the bread pan. Cake size cannot be adjusted in this mode. Cakes made in the bread maker may be smaller and slightly denser than those baked in a conventional oven but will remain moist and flavourful.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sandwich **'SANDWICH'**	Kneading, rising and baking sandwich bread, producing a lighter and softer loaf compared to the Basic programme.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Specialty **'SPECIALTY'**	Breads that require a shorter baking time. The loaf size cannot be adjusted. Bread made using this programme is smaller and has a denser texture.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Jam **'JAM'**	Making jams and marmalades. Fruits or vegetables should be chopped before adding them to the bread pan.		**1:20**				
Yoghurt **'YOGURT'**	Making homemade yoghurt.		**8:00**				
Bake **'BAKE'**	Baking only with no kneading or rising. It can also be used to darken the crust if the loaf is too light after the selected program finishes. Simply select '**BAKE**' and allow the bread to bake longer, removing it when the desired crust colour is achieved. Additionally, the bake programme can be used to crisp and freshen bread.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Homemade **'HOMEMADE'**	Giving full control over the baking process, allowing the user to customize the duration of each phase using '**CYCLE**'. The adjustable time ranges for each stage are as follows: Knead 1: 0–8 minutes Rise 1: 20–60 minutes Knead 2: 0–15 minutes Rise 2: 0–35 minutes Rise 3: 0–60 minutes Bake: 0–80 minutes Keep warm: 0–60 minutes		**3:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Using the bread maker

STEP 1: Select the desired preset using '**MENU**' to cycle through the functions.
STEP 2: Press '**COLOUR**' to select the desired degree of browning; light, medium or dark. Select the loaf size by pressing '**LOAF**'.
STEP 3: Press '**START/STOP**' to begin the cooking process. The bread maker will automatically take care of all stages of the process until the selected programme is complete. The remaining cooking time will count down on the LCD display.
STEP 4: After a few minutes of mixing, check the dough via the viewing window to ensure all the flour is fully incorporated. If there is any remaining flour, press '**START/STOP**' to pause the programme, open the lid and use a non-stick spatula to mix in the remaining flour. Close the lid and press the '**START/STOP**' to resume the programme**.**
STEP 5: Once the programme has ended, the bread maker will beep 10 times and the control panel display will return to its default setting. The bread maker will then automatically switch to the keep warm mode for 60 minutes unless it is turned off manually. To turn the bread maker off, press and hold '**START/STOP**' for approx. 3 seconds, then switch off and unplug it from the mains power supply.
STEP 6: Open the lid using heat-resistant gloves, twist the bread pan in an anticlockwise direction and pull it upwards to remove from the bread maker.
STEP 7: Turn the bread pan upside down and gently shake the loaf onto a cooling rack. If the loaf does not release immediately, carefully loosen the edges with a non-stick spatula. Leave the loaf to cool for approx. 20 minutes before slicing.



NOTE: '**START/STOP**' can be pressed at any time to pause the cooking process; press again to resume. To cancel the cooking process during the programme, press and hold '**START/STOP**' for approx. 3 seconds.



CAUTION: For the best results, do not open the lid until the cycle has ended.



WARNING: The bread pan and bread will be very hot; handle with care. The hook can be used to remove the kneading paddle from the base of the loaf if it gets stuck; take care as the kneading paddle will be very hot. Always remove the kneading paddle before slicing the loaf. For the basic, French, whole wheat, quick, sweet, gluten-free, cake and sandwich programmes, the bread maker will beep 10 times during operation, indicating that it is time to open the lid and add additional ingredients. Steam may escape through the vents in the lid during baking; this is normal.

Time delay function

'**TIME**' can be used to set the timer delay function, which prevents the bread maker from starting immediately.
To delay the completion time of the preset programme, select the desired function and press '**TIME**'. Each push of the button will delay the completion time shown on the LCD display by 10 minutes. The maximum delay time is 13 hours.
Once the desired time delay has been reached, press '**START/STOP**' to begin.



NOTE: The delay time also includes the baking time of the programme. Before delaying the timer, the loaf size and degree of browning must be selected. The delay function is not available for the kneading, yogurt and bake presets. '**TIME**' only delays the cooking time by 1 minute internals on the bake setting**.**



WARNING: Do not use the time delay function when baking with ingredients such as eggs, milk, cream and cheese.

Keep warm function (bread only)

The bread maker will automatically keep the bread warm for 60 minutes after baking.
If this function is not required and the bread is to be removed immediately, press and hold '**START/STOP**' for approx. 3 seconds.



NOTE: The keep warm function is not available for the dough and kneading presets.

Memory function

The bread maker is fitted with a smart memory function; if the power is disconnected, the bread maker will retain a programme's progress for up to 10 minutes. If the power supply is reconnected within this time, the programme will automatically continue from the point of interruption. If it is interrupted mid-programme for more than 10 minutes, the ingredients need to be discarded and the baking preset must be restarted.

Warning display

If the LCD display shows '**HHH**' after a preset programme has started, the temperature inside the bread maker is too high. Stop the current programme, open the lid and let the bread maker cool down for approx. 10–20 minutes.
If the LCD display shows '**LLL**' after pressing '**START/STOP**', it means that the temperature inside the bread maker is too low. Stop the current programme by pressing '**START/STOP**', open the lid and let the bread maker rest for approx. 10–20 minutes until it cools to room temperature.
If the LCD display shows '**EE0**' after a programme has been started, the temperature sensor is disconnected. Have the sensor checked by an authorised expert.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Smoke is being emitted from the vents.	The ingredients have stuck to the bread maker or to the outside of the bread pan.	Switch off and unplug the bread maker from the mains power supply, allow it to cool fully and then clean the outside of the bread pan or the bread making chamber following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.

Problem	Cause	Solution
The kneading paddle cannot be removed from the bread pan.	Dough or ingredients may have baked around the kneading paddle, causing it to stick.	Add enough water to cover the kneading paddle and then leave to soak for 10 minutes. Twist the kneading paddle slightly after soaking to loosen.
The bread maker is not operating/the kneading paddle is not moving.	The bread maker is not switched on at the mains power supply.	Plug in and switch on the bread maker at the mains power supply.
	The bread pan is not correctly positioned.	Check the bread pan is locked in place correctly.
	The time delay function has been selected.	The bread maker will not start operating until the preset function time has been reached.
The bread sinks in the middle and is moist on the bottom.	The bread has been left in the bread maker for too long.	Take the bread out of the bread pan before the keep warm function is over.
It is difficult to take the bread out of the bread pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading paddle.	Clean the kneading paddle and shafts after baking. If necessary, fill the bread pan with warm water for approx. 30 minutes and then the kneading blade can be easily removed and cleaned after each use.
Burning can be smelt during operation.	Residue from ingredients has accumulated inside the baking chamber.	Take care when adding ingredients to the bread pan.
The ingredients did not mix properly/ the bread did not bake as expected.	The incorrect preset function was selected.	Choose the correct preset function.
	'**START/STOP**' was pressed whilst the bread maker was working.	Discard ingredients and restart the process.
	The lid was opened several times while the bread maker was working.	Do not open the lid during the baking process; only open to add ingredients. Ensure that the lid is closed securely.
	The room temperature is outside the optimal operating range.	Use the bread maker in an environment with a stable room temperature between 15–34 °C.
	The kneading paddle is stuck and not rotating.	Remove the kneading paddle and the bread pan and check that the kneading paddle shaft is turning.

Storage

Check that the bread maker is cool, clean and dry, before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the bread maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6754
Input: 220–240 V ~ 50 Hz
Output: 550 W (motor: 50 W, heater: 500 W)
Power consumption (standby mode): 0.55 W
Standby mode: After 20 seconds of inactivity

Recipes



NOTE: Additional ingredients can be added to the dough to intensify the flavour when making basic, French, wholewheat, quick and sandwich bread. Try herbs, spices, sundried tomatoes, olives, nuts and seeds.

Ingredient		700 g loaf	900 g loaf
Nuts	Walnuts, almonds, pecans (finely chopped)	75–100 g	100–150 g
Seeds	Sunflower, sesame, poppy, pumpkin	60–80 g	90–120 g
Cheeses	Parmesan, cheddar (grated), feta (crumbled)	50–75 g	75–100 g
Herbs and spices	Rosemary, thyme, basil, garlic, cumin, paprika	1–2 tsp	2–3 tsp
Additional ingredients	Olives (pitted and chopped), sundried tomatoes (chopped)	50–75 g	75–100 g

Basic bread

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Flour	420 g	490 g
Water	270 ml	330 ml
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Yeast	1 tsp	1 tsp

French bread

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Flour	420 g	490 g
Water	250 ml	330 ml
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Yeast	1 tsp	1 tsp

Wholewheat bread

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Flour	280 g	280 g
Water	260 ml	330 ml
Wholemeal flour	110 g	220 g
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 tbsp	2½ tbsp
Milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Salt	4 tsp	2 tsp
Yeast	1 tsp	1 tsp

Quick bread

Ingredient	700 g loaf
Flour	420 g
Water	250 ml
Oil	2 tbsp
Sugar	1½ tbsp
Salt	1 tsp
Yeast	2 tsp

Sweet bread

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Flour	420 g	490 g
Water	250 ml	330 ml
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
Vegetable oil	2 tbsp	3 tbsp
Milk powder	2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Yeast	1 tsp	1 tsp



NOTE: Additional ingredients can be added to the dough to intensify the flavour, such as nuts, fresh or dried fruit and chocolate.

Ingredient		700g loaf	900g loaf
Nuts	Walnuts, almonds, pecans (finely chopped)	75–100 g	100–150 g
Seeds	Sunflower, sesame, poppy, pumpkin	60–80 g	90–120 g

Ingredient		700g loaf	900g loaf
Chocolate	Chocolate chips, chunks	50–75 g	75–100 g
Herbs and spices	Cinnamon, nutmeg, cardamon, cacao	1–2 tsp	2–3 tsp
Dried fruit	Raisins, sultanas, cranberries, apricots, dates, figs	75–100 g	100–150 g
Fresh fruit	Apples, bananas, berries (usually mashed or chopped)	100–125 g	125–150 g
Additional ingredients	Vanilla extract, almond extract	½–1 tsp	½–1 tsp
Toppings and glazes	Sugar syrup, honey, icing, powdered sugar	To taste	

Gluten-free bread

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Gluten-free flour	420 g	560 g
Water	270 ml	330 ml
Sugar	2 tbsp	2 tbsp
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1½ tsp
Yeast	1½ tsp	1½ tsp

Dough

Ingredient	Quantity
Refined flour	560 g
Water	360 ml
Oil	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Yeast	1 tsp

Toppings suggestions

Tomato puree or passata
Grated mozzarella or cheddar
Sliced tomatoes
Ham
Pepperoni
Pitted black olives
Olive oil for drizzling
Fresh basil

Cake

Chocolate and walnut cake

Makes 1 large cake

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Chocolate buttercream

Ingredient	Quantity
Butter, softened	150 g
Icing sugar, sifted	350 g
Chocolate, melted	75 g
Walnut halves	6

Method
Whip the butter until light and creamy.
Slowly add the icing sugar, mixing until smooth.
Stir in the melted chocolate.
Cut the cake in half and spread half the buttercream in the middle.
Cover the top with the remaining buttercream and finish with walnut halves.



NOTE: It is recommended to use the light or medium crust colour setting.

Sandwich

Ingredient	700 g loaf	900 g loaf
Water	210 ml	270 ml
Butter	30 g	38 g
Salt	4 g	5 g
Strong white bread flour	294 g	378 g
Sugar	26 g	34 g
Milk powder	9 g	12 g
Yeast	1 tsp	1 tsp

Jam
Raspberry jam

Ingredient	Quantity
Fresh raspberries	300 g
Preserving sugar	300 g
Lemon	Juice of 1

Type of fruit	Sugar to fruit ratio	Extras needed
High-pectin fruits (e.g., blackcurrants, plums, gooseberries)	Equal weight of fruit and preserving sugar	None
Medium-pectin fruits (e.g., raspberries, apricots)	Equal weight of fruit and preserving sugar	Lemon juice (1 per approx. 300 g fruit)
Low-pectin fruits (e.g., strawberries, cherries, ordinary oranges)	Equal weight of fruit and preserving sugar	Lemon juice and extra pectin (powder or liquid)
Marmalade (Seville oranges recommended)	Equal weight of fruit pulp and preserving sugar	Lemon juice if needed; extra pectin for ordinary oranges

Method
Prepare the fruit; wash, trim and cut large fruits into small pieces.
Add the fruit, sugar and lemon juice to the bread pan. Add pectin if needed.
Place the kneading paddle into the bread pan. Add the mixture and close the lid.
Select '**JAM**' and press '**START/STOP**' to begin the cycle.
When the cycle is complete, spoon a small amount of jam onto a plate. Allow to cool for 1–2 mins, then press gently with a finger. If a skin has formed, the jam has set and is ready. If there is still liquid the jam has not set.
If the jam is runny, return it to the bread pan and select '**BAKE**'.
Set the timer for 30 minutes and run the programme.
When the cycle is complete, place some jam onto a plate again; continue baking in short increments if necessary until the jam has set.
Once done, pour the hot jam/marmalade into sterilised warm jars. Seal and cool fully.

Yoghurt

Ingredient	Quantity
Milk	820 ml
Yoghurt starter (natural yoghurt)	80 ml

Method
Pour the milk into a saucepan. Bring to a boil, then remove from heat. Whisking occasionally will help produce thicker yoghurt.
Let the milk cool to 32–43 °C. Remove any skin that forms on top.
Gently whisk in the natural yoghurt. Use fresh yoghurt and mix, being careful not to overwhip.
Place the kneading paddle into the bread pan. Add the mixture and close the lid.
Select '**YOGHURT**' and press '**START/STOP**' to begin the cycle.
When the programme beeps 10 times, press '**START/STOP**' and remove the bread pan.
Transfer the yoghurt to a lidded container. Allow to cool then refrigerate.

Hints and tips

1. Do not keep homemade yoghurt in the fridge for more than 4 days.
2. Longer incubation (up to 12 hours) produces thicker, tangier yoghurt.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire



Assurez-vous que le moule à pain est correctement inséré avant de démarrer la machine à pain.
Mesurez les ingrédients avec précision à l'aide du verre doseur et de la cuillère de dosage fournis.
Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le moule à pain après utilisation.



N'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de pétrissage ou de levée, sauf indication contraire.
Ne dépassez pas les quantités d'ingrédients indiquées dans les recettes.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, débranchez la machine à pain de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.
ÉTAPE 2 : essuyez la machine à pain à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.
N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la machine à pain, car cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : nettoyez la machine à pain après chaque utilisation. N'utilisez pas de couteaux ou de fourchettes, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Gardez toutes les aérations et les ouvertures non obstruées.

Mode d'emploi
Avant la première utilisation

Avant de brancher la machine à pain sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à pain, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à pain.

Utilisation de la machine à pain

ÉTAPE 1 : placez la machine à pain sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l›utilisation.
ÉTAPE 2 : retirez le moule à pain. Saisissez-le par la poignée, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut.
ÉTAPE 3 : fixez la palette de pétrissage en alignant les bords plats et insérez-la à l'intérieur.
ÉTAPE 4 : mesurez les ingrédients conformément aux instructions de la recette à l'aide du verre doseur et de la cuillère de dosage fournis. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain, en veillant à ajouter les liquides en premier, suivis des ingrédients secs et enfin de la levure. Assurez-vous que le liquide n'entre pas en contact avec la levure avant le début du programme, afin d'éviter l'activation de la levure.
ÉTAPE 5 : replacez le moule à pain dans la machine à pain, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
ÉTAPE 6 : fermez le couvercle, puis branchez la machine à pain sur l'alimentation secteur et allumez-la.



REMARQUE : il est recommandé d'appliquer une petite quantité de margarine ou de beurre sur la palette de pétrissage avant utilisation. Cela permet d'éviter que la pâte ne colle à la palette et facilitera le retrait du pain cuit de la palette.

Tableau des fonctions



REMARQUE : un « **X** » dans les colonnes de départ différé ou de dorage du pain indique avec quels programmes ces fonctions peuvent être utilisées.

Fonction préréglée	Utile pour	Poids du pain (g)	Durée (heure, minute)	Dorage de la croûte			Départ différé
				Clair	Moyen	Foncé	
Classique « **BASIC** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain classique. Ajoutez des ingrédients supplémentaires pour rehausser le goût.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Français « **FRENCH** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain à la française. Ce programme comprend un temps de levée plus long et produit un pain à la croûte croustillante et à la texture plus légère.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:50**				
Pain complet « **WHOLE WHEAT** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain complet. Ce programme comprend un temps de préchauffage plus long qui permet aux grains de grossir. L'utilisation de la fonction de départ différé avec ce programme n'est pas recommandée.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				
Rapide « **QUICK** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain plus rapide. Programme adapté au pain blanc, complet et de seigle. Les pains cuits avec ce programme sont généralement plus petits et plus denses.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sucré « **SWEET** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain sucré offrant une croûte plus croustillante qu'avec le programme classique.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Sans gluten « **GLUTEN-FREE** »	Programme conçu pour les farines sans gluten et les mélanges pour pâtisserie. Il comprend un second temps de levée prolongé. La pâte est généralement plus liquide qu'une pâte normale.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Pâte « **DOUGH** »	Pétrissage et levée de pâte sans cuisson. La pâte crue peut être retirée pour confectionner des roulés, des pizzas et autres plats, à cuire dans un four traditionnel. Ce programme est idéal pour préparer de la pâte dans la machine à pain et la cuire séparément.		**1:30**				**X**
Pétrissage « **KNEADING** »	Pétrissage de la pâte sans cuisson.		**0:25**				
Gâteau « **CAKE** »	Pétrissage et mélange d'ingrédients pour gâteau avant la cuisson pendant un temps prédéfini. Il est recommandé de mélanger les ingrédients secs et liquides ensemble avant de verser la pâte dans le moule à pain. Il n'est pas possible d'ajuster la taille du gâteau avec ce mode. Les gâteaux préparés dans la machine à pain peuvent être plus petits et légèrement plus denses que ceux cuits dans un four traditionnel, mais ils restent moelleux et savoureux.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sandwich « **SANDWICH** »	Pétrissage, levée et cuisson de pain à sandwich, offrant un pain plus léger et tendre comparé au programme classique.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Spécialité « **SPECIALTY** »	Pains nécessitant un temps de cuisson plus court. Il n'est pas possible d'ajuster la taille du pain. Le pain préparé avec ce programme est plus petit et présente une texture plus dense.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Confiture « **JAM** »	Préparation de confitures et de marmelades. Les fruits ou les légumes doivent être hachés avant d'être ajoutés dans le moule à pain.		**1:20**				
Yaourt « **YOGURT** »	Préparation de yaourt maison.		**8:00**				

Fonction préréglée	Utile pour	Poids du pain (g)	Durée (heure, minute)	Dorage de la croûte			Départ différé
				Clair	Moyen	Foncé	
Cuisson « **BAKE** »	Cuisson uniquement, sans pétrissage ni levée. Ce programme peut également être utilisé pour dorer la croûte si le pain est trop clair après la fin du programme choisi. Il vous suffit de sélectionner « **BAKE** » et de laisser le pain cuire plus longtemps. Retirez-le lorsqu'il est doré comme vous le souhaitez. Le programme cuisson peut aussi servir à faire croustiller et à rafraîchir le pain.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Fait maison « **HOMEMADE** »	Ce programme permet de contrôler totalement le processus de cuisson, en laissant l'utilisateur choisir la durée de chaque phase à l'aide de « **CYCLE** ». Les plages de durée réglables pour chaque étape sont les suivantes : Pétrissage 1 : 0–8 minutes Levée 1 : 20–60 minutes Pétrissage 2 : 0–15 minutes Levée 2 : 0–35 minutes Levée 3 : 0–60 minutes Cuisson : 0–80 minutes Maintien au chaud : 0–60 minutes		**3:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Utilisation de la machine à pain

ÉTAPE 1 : choisissez le programme souhaité à l'aide de « **MENU** » pour faire défiler les fonctions.
ÉTAPE 2 : appuyez sur « **COLOUR** » pour sélectionner le degré de brunissement souhaité : clair, moyen ou foncé. Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur « **LOAF** ».
ÉTAPE 3 : appuyez sur « **START/STOP** » pour lancer le processus de cuisson. La machine à pain se charge automatiquement de toutes les étapes du processus jusqu'à la fin du programme sélectionné. Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran LCD.
ÉTAPE 4 : après quelques minutes de mélange, regardez la pâte à travers la fenêtre d'observation pour vérifier que toute la farine est complètement incorporée. S'il reste de la farine, appuyez sur « **START/STOP** » pour suspendre le programme. Ouvrez le couvercle et utilisez une spatule antiadhésive pour mélanger le reste de la farine. Fermez le couvercle et appuyez sur « **START/STOP** » pour redémarrer le programme**.**
ÉTAPE 5 : une fois le programme terminé, la machine à pain émet 10 signaux sonores et l'écran du panneau de commande revient au paramètre par défaut. La machine à pain passe alors automatiquement au mode maintien au chaud pendant 60 minutes, sauf si elle est éteinte manuellement. Pour éteindre la machine à pain, maintenez enfoncé « **START/STOP** » pendant environ 3 secondes, puis éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 6 : ouvrez le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur, tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut hors de la machine à pain.
ÉTAPE 7 : retournez le moule à pain, secouez-le délicatement et déposez le pain sur une grille de refroidissement. Si le pain ne se détache pas immédiatement, décollez soigneusement les bords à l'aide d'une spatule antiadhésive. Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher.

REMARQUE : vous pouvez appuyer sur « **START/STOP** » à tout moment pour suspendre le processus de cuisson ; appuyez une nouvelle fois pour redémarrer. Pour annuler le processus de cuisson pendant le programme, maintenez enfoncé « **START/STOP** » pendant environ 3 secondes.

ATTENTION : pour obtenir les meilleurs résultats, n'ouvrez pas le couvercle tant que le cycle n'est pas terminé.

AVERTISSEMENT : le moule à pain et le pain seront brûlants ; manipulez-les avec précaution. Le crochet peut être utilisé pour enlever la palette de pétrissage de la base du pain si elle est collée. Faites attention, car la palette de pétrissage sera brûlante. Retirez toujours la palette de pétrissage avant de trancher le pain. Pour les programmes classique, français, pain complet, rapide, sucré, sans gluten, gâteau et sandwich, la machine à pain émet 10 signaux sonores pendant le fonctionnement, pour indiquer qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et d'ajouter des ingrédients supplémentaires. De la vapeur peut s'échapper des aérations dans le couvercle pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.

Fonction de départ différé

« **TIME** » permet de régler la fonction de départ différé, qui empêche le démarrage immédiat de la machine à pain.
Pour retarder l'heure de fin du programme prédéfini, sélectionnez la fonction souhaitée et appuyez sur « **TIME** ». Chaque pression sur le bouton décale de 10 minutes l'heure de fin affichée sur l'écran LCD. Le temps différé maximum est de 13 heures.
Une fois le temps différé souhaité atteint, appuyez sur le bouton « **START/STOP** » pour commencer.

REMARQUE : le temps différé inclut également le temps de cuisson du programme. Avant de retarder le minuteur, vous devez sélectionner la taille et le degré de brunissage du pain. La fonction de départ différé n'est pas disponible pour les programmes pétrissage, yaourt et cuisson. « **TIME** » décale le temps de cuisson de 1 minute seulement, pour le programme cuisson**.**

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas la fonction de départ différé pour la cuisson avec des ingrédients tels que des œufs, du lait, de la crème et du fromage.

Fonction de maintien au chaud (pain uniquement)

La machine à pain maintient automatiquement le pain au chaud pendant 60 minutes après la cuisson.
Si cette fonction n'est pas nécessaire et que le pain doit être retiré immédiatement, maintenez enfoncé « **START/STOP** » pendant environ 3 secondes.

REMARQUE : la fonction de maintien au chaud n'est pas disponible pour les programmes pâte et pétrissage.

Fonction mémorisation

La machine à pain est équipée d'une fonction de mémorisation intelligente ; si l'alimentation est coupée, la machine à pain conserve la progression d'un programme pendant 10 minutes maximum. Si l'alimentation est rétablie au cours de ce délai, le programme reprend automatiquement à partir du point d'interruption. Si le programme est interrompu pendant plus de 10 minutes, les ingrédients doivent être jetés et le programme de cuisson doit être redémarré.

Affichage d'avertissement

Si l'écran LCD affiche « **HHH** » après le démarrage d›un programme prédéfini, la température à l›intérieur de la machine à pain est trop élevée. Arrêtez le programme en cours, ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant environ 10 à 20 minutes.
Si l'écran LCD affiche « **LLL** » après avoir appuyé sur « **START/STOP** », cela signifie que la température à l›intérieur de la machine à pain est trop basse. Arrêtez le programme en cours en appuyant sur « **START/STOP** ». Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain reposer pendant environ 10 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elle parvienne à la température ambiante.
Si l'écran LCD affiche « **EE0** » après le démarrage d›un programme, le capteur de température est déconnecté. Faites contrôler le capteur par un expert agréé.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
De la fumée s'échappe des aérations.	Les ingrédients sont collés à la machine à pain ou à l'extérieur du moule à pain.	Éteignez la machine à pain, débranchez-la de l›alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement. Puis, nettoyez l›extérieur du moule à pain ou la cuve de la machine à pain conformément aux instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».
La palette de pétrissage ne peut pas être enlevée du moule à pain.	La pâte ou les ingrédients ont cuit autour de la palette de pétrissage et y sont collés.	Ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir la palette de pétrissage, puis laissez tremper pendant 10 minutes. Tournez la palette de pétrissage délicatement après le trempage pour la décoller.
La machine à pain ne fonctionne pas/la palette de pétrissage ne bouge pas.	La machine à pain n'est pas branchée sur l'alimentation secteur.	Branchez la machine à pain sur l'alimentation secteur et allumez-la.
	Le moule à pain n'est pas correctement positionné.	Vérifiez que le moule à pain est correctement verrouillé en place.
	La fonction de départ différé a été sélectionnée.	La machine à pain ne démarrera pas tant que le temps de la fonction préréglée n'a pas été atteint.
Le pain se creuse au milieu et est humide sur la partie inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain.	Retirez le pain du moule à pain avant la fin de la fonction maintien au chaud.
Il est difficile d'enlever le pain du moule à pain.	La partie inférieure du pain est accrochée à la palette de pétrissage.	Nettoyez la palette de pétrissage et les tiges après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule à pain d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. La lame de pétrissage peut ensuite être retirée facilement et nettoyée après chaque utilisation.
Une odeur de brûlé se dégage pendant le fonctionnement.	Des résidus d'ingrédients se sont accumulés à l'intérieur de la cuve de cuisson.	Faites attention lorsque vous ajoutez des ingrédients dans le moule à pain.
Les ingrédients ne se sont pas mélangés correctement/le pain n'a pas cuit comme attendu.	La mauvaise fonction préréglée a été sélectionnée.	Choisissez la bonne fonction préréglée.
	« **START/STOP** » a été actionné pendant le fonctionnement de la machine à pain.	Jetez les ingrédients et redémarrez le processus.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement de la machine à pain.	N'ouvrez pas le couvercle pendant le processus de cuisson ; ouvrez-le uniquement pour ajouter des ingrédients. Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
	La température ambiante est en dehors de la plage de fonctionnement optimale.	Utilisez la machine à pain dans un environnement avec une température ambiante stable située entre 15 et 34 °C.
	La palette de pétrissage est coincée et ne tourne pas.	Retirez la palette de pétrissage et le moule à pain, puis vérifiez que la tige de la palette de pétrissage tourne.

Stockage

Vérifiez que la machine à pain est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la machine à pain ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6754
Entrée : 220–240 V ~ 50 Hz
Sortie : 550 W (moteur : 50 W, convecteur : 500 W)

Consommation énergétique (mode veille) : 0,55 W
Mode veille : après 20 secondes d'inactivité

Recettes



REMARQUE : vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires dans la pâte pour rehausser le goût lorsque vous préparez du pain classique, français, complet, rapide et à sandwich. Essayez les herbes, les épices, les tomates séchées, les olives, les fruits à coque et les graines.

Ingrédients		**700 g de pain**	**900 g de pain**
Fruits à coque	Noix, amandes, noix de pécan (finement hachées)	75–100 g	100–150 g
Graines	Tournesol, sésame, pavot, citrouille	60–80 g	90–120 g
Fromages	Parmesan, cheddar (râpé), feta (écrasée)	50–75 g	75–100 g
Herbes et épices	Romarin, thym, basilic, ail, cumin, paprika	1–2 cuillères à café	2–3 cuillères à café
Ingrédients supplémentaires	Olives (dénoyautées et hachées), tomates séchées (hachées)	50–75 g	75–100 g

Pain classique

Ingrédients	**700 g de pain**	**900 g de pain**
Farine	420 g	490 g
Eau	270 ml	330 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1½ cuillère à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain français

Ingrédients	**700 g de pain**	**900 g de pain**
Farine	420 g	490 g
Eau	250 ml	330 ml
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1½ cuillère à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain complet

Ingrédients	**700 g de pain**	**900 g de pain**
Farine	280 g	280 g
Eau	260 ml	330 ml
Farine complète	110 g	220 g
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 cuillères à soupe	2½ cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	4 cuillères à café	2 cuillères à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pain rapide

Ingrédients	700 g de pain
Farine	420 g
Eau	250 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sucre	1½ cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café
Levure	2 cuillères à café

Pain sucré

Ingrédients	700 g de pain	900 g de pain
Farine	420 g	490 g
Eau	250 ml	330 ml
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile végétale	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1½ cuillère à café
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café



REMARQUE : vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires dans la pâte pour rehausser le goût, tels que des fruits à coque, des fruits frais ou secs et du chocolat.

Ingrédients		700 g de pain	900 g de pain
Fruits à coque	Noix, amandes, noix de pécan (finement hachées)	75–100 g	100–150 g
Graines	Tournesol, sésame, pavot, citrouille	60–80 g	90–120 g
Chocolat	Pépites et morceaux de chocolat	50–75 g	75–100 g
Herbes et épices	Cannelle, noix de muscade, cardamome, cacao	1–2 cuillères à café	2–3 cuillères à café
Fruits secs	Raisins secs, raisins sultanines, canneberges, abricots, dattes, figues	75–100 g	100–150 g
Fruits frais	Pommes, bananes, baies (généralement écrasées ou hachées)	100–125 g	125–150 g
Ingrédients supplémentaires	Extrait de vanille, extrait d'amande	½–1 cuillère à café	½–1 cuillère à café
Garnitures et glaçages	Sirop de glucose, miel, sucre glace, sucre en poudre	Selon les goûts	

Pain sans gluten

Ingrédients	700 g de pain	900 g de pain
Farine sans gluten	420 g	560 g
Eau	270 ml	330 ml
Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1½ cuillère à café
Levure	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café

Pâte

Ingrédients	Quantité
Farine raffinée	560 g
Eau	360 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1½ cuillère à café
Levure	1 cuillère à café

Suggestions de garnitures

Purée de tomates ou passata
Mozzarella ou cheddar râpé
Tranches de tomate
Jambon
Pepperoni
Olives noires dénoyautées
Filet d'huile d'olive
Basilic frais

Gâteau
Gâteau aux noix et au chocolat

Pour 1 grand gâteau

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Crème au beurre au chocolat

Ingrédients	Quantité
Beurre ramolli	150 g
Sucre glace tamisé	350 g
Chocolat fondu	75 g
Noix coupées en deux	6

Préparation
Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne blanc et crémeux.
Ajoutez le sucre glace progressivement en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Incorporez le chocolat fondu.
Coupez le gâteau en deux et étalez la moitié de la crème au beurre au milieu.
Recouvrez le dessus avec la crème au beurre restante et finissez avec les moitiés de noix.

REMARQUE : il est recommandé d'utiliser le programme de dorage de croûte clair ou moyen.

Sandwich

Ingrédients	700 g de pain	900 g de pain
Eau	210 ml	270 ml
Beurre	30 g	38 g
Sel	4 g	5 g
Farine à pain blanche	294 g	378 g

Ingrédients	700 g de pain	900 g de pain
Sucre	26 g	34 g
Lait en poudre	9 g	12 g
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Confiture
Confiture de framboise

Ingrédients	Quantité
Framboises fraîches	300 g
Sucre spécial confiture	300 g
Citron	Jus de 1 citron

Type de fruit	Ratio sucre pour fruit	Ingrédients supplémentaires nécessaires
Fruits à forte teneur en pectine (par exemple, cassis, prunes, groseilles à maquereau)	Poids égal de fruits et de sucre spécial confiture	Aucun
Fruits à teneur moyenne en pectine (par exemple, framboises, abricots)	Poids égal de fruits et de sucre spécial confiture	Jus de citron (1 pour environ 300 g de fruits)
Fruits à faible teneur en pectine (par exemple, fraises, cerises, oranges ordinaires)	Poids égal de fruits et de sucre spécial confiture	Jus de citron et pectine (en poudre ou liquide) supplémentaire
Marmelade (oranges de Séville recommandées)	Poids égal de pulpe de fruit et de sucre spécial confiture	Jus de citron si nécessaire ; pectine supplémentaire pour les oranges ordinaires

Préparation
Préparez les fruits ; lavez-les, équeutez-les et coupez les gros fruits en petits morceaux.
Ajoutez les fruits, le sucre et le jus de citron dans le moule à pain. Ajoutez la pectine si nécessaire.
Placez la palette de pétrissage dans le moule à pain. Ajoutez le mélange et fermez le couvercle.
Sélectionnez « **JAM** » et appuyez sur « **START/STOP** » pour démarrer le cycle.
Une fois le cycle terminé, prélevez une petite cuillère de confiture et placez-la sur une assiette. Laissez refroidir pendant 1 à 2 minutes, puis appuyez délicatement dessus avec le doigt. Si une pellicule s'est formée, la confiture est cuite et prête. S'il reste du liquide, la confiture n'est pas assez cuite.
Si la confiture est liquide, replacez-la dans le moule à pain et sélectionnez « **BAKE** ».
Réglez la minuterie sur 30 minutes et lancez le programme.
Une fois le cycle terminé, remettez un peu de confiture sur une assiette pour tester la cuisson ; si nécessaire, continuez à cuire par courtes intervalles jusqu'à ce que la confiture soit cuite.
Une fois la cuisson terminée, versez la confiture/marmelade chaude dans des bocaux chauds stérilisés. Scellez et refroidissez complètement.

Yaourt

Ingrédients	Quantité
Lait	820 ml
Ferment lactique de yaourt (yaourt naturel)	80 ml

Préparation
Versez le lait dans une casserole. Portez à ébullition, puis retirez du feu. En fouettant de temps en temps, vous obtiendrez un yaourt plus épais.
Laissez le lait refroidir jusqu'à 32–43 °C. Retirez l'éventuelle pellicule formée au-dessus.
Ajoutez le yaourt naturel et fouettez délicatement. Ajoutez du yaourt frais et mélangez, en faisant attention à ne pas trop fouetter.
Placez la palette de pétrissage dans le moule à pain. Ajoutez le mélange et fermez le couvercle.
Sélectionnez « **YOGHURT** » et appuyez sur « **START/STOP** » pour lancer le cycle.
Lorsque le programme émet 10 signaux sonores, appuyez sur « **START/STOP** » et retirez le moule à pain.
Transférez le yaourt dans un récipient doté d'un couvercle. Laissez refroidir puis réfrigérez.

Conseils et astuces

1. Ne pas conserver le yaourt fait maison dans le réfrigérateur pendant plus de 4 jours.
2. Une incubation plus longue (jusqu'à 12 heures) produit un yaourt plus épais et plus acidulé.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

Zorg ervoor dat het bakblik goed is geplaatst voordat u de broodbakmachine start.
Meet ingrediënten nauwkeurig af met de meegeleverde maatbeker en -lepel.
Gebruik hittebestendige handschoenen om het bakblik na gebruik vast te pakken.

Open het deksel niet tijdens het kneden of rijzen, tenzij dit specifiek is vereist.
Overschrijd met de ingrediënten niet de hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
STAP 2: Veeg de broodbakmachine schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.
Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de broodbakmachine schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.

OPMERKING: De broodbakmachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Gebruik geen messen of vorken, omdat de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt. Zorg ervoor dat de (ventilatie)openingen niet verstopt zijn.

Gebruiksaanwijzing
Vóór het eerste gebruik

Maak de broodbakmachine schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.

OPMERKING: Wanneer u de broodbakmachine voor het eerst gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine.

De broodbakmachine gebruiken

STAP 1: Plaats de broodbakmachine op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
STAP 2: Verwijder het bakblik door het handvat vast te pakken en het blik linksom te draaien en omhoog te trekken.
STAP 3: Bevestig de kneedhaak door de platte randen op één lijn te brengen en de kneedhaak op de as te plaatsen.
STAP 4: Weeg de ingrediënten af volgens de receptbeschrijving af met behulp van de meegeleverde maatbeker en lepel. Voeg de ingrediënten toe aan het bakblik, waarbij u ervoor zorgt dat alle vloeistof als eerste wordt toegevoegd en pas daarna de droge ingrediënten en ten slotte de gist. Zorg ervoor dat de vloeistof niet in contact komt met de gist voordat het programma wordt gestart om activering van de gist te voorkomen.
STAP 5: Plaats het bakblik terug in de broodbakmachine en draai het blik rechtsom om het vast te zetten.
STAP 6: Sluit het deksel, steek de stekker in het stopcontact en schakel de broodbakmachine in.

OPMERKING: Het is raadzaam voor gebruik een kleine hoeveelheid margarine of boter op de kneedhaak te smeren. Zo voorkomt u dat het deeg aan de kneedhaak blijft kleven en kunt u de kneedhaak gemakkelijker uit het gebakken brood verwijderen.

Functietabel

OPMERKING: Een '**X**' in de kolom met broodkleuren of uitsteltimers geeft aan met welke voorinstellingen deze functies kunnen worden gebruikt.

Voorinstelling functie	Handig voor	Broodgewicht (g)	Tijd (uur:minuut)	Korstkleur			Uitsteltimer
				Licht	Medium	Donker	
Basis '**BASIC**'	Kneden, rijzen en bakken van gewoon brood. Voeg extra ingrediënten toe om de smaak te verbeteren.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Frans '**FRENCH**'	Kneden, rijzen en bakken van Frans brood. Dit programma heeft een langere rijstijd en produceert brood met een knapperige korst en een lichtere textuur.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:50**				
Volkoren '**WHOLE WHEAT**'	Kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. De voorverwarmingstijd is langer voor een luchtiger brood. Het is niet raadzaam de uitstelfunctie te gebruiken in combinatie met dit programma.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				
Snel '**QUICK**'	Kortere kneed-, rijs- en baktijd, geschikt voor witbrood en bruinbrood. Broden die op deze stand worden gemaakt, zijn doorgaans kleiner en dichter van structuur.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Zoet '**SWEET**'	Kneden, rijzen en bakken van zoet brood met een krokantere korst dan bij het basisprogramma.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				

Voorinstelling functie	Handig voor	Broodgewicht (g)	Tijd (uur:minuut)	Korstkleur			Uitsteltimer
				Licht	Medium	Donker	
Glutenvrij '**GLUTEN-FREE**'	Bedoeld voor meel en bakmixen zonder gluten. Bij dit programma is de tweede rijstijd langer. Het deeg is doorgaans natter en lijkt meer op beslag dan gewoon deeg.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Deeg '**DOUGH**'	Kneden en rijzen van deeg zonder te bakken. Het deeg kan worden verwijderd en gevormd tot broodjes, pizza's of andere baksels en worden gebakken in een conventionele oven. Deze stand is ideaal om deeg in de broodbakmachine te maken en in een oven te bakken.		**1:30**				**X**
Kneden '**KNEADING**'	Kneden van het deeg zonder te bakken.		**0:25**				
Cake '**CAKE**'	Kneden en mengen van cake-ingrediënten tot een beslag dat gedurende de vooraf ingestelde tijd wordt gebakken. Het wordt aangeraden natte en droge ingrediënten te mengen voordat u het beslag in het bakblik giet. De grootte van de cake kan in deze stand niet worden aangepast. Cakes die in de broodbakmachine worden gemaakt, kunnen kleiner en iets compacter zijn dan cakes die in een conventionele oven worden gebakken, maar blijven vochtig en smaakvol.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sandwich '**SANDWICH**'	Kneden, rijzen en bakken van sandwichbrood met een lichtere en zachtere korst dan bij het Basis-programma.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Speciaal '**SPECIALTY**'	Brood waarvoor een kortere baktijd nodig is. De grootte van het brood kan niet worden aangepast. Brood dat met dit programma wordt gemaakt, is kleiner en heeft een dichtere structuur.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Jam '**JAM**'	Maken van jam en marmelades. Fruit of groente moet worden gesneden voordat u ze in het bakblik doet.		**1:20**				
Yoghurt '**YOGURT**'	Zelf yoghurt maken.		**8:00**				
Bakken '**BAKE**'	Alleen bakken zonder kneden of rijzen. U kunt deze functie ook gebruiken om de korst donkerder te maken als het brood te licht is nadat het geselecteerde programma is voltooid. Selecteer '**BAKE**' en laat het brood langer bakken. Verwijder het brood wanneer de gewenste korstkleur is bereikt. Het programma voor bakken kan ook worden gebruikt om brood weer knapperiger te maken en verser te laten lijken.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Aangepast '**HOMEMADE**'	Geeft u de volledige controle over het bakproces doordat u de duur van elke stap kunt aanpassen met '**CYCLE**'. De instelbare duur voor elke stap is als volgt: 1e kneding: 0–8 minuten 1e rijs: 20–60 minuten 2e kneding: 0–15 minuten 2e rijs: 0–35 minuten 3e rijs: 0–60 minuten Bakken: 0–80 minuten Warmhouden: 0–60 minuten		**3:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

De broodbakmachine gebruiken

STAP 1: Selecteer de gewenste voorinstelling door met '**MENU**' door de functies te gaan.
STAP 2: Druk op de knop '**COLOUR**' om de gewenste bruiningsgraad te selecteren: licht, medium of donker. Selecteer de grootte van het brood door op '**LOAF**' te drukken.
STAP 3: Druk op '**START/STOP**' om het proces te starten. De broodbakmachine doorloopt automatisch alle fasen van het proces totdat het geselecteerde programma is voltooid. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven op het LCD-scherm.

STAP 4: Controleer na een paar minuten kneden het deeg via het kijkvenster om er zeker van te zijn dat alle meel volledig is opgenomen. Als er nog meel zichtbaar is, drukt u op '**START/STOP**' om het programma te onderbreken, opent u het deksel en gebruikt u een niet-klevende spatel om het resterende meel door het deeg te mengen. Sluit het deksel en druk op '**START/STOP**' om het programma te hervatten**.**
STAP 5: Zodra het programma is beëindigd, piept de broodbakmachine 10 keer en keert het display van het bedieningspaneel terug naar de standaardinstelling. De broodbakmachine schakelt dan automatisch naar de warmhoudstand en blijft daar 60 minuten in staan, tenzij deze handmatig wordt uitgeschakeld. Houd '**START/STOP**' ongeveer 3 seconden ingedrukt om de broodbakmachine uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
STAP 6: Open het deksel met hittebestendige handschoenen, draai het bakblik linksom en trek het omhoog uit de broodbakmachine.
STAP 7: Draai het bakblik ondersteboven en schud het brood voorzichtig op een afkoelrooster. Als het brood niet onmiddellijk loslaat, maakt u de randen voorzichtig los met een niet-klevende spatel. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt.

OPMERKING: U kunt op elk gewenst moment op '**START/STOP**' drukken om het proces te onderbreken. Druk nogmaals op de knop om het proces te hervatten. Als u het proces tijdens het programma wilt annuleren, houdt u '**START/STOP**' ongeveer 3 seconden ingedrukt.

LET OP: Voor de beste resultaten opent u het deksel niet voordat de cyclus is voltooid.

WAARSCHUWING: Het bakblik en het brood zijn erg heet. Wees voorzichtig. De haak kan worden gebruikt om de kneedhaak via de onderkant van het brood te verwijderen als deze vast komt te zitten. Wees voorzichtig, want de kneedhaak is erg heet. Verwijder altijd de kneedhaak voordat u het brood snijdt. Bij de programma's Basis, Frans, Volkoren, Snel, Zoet, Glutenvrij, Cake en Sandwich piept de broodbakmachine 10 keer tijdens het gebruik om aan te geven dat u nu het deksel kunt openen om extra ingrediënten toe te voegen. Tijdens het bakken kan er stoom ontsnappen via de openingen in het deksel. Dit is normaal.

Uitstelfunctie

Met de knop '**TIME**' kunt u de uitstelfunctie instellen, waardoor de broodbakmachine niet onmiddellijk begint.
Als u de voltooiingstijd van het vooraf ingestelde programma wilt uitstellen, selecteert u de gewenste functie en drukt u op '**TIME**'. Met elke druk op de knop stelt u de voltooiingstijd die op het lcd-scherm wordt weergegeven met 10 minuten verder uit. Het maximale uitstel is 13 uur.
Zodra u het gewenste uitstel hebt ingesteld, drukt u op '**START/STOP**' om het programma te activeren.

OPMERKING: De uitgestelde tijd is inclusief de baktijd van het programma. Voordat u de timer uitstelt, moeten het formaat van het brood en de bruiningsgraad worden geselecteerd. De uitstelfunctie is niet beschikbaar voor de voorinstellingen Kneden, Yoghurt en Bakken. '**TIME**' stelt de baktijd met slechts 1 minuut uit bij het programma Bakken**.**

WAARSCHUWING: Gebruik de uitstelfunctie niet wanneer u met ingrediënten zoals eieren, melk, room of kaas bakt.

Warmhoudfunctie (alleen brood)

De broodbakmachine houdt het brood na het bakken automatisch 60 minuten warm.
Als u deze functie niet nodig hebt en het brood onmiddellijk wilt verwijderen, houdt u '**START/STOP**' ongeveer 3 seconden ingedrukt.

OPMERKING: De warmhoudfunctie is niet beschikbaar bij de programma's Kneden en Deeg.

Geheugenfunctie

Deze broodbakmachine heeft een slimme geheugenfunctie: als de stroomtoevoer wordt onderbroken, onthoudt de broodbakmachine de voortgang van een programma gedurende maximaal 10 minuten. Als de stroomtoevoer binnen deze tijd weer wordt aangesloten, gaat het programma automatisch verder vanaf het punt van onderbreking. Als het programma halverwege het bakproces langer dan tien minuten wordt onderbroken, moet u de ingrediënten weggooien en het vooraf ingestelde programma opnieuw starten.

Waarschuwingsdisplay

Als op het lcd-display '**HHH**' wordt weergegeven nadat een vooraf ingesteld programma is gestart, is de temperatuur in de broodbakmachine te hoog. Stop het huidige programma, open het deksel en laat de broodbakmachine ongeveer 10–20 minuten afkoelen.
Als op het lcd-display '**LLL**' wordt weergegeven nadat u op de knop '**START/STOP**' hebt gedrukt, betekent dit dat de temperatuur in de broodbakmachine te laag is. Stop het huidige programma door op '**START/STOP**' te drukken, open het deksel en laat de broodbakmachine ongeveer 10–20 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.
Als op het lcd-display '**EE0**' wordt weergegeven nadat een programma is gestart, is de temperatuursensor losgeraakt. Laat de sensor controleren door een geautoriseerde expert.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt rook uit de ventilatieopeningen.	De ingrediënten zijn vastgekoekt aan de broodbakmachine of aan de buitenkant van het bakblik.	Schakel de broodbakmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine volledig afkoelen en maak vervolgens de buitenkant van het bakblik of de binnenkant van de machine schoon volgens de instructies in het gedeelte **'Verzorging en onderhoud'**.
De kneedhaak kan niet uit het bakblik worden verwijderd.	Mogelijk zijn er deeg of ingrediënten vastgebakken rond de kneedhaak, waardoor die vastzit.	Voeg voldoende water toe om de kneedhaak te bedekken en laat 10 minuten weken. Draai de kneedhaak na het weken enigszins om deze los te maken.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De broodbakmachine werkt niet/de kneedhaak beweegt niet.	De broodbakmachine is niet ingeschakeld of de stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact en schakel de broodbakmachine in.
	Het bakblik is niet goed geplaatst.	Controleer of het bakblik goed is vergrendeld.
	De uitstelfunctie is geselecteerd.	De broodbakmachine begint pas te werken als de vooraf ingestelde tijd is bereikt.
Het brood zakt in het midden in en is vochtig aan de onderkant.	Het brood is te lang in de broodmachine gebleven.	Haal het brood uit het bakblik voordat de warmhoudfunctie wordt gedeactiveerd.
Het is lastig om het brood uit het bakblik te krijgen.	De onderkant van het brood zit vast aan de kneedhaak.	Maak de kneedhaak en assen na het bakken schoon. Vul het bakblik zo nodig met warm water en laat dit ongeveer 30 minuten staan. Daarna kan de kneedhaak eenvoudig worden verwijderd en schoongemaakt.
Tijdens gebruik is er een brandlucht.	Er zijn resten van ingrediënten achtergebleven in de machine.	Wees voorzichtig wanneer u ingrediënten in het bakblik doet.
De ingrediënten zijn niet goed gemengd/het brood is niet gebakken zoals verwacht.	De verkeerde voorinstellingsfunctie is geselecteerd.	Kies de juiste voorinstelling.
	'**START/STOP**' is ingedrukt terwijl de broodbakmachine bezig was.	Gooi de ingrediënten weg en begin opnieuw.
	Het deksel is meerdere malen geopend terwijl de broodbakmachine bezig was.	Open het deksel niet tijdens het bakproces; open het deksel alleen om ingrediënten toe te voegen. Zorg ervoor dat het deksel goed is gesloten.
	De kamertemperatuur ligt buiten het optimale gebruiksbereik.	Gebruik de broodbakmachine in een omgeving met een stabiele kamertemperatuur tussen 15 en 34 °C.
	De kneedhaak zit vast en draait niet.	Verwijder de kneedhaak en het bakblik en controleer of de as van de kneedhaak draait.

Opbergen

Controleer of de broodbakmachine koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de broodbakmachine, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6754
Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50 Hz
Uitgangsspanning: 550 W (motor: 50 W, verwarmingselement: 500 W)

Stroomverbruik (stand-bystand): 0,55 W
Stand-bystand: Na 20 minuten inactiviteit

Recepten



OPMERKING: Bij de programma's Basis, Frans, Volkoren, Snel en Sandwich kunt u extra ingrediënten aan het deeg toevoegen om het brood meer smaak te geven. Probeer kruiden, specerijen, zongedroogde tomaten, olijven, noten en zaden.

Ingrediënt		Brood van 700 g	Brood van 900 g
Noten	Walnoten, amandelen, pecannoten (fijngehakt)	75–100 g	100–150 g
Zaden	Zonnebloempitten, sesamzaad, maanzaad, pompoenpitten	60–80 g	90–120 g
Kaas	Parmezaanse kaas, cheddar (geraspt), feta (verkruimeld)	50–75 g	75–100 g
Kruiden en specerijen	Rozemarijn, tijm, basilicum, knoflook, komijn, paprikapoeder	1–2 theelepels	2–3 theelepels
Extra ingrediënten	Olijven (ontpit en fijngesneden), zongedroogde tomaten (fijngesneden)	50–75 g	75–100 g

Standaardbrood

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
water	270 ml	330 ml
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1 theelepel	1½ theelepel
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Frans brood

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
water	250 ml	330 ml
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	1½ eetlepel	2 eetlepels
Zout	1 theelepel	1½ theelepel
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Volkorenbrood

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
Bloem	280 g	280 g
water	260 ml	330 ml
Volkorenmeel	110 g	220 g
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Bruine suiker	2 eetlepels	2½ eetlepel
Melkpoeder	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	4 theelepels	2 theelepels
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Snel brood

Ingrediënt	Brood van 700 g
Bloem	420 g
water	250 ml
Olie	2 eetlepels
Suiker	1½ eetlepel
Zout	1 theelepel
Gist	2 theelepels

Zoet brood

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
water	250 ml	330 ml
Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels
Plantaardige olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Melkpoeder	2 eetlepels	2 eetlepels
Zout	1 theelepel	1½ theelepel
Gist	1 theelepel	1 theelepel



OPMERKING: U kunt extra ingrediënten aan het deeg toevoegen om het meer smaak te geven, zoals noten, vers of gedroogd fruit en chocolade.

Ingrediënt		Brood van 700 g	Brood van 900 g
Noten	Walnoten, amandelen, pecannoten (fijngehakt)	75–100 g	100–150 g
Zaden	Zonnebloempitten, sesamzaad, maanzaad, pompoenpitten	60–80 g	90–120 g
Chocolade	Chocoladestukjes	50–75 g	75–100 g

Ingrediënt		Brood van 700 g	Brood van 900 g
Kruiden en specerijen	Kaneel, nootmuskaat, kardemom, cacao	1–2 theelepels	2–3 theelepels
Gedroogd fruit	Rozijnen, krenten, cranberry's, abrikozen, dadels, vijgen	75–100 g	100–150 g
Vers fruit	Appels, bananen, bessen (meestal gepureerd of fijngesneden)	100–125 g	125–150 g
Extra ingrediënten	Vanille-extract, amandelextract	½–1 theelepel	½–1 theelepel
Toppings en glazuur	Suikerstroop, honing, glazuur, poedersuiker	Naar smaak	

Glutenvrij brood

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
Glutenvrij meel	420 g	560 g
water	270 ml	330 ml
Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1 theelepel	1½ theelepel
Gist	1½ theelepel	1½ theelepel

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid
Geraffineerde bloem	560 g
water	360 ml
Olie	2 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Zout	1½ theelepel
Gist	1 theelepel

Suggesties voor toppings

Tomatenpuree of passata
Geraspte mozzarella of cheddar
Plakjes tomaat
Ham
Pepperoni
Ontpitte zwarte olijven
Olijfolie om te besprenkelen
Verse basilicum

Cake
Chocolade/walnotencake

Voor 1 grote cake

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Chocoladebotercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid
Zachte boter	150 g
Poedersuiker, gezeefd	350 g
Chocolade, gesmolten	75 g
Gehalveerde walnoten	6

Bereiding
Klop de boter licht en romig.
Voeg de poedersuiker langzaam toe en mix tot een glad mengsel.
Roer de gesmolten chocolade erdoor.
Snijd de cake horizontaal doormidden en smeer de helft van de botercrème over de onderste helft.
Bestrijk de bovenkant met de overgebleven botercrème en bestrooi met gehalveerde walnoten.



OPMERKING: Het is raadzaam om voor de korstkleur de instelling licht of medium te gebruiken.

Sandwich

Ingrediënt	Brood van 700 g	Brood van 900 g
water	210 ml	270 ml
Boter	30 g	38 g
Zout	4 g	5 g
Harde bloem	294 g	378 g
Suiker	26 g	34 g
Melkpoeder	9 g	12 g
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Koek
Frambozenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid
Verse frambozen	300 g
Geleisuiker	300 g
Citroen	Sap van 1

Soort fruit	Suiker-fruitverhouding	Benodigde extra's
Fruit met veel pectine (bijv. zwarte bessen, pruimen, kruisbessen)	Evenveel gram fruit als geleisuiker	Geen
Fruit met een gemiddelde hoeveelheid pectine (bijv. frambozen, abrikozen)	Evenveel gram fruit als geleisuiker	Citroensap (ongeveer 1 per 300 g fruit)
Fruit met weinig pectine (bijv. aardbeien, kersen, gewone sinaasappels)	Evenveel gram fruit als geleisuiker	Citroensap en extra pectine (poeder of vloeistof)
Marmelade (Sevilla-sinaasappels aanbevolen)	Evenveel gram vruchtvlees als geleisuiker	Citroensap indien nodig; extra pectine voor gewone sinaasappels

Bereiding
Bereid het fruit voor: was het fruit en snijd grote vruchten in kleine stukjes.
Doe het fruit, de suiker en het citroensap in het bakblik. Voeg indien nodig pectine toe.
Plaats de kneedhaak in het bakblik. Voeg het mengsel toe en sluit het deksel.
Selecteer '**JAM**' en druk op '**START/STOP**' om het programma te starten.
Wanneer het programma is voltooid, schept u een kleine hoeveelheid jam op een bord. Laat deze jam 1–2 minuten afkoelen en druk er vervolgens voorzichtig op met een vinger.
Als de jam zijn vorm behoudt, is deze klaar. Als de jam nog loopt, is hij nog niet klaar.
Als de jam nog te vloeibaar is, doet u deze terug in het bakblik en selecteert u '**BAKE**'.
Stel de timer in op 30 minuten en start het programma.
Wanneer het programma is voltooid, doet u opnieuw wat jam op een bord. Doet de jam zo nodig terug in de machine en bak korte periodes tot de jam stevig is.
Giet de hete jam/marmelade als deze klaar is in gesteriliseerde, warme potten. Sluit de potten en laat volledig afkoelen.

Yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid
Melk	820 ml
Yoghurtstarter (naturelyoghurt)	80 ml

Bereiding
Giet de melk in een steelpan. Breng aan de kook en haal de pan van de warmtebron. Door af en toe te roeren, krijgt u dikkere yoghurt.
Laat de melk afkoelen tot 32–43 °C. Verwijder het vel dat zich erbovenop vormt.
Roer de naturelyoghurt er voorzichtig door. Gebruik verse yoghurt en meng goed, maar pas op dat u niet te veel klopt.
Plaats de kneedhaak in het bakblik. Voeg het mengsel toe en sluit het deksel.
Selecteer '**YOGHURT**' en druk op '**START/STOP**' om het programma te starten.
Wanneer het programma 10 keer piept, drukt u op '**START/STOP**' en verwijdert u het bakblik.
Doe de yoghurt in een bakje of pot met deksel. Laat afkoelen en zet vervolgens in de koelkast.

Tips

1. Bewaar zelfgemaakte yoghurt niet langer dan 4 dagen in de koelkast.
2. Bij een langere tijd in de machine (tot 12 uur) wordt de yoghurt dikker en zuurder.

DE I Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Wichtig beim Umgang



Stellen Sie sicher, dass die Brotform ordnungsgemäß eingesetzt ist, bevor Sie den Brotbackautomaten starten.
Messen Sie die Zutaten mit dem beiliegenden Messbecher und Löffel genau ab.
Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Brotform nach Gebrauch herausnehmen.



Öffnen Sie den Deckel nicht während des Knet- oder Gärvorgangs, es sei denn, es wird ausdrücklich angegeben.
Verwenden Sie keine Zutaten, die die in den Rezepten angegebenen Mengen überschreiten.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
SCHRITT 2: Wischen Sie den Brotbackautomaten mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Brotbackautomaten, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Brotbackautomat sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Messer oder Gabeln, da dadurch die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann. Halten Sie alle Schlitze und Öffnungen frei.

Gebrauchsanweisung
Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt '**Pflege und Wartung**'.



HINWEIS: Wenn Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Brotbackautomaten.

Verwendung des Brotbackautomaten

SCHRITT 1: Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche in einer Höhe, die eine bequeme Nutzung ermöglicht.
SCHRITT 2: Nehmen Sie die Brotform am Griff, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie nach oben heraus.
SCHRITT 3: Setzen Sie das Knethaken-Paddel ein, indem Sie die flachen Kanten ausrichten und es einrasten lassen.
SCHRITT 4: Messen Sie die Zutaten den Rezeptvorgaben entsprechend. Nutzen Sie dazu den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher sowie den Löffel. Geben Sie die Zutaten in die Brotform: zuerst die flüssigen, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit nicht mit der Hefe in Kontakt kommt, bevor das Programm gestartet wird, um eine Aktivierung der Hefe zu vermeiden.
SCHRITT 5: Setzen Sie die Brotform wieder in den Brotbackautomaten ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
SCHRITT 6: Schließen Sie den Deckel, schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein.



HINWEIS: Es wird empfohlen, vor der Verwendung eine kleine Menge Margarine oder Butter auf den Rührer zu geben. Dadurch wird verhindert, dass der Teig am Rührer kleben bleibt und er lässt sich leichter aus dem gebackenen Brot entfernen.

Tabelle der Funktionen



HINWEIS: Ein ‚**X**' in den Spalten „Bräunung" oder „Zeitvorwahl" gibt an, mit welchen Voreinstellungen diese Funktionen verwendet werden können.

Voreinstellung	Geeignet für	Brotgewicht (g)	Zeit (Stunde, Minute)	Krustenfarbe			Zeitvorwahl
				Hell	Wachsweich	Dunkel	
Normal '**BASIC**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von normalem Brot. Geben Sie zusätzliche Zutaten hinzu, um den Geschmack zu verstärken.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Französisch '**FRENCH**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Baguettebrot. Dieses Programm hat eine längere Gehzeit und erzeugt Brot mit einer knusprigen Kruste und einer leichteren Konsistenz.	**700**	**03:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:50**				
Vollkornweizen '**WHOLE WHEAT**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Vollkornbrot. Dieses Programm beinhaltet eine längere Aufheizzeit, damit die Körner besser aufquellen. Die Verwendung der Zeitvorwahl mit diesem Programm wird nicht empfohlen.	**700**	**03:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:40**				
Schnell '**QUICK**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot in kürzerer Zeit, geeignet für Weiß-, Weizen- und Roggenbrot. Brote aus dieser Einstellung sind meist kleiner und kompakter.	**700**	**02:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Süß '**SWEET**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von süßem Brot mit einer knusprigeren Kruste im Vergleich zum Normalprogramm.	**700**	**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**02:55**				
Glutenfrei '**GLUTEN-FREE**'	Entwickelt für glutenfreie Mehle und Backmischungen. Dieses Programm hat eine verlängerte zweite Gehzeit. Der Teig ist meist feuchter und ähnelt eher einem Rührteig als normalem Hefeteig.	**700**	**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**02:55**				
Teig '**DOUGH**'	Teig kneten und aufgehen lassen, ohne zu backen. Der rohe Teig kann entnommen und zu Brötchen, Pizza oder anderen Backwaren geformt werden, die dann in einem herkömmlichen Backofen gebacken werden. Diese Einstellung eignet sich ideal, um Teig im Brotbackautomaten zuzubereiten und anschließend separat zu backen.		**01:30**				**X**
Kneten '**KNEADING**'	Teig kneten, ohne ihn zu backen.		**0:25**				
Kuchen '**CAKE**'	Kneten und Mischen der Kuchenzutaten, bevor sie für eine voreingestellte Zeit gebacken werden. Es wird empfohlen, nasse und trockene Zutaten vorher zu mischen, bevor der Teig in die Brotpfanne gegeben wird. Die Kuchengröße kann in diesem Modus nicht verändert werden. Im Brotbackautomaten gebackene Kuchen sind möglicherweise kleiner und etwas dichter als solche aus dem herkömmlichen Backofen, bleiben jedoch saftig und aromatisch.		**01:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sandwich '**SANDWICH**'	Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Sandwichbrot, wodurch im Vergleich zum Normalprogramm ein leichterer und weicherer Laib entsteht.	**700**	**02:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Spezialität '**SPECIALTY**'	Brote, die eine kürzere Backzeit benötigen. Die Größe des Laibs kann nicht verändert werden. Brot, das mit diesem Programm gebacken wird, ist kleiner und hat eine dichtere Struktur.		**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**

Voreinstellung	Geeignet für	Brotgewicht (g)	Zeit (Stunde, Minute)	Krustenfarbe			Zeitvorwahl
				Hell	Wachsweich	Dunkel	
Marmelade '**JAM**'	Herstellen von Konfitüren und Marmeladen. Obst oder Gemüse sollte vor dem Einfüllen in die Brotform zerkleinert werden.		**01:20**				
Joghurt '**YOGURT**'	Herstellen von hausgemachtem Joghurt.		**08:00**				
Backen '**BAKE**'	Nur backen, ohne zu kneten oder aufgehen zu lassen. Dieses Programm kann auch verwendet werden, um die Kruste zu bräunen, falls das Brot nach dem gewählten Programm zu hell ist. Wählen Sie einfach '**BAKE**' aus und lassen Sie das Brot länger backen. Nehmen Sie es heraus, sobald die gewünschte Krustenfarbe erreicht ist. Außerdem kann das Backprogramm zum Aufbacken und Auffrischen von Brot genutzt werden.		**01:00**	**X**	**X**	**X**	
Hausgemacht '**HOMEMADE**'	Bietet volle Kontrolle über den Backvorgang, sodass der Benutzer die Dauer jeder Phase mit '**CYCLE**' individuell einstellen kann. Die einstellbaren Zeitbereiche für jede Stufe sind wie folgt: Knetvorgang 1: 0–8 Minuten Aufgehvorgang 1: 20–60 Minuten Knetvorgang 2: 0–15 Minuten Aufgehvorgang 2: 0–35 Minuten Aufgehvorgang 3: 0–60 Minuten Backvorgang: 0–80 Minuten Warmhalten: 0–60 Minuten		**03:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Verwendung des Brotbackautomaten

SCHRITT 1: Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung unter '**MENU**' aus, um durch die Funktionen zu blättern.
SCHRITT 2: Drücken Sie auf '**COLOUR**', um den gewünschten Bräunungsgrad auszuwählen: hell, mittel oder dunkel. Wählen Sie die Laibgröße mit '**LOAF**' aus.
SCHRITT 3: Drücken Sie '**START/STOP**', um den Backvorgang zu starten. Der Brotbackautomat kümmert sich automatisch um alle Phasen des Prozesses, bis das ausgewählte Programm abgeschlossen ist. Die verbleibende Backzeit wird auf der LCD-Anzeige heruntergezählt.
SCHRITT 4: Nach einigen Minuten Kneten überprüfen Sie den Teig durch das Sichtfenster, um sicherzustellen, dass das gesamte Mehl vollständig eingearbeitet ist. Wenn noch Mehl übrig ist, drücken Sie '**START/STOP**', um das Programm zu pausieren, öffnen Sie den Deckel und mischen Sie das restliche Mehl mit einem Antihaft-Spatel unter. Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie '**START/STOP**', um das Programm fortzusetzen**.**
SCHRITT 5: Sobald das Programm beendet ist, gibt der Brotbackautomat 10 Signaltöne aus und die Bedienfeldanzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Der Brotbackautomat schaltet dann 60 Minuten lang automatisch in den Warmhaltemodus um, es sei denn, er wird manuell ausgeschaltet. Um den Brotbackautomaten auszuschalten, halten Sie die Taste '**START/STOP**' ca. 3 Sekunden lang gedrückt, schalten dann das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
SCHRITT 6: Öffnen Sie den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen, drehen Sie die Brotform gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie nach oben, um sie aus dem Brotbackautomaten zu entnehmen.
SCHRITT 7: Drehen Sie die Brotform um und stürzen Sie den Laib vorsichtig auf ein Abkühlgitter. Löst sich der Laib nicht sofort, lösen Sie die Ränder vorsichtig mit einem Pfannenwender mit Antihaftbeschichtung. Den Laib vor dem Schneiden ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

HINWEIS: Die Taste '**START/STOP**' kann jederzeit gedrückt werden, um den Backvorgang zu unterbrechen. Durch erneutes Drücken wird er fortgesetzt. Um den Backvorgang während des Programms abzubrechen, halten Sie die Taste '**START/STOP**' ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

ACHTUNG: Für optimale Ergebnisse öffnen Sie den Deckel nicht, bis der Zyklus beendet ist.

WARNUNG: Die Brotform und das Brot werden sehr heiß; bitte vorsichtig handhaben. Mit dem Haken kann der Rührer vom Boden des Laibs gelöst werden, falls er festsitzt; Vorsicht, der Rührer wird sehr heiß. Entfernen Sie den Rührer immer, bevor Sie den Laib anschneiden. Bei den Programmen „Normal“, „Französisch“, „Vollkorn“, „Schnell“, „Süß“, „Glutenfrei“, „Kuchen“ und „Sandwich“ piept der Brotbackautomat während des Betriebs zehnmal, um anzuzeigen, dass es Zeit ist, den Deckel zu öffnen und weitere Zutaten hinzuzufügen. Während des Backens kann Dampf durch die Öffnungen im Deckel entweichen. Das ist normal.

Zeitverzögerungsfunktion

Mit der Taste '**TIME**' kann die Zeitverzögerungsfunktion eingestellt werden, sodass der Brotbackautomat nicht sofort startet.
Um die Fertigstellungszeit des gewählten Programms zu verzögern, wählen Sie die gewünschte Funktion aus und drücken Sie '**TIME**'. Jedes Drücken der Taste verlängert die auf dem LCD-Display angezeigte Fertigstellungszeit um 10 Minuten. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.
Sobald die gewünschte Zeitverzögerung erreicht ist, drücken Sie '**START/STOP**', um zu starten.

HINWEIS: Zur eingestellten Zeit gehört auch die Backzeit des Programms. Vor der Einstellung der Verzögerung müssen die Laibgröße und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Die Zeitverzögerungsfunktion ist für die Voreinstellungen „Kneten“, „Joghurt“ und „Backen“ nicht verfügbar. '**TIME**' verlängert die Garzeit bei der Backfunktion nur um 1 Minute**.**

WARNUNG: Verwenden Sie die Zeitverzögerungsfunktion nicht, wenn Sie Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verwenden.

Warmhaltefunktion (nur für Brot)

Der Brotbackautomat hält das Brot nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm.
Wenn diese Funktion nicht benötigt wird und das Brot sofort entnommen werden soll, halten Sie die Taste '**START/STOP**' ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS: Die Warmhaltefunktion ist bei den Voreinstellungen „Teig“ und „Kneten“ nicht verfügbar.

Speicherfunktion

Der Brotbackautomat ist mit einer intelligenten Speicherfunktion ausgestattet. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, hält der Brotbackautomat den Programmfortschritt bis zu 10 Minuten lang bei. Wenn das Gerät innerhalb dieser Zeit wieder an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird das Programm automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der es unterbrochen wurde. Wenn das Programm länger als zehn Minuten unterbrochen wird, müssen die Zutaten entsorgt und das voreingestellte Backprogramm neu gestartet werden.

Warnanzeige

Wenn auf der LCD-Anzeige '**HHH**' angezeigt wird, nachdem ein voreingestelltes Programm gestartet wurde, ist die Temperatur im Brotbackautomaten zu hoch. Stoppen Sie das aktuelle Programm, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten ca. 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Wenn auf der LCD-Anzeige nach dem Drücken der Taste '**START/STOP**' '**LLL**' angezeigt wird, bedeutet das, dass die Temperatur im Brotbackautomaten zu niedrig ist. Beenden Sie das aktuelle Programm durch Drücken von '**START/STOP**', öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten ca. 10–20 Minuten lang ruhen, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
Wenn auf der LCD-Anzeige '**EE0**' angezeigt wird, nachdem ein Programm gestartet wurde, ist der Temperatursensor nicht angeschlossen. Lassen Sie den Sensor von einer autorisierten Fachkraft prüfen.

Fehlerbehebung

Problem	**Ursache**	**Lösung**
Aus den Lüftungsöffnungen tritt Rauch aus.	Es sind Zutaten am Brotbackautomaten oder an der Außenseite der Brotform haften geblieben.	Schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen und reinigen Sie dann die Außenseite der Brotform oder der Brotbackkammer gemäß den Anweisungen im Abschnitt '**Pflege und Wartung**'.
Der Rührer kann nicht aus der Brotform genommen werden.	Teig oder Zutaten können am Rührer festgebacken sein, wodurch er kleben bleibt.	Geben Sie so viel Wasser hinzu, dass der Rührer bedeckt ist, und lassen Sie ihn dann 10 Minuten lang einweichen. Drehen Sie den Rührer nach dem Einweichen leicht, um ihn zu lösen.
Der Brotbackautomat funktioniert nicht/der Rührer bewegt sich nicht.	Der Brotbackautomat ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein.
	Die Brotform ist nicht korrekt eingesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Brotform richtig eingerastet ist.
	Die Zeitverzögerungsfunktion wurde aktiviert.	Der Brotbackautomat startet erst, wenn die Fertigstellungszeit des gewählten Programms erreicht ist.
Das Brot sackt in der Mitte ein und ist auf der Unterseite noch feucht.	Das Brot wurde zu lange im Brotbackautomaten gelassen.	Nehmen Sie das Brot aus der Brotform, bevor die Warmhaltefunktion beendet ist.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Brotform nehmen.	Der Laib steckt unten am Knetpaddel fest.	Reinigen Sie den Rührer und die Rühreraufnahme nach dem Backen. Befüllen Sie ggf. die Brotform ca. 30 Minuten lang mit warmem Wasser. Danach lässt sich der Rührer nach jedem Gebrauch leicht entfernen und reinigen.
Während des Betriebs kann ein Brandgeruch auftreten.	Rückstände von Zutaten haben sich in der Backkammer angesammelt.	Gehen Sie beim Einfüllen der Zutaten in die Brotform vorsichtig vor.
Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt / das Brot ist nicht wie erwartet gebacken.	Die falsche Voreinstellung wurde gewählt.	Wählen Sie die korrekte Voreinstellung.
	'**START/STOP**' wurde gedrückt, während der Brotbackautomat in Betrieb war.	Entsorgen Sie die Zutaten, und starten Sie den Vorgang neu.
	Der Deckel wurde mehrmals geöffnet, während der Brotbackautomat in Betrieb war.	Öffnen Sie den Deckel während des Backvorgangs nicht; öffnen Sie ihn nur, um Zutaten hinzuzufügen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest verschlossen ist.
	Die Raumtemperatur liegt außerhalb des optimalen Betriebsbereichs.	Verwenden Sie den Brotbackautomaten in einer Umgebung mit einer stabilen Raumtemperatur zwischen 15 und 34 °C.
	Der Rührer sitzt fest und dreht sich nicht.	Entfernen Sie den Rührer und die Brotform und prüfen Sie, ob sich die Rühreraufnahme dreht.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Brotbackautomat abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Brotbackautomaten. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6754
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung: 550 W (Motor: 50 W, Heizung: 500 W)
Stromverbrauch (Standby-Modus): 0,55 W
Standby-Modus: Nach 20 Sekunden Inaktivität

Rezepte



HINWEIS: Bei der Herstellung von normalem, französischem, Vollkorn-, Schnell- und Sandwichbrot können dem Teig weitere Zutaten hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verstärken. Probieren Sie Kräuter, Gewürze, getrocknete Tomaten, Oliven, Nüsse und Samen.

Zutat		**700-g-Laib**	**900-g-Laib**
Nüsse	Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse (fein gehackt)	75–100 g	100–150 g
Samen	Sonnenblumen, Sesam, Mohn, Kürbis	60–80 g	90–120 g
Käsesorten	Parmesan, Cheddar (gerieben), Feta (zerbröckelt)	50–75 g	75–100 g
Kräuter und Gewürze	Rosmarin, Thymian, Basilikum, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprika	1–2 TL	2–3 TL
Zusätzliche Zutaten	Oliven (entkernt und gehackt), getrocknete Tomaten (gehackt)	50–75 g	75–100 g

Einfaches Brot

Zutat	**700-g-Laib**	**900-g-Laib**
Mehl	420 g	490 g
Wasser	270 ml	330 ml
Öl	2 EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Hefe	1 TL	1 TL

Baguettebrot

Zutat	**700-g-Laib**	**900-g-Laib**
Mehl	420 g	490 g
Wasser	250 ml	330 ml
Öl	2 EL	3 EL
Zucker	1½ TL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Hefe	1 TL	1 TL

Vollkornbrot

Zutat	**700-g-Laib**	**900-g-Laib**
Mehl	280 g	280 g
Wasser	260 ml	330 ml
Vollkornmehl	110 g	220 g
Öl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 EL	2½ EL
Milchpulver	2 EL	3 EL
Salz	4 TL	2 TL
Hefe	1 TL	1 TL

Schnellbrot

Zutat	700-g-Laib
Mehl	420 g
Wasser	250 ml
Öl	2 EL
Zucker	1½ TL
Salz	1 TL
Hefe	2 TL

Süßes Brot

Zutat	700-g-Laib	900-g-Laib
Mehl	420 g	490 g
Wasser	250 ml	330 ml
Zucker	3 EL	4 EL
Pflanzenöl	2 EL	3 EL
Milchpulver	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Hefe	1 TL	1 TL



HINWEIS: Zusätzliche Zutaten können dem Teig hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verstärken, z. B. Nüsse, frische oder getrocknete Früchte und Schokolade.

Zutat		700-g-Laib	900-g-Laib
Nüsse	Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse (fein gehackt)	75–100 g	100–150 g
Samen	Sonnenblumen, Sesam, Mohn, Kürbis	60–80 g	90–120 g
Schokolade	Schokoladenchips, Stückchen	50–75 g	75–100 g
Kräuter und Gewürze	Zimt, Muskatnuss, Kardamom, Kakao	1–2 TL	2–3 TL
Trockenfrüchte	Rosinen, Sultaninen, Cranberrys, Aprikosen, Datteln, Feigen	75–100 g	100–150 g
Frisches Obst	Äpfel, Bananen, Beeren (in der Regel zerdrückt oder gehackt)	100–125 g	125–150 g
Zusätzliche Zutaten	Vanilleextrakt, Mandelextrakt	½–1 TL	½–1 TL
Beläge und Überzüge	Zuckersirup, Honig, Eis, Puderzucker	Zum Abschmecken	

Glutenfreies Brot

Zutat	700-g-Laib	900-g-Laib
Glutenfreies Mehl	420 g	560 g
Wasser	270 ml	330 ml
Zucker	2 EL	2 EL
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Hefe	1½ TL	1½ TL

Dough (Teig)

Zutat	Menge
Raffiniertes Mehl	560 g
Wasser	360 ml
Öl	2 EL

Zutat	Menge
Zucker	2 EL
Salz	1½ TL
Hefe	1 TL

Garniervorschläge

Tomatenpüree oder Passata
Geriebener Mozzarella oder Cheddar
Tomatenscheiben
Schinken
Peperoni
Entsteinte schwarze Oliven
Olivenöl zum Beträufeln
Frisches Basilikum

Kuchen

Schokoladen- und Walnusskuchen

Ergibt 1 großen Kuchen

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Schokoladenbuttercreme

Zutat	Menge
Butter, weich	150 g
Puderzucker, gesiebt	350 g
Geschmolzene Schokolade	75 g
Walnusshälften	6

Zubereitung
Die Butter schaumig rühren, bis sie hell und cremig ist.
Den Puderzucker nach und nach hinzufügen und glatt rühren.
Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
Den Kuchen halbieren und die Hälfte der Buttercreme in der Mitte verstreichen.
Die Oberseite mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit Walnusshälften garnieren.



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Einstellung für helle oder mittlere Krustenfarbe zu verwenden.

Sandwich

Zutat	700-g-Laib	900-g-Laib
Wasser	210 ml	270 ml
Butter	30 g	38 g
Salz	4 g	5 g
Kräftiges Weißbrot	294 g	378 g
Zucker	26 g	34 g
Milchpulver	9 g	12 g
Hefe	1 TL	1 TL

Jam (Blockierung)
Himbeerkonfitüre

Zutat	Menge
Frische Himbeeren	300 g
Gelierzucker	300 g
Zitrone	Saft von 1

Fruchtart	Verhältnis Zucker zu Obst	Erforderliche Extras
Obst mit hohem Pektingehalt (z. B. Johannisbeeren, Pflaumen, Stachelbeeren)	Gleicher Gewichtsanteil von Obst und Gelierzucker	Keines
Obst mit mittlerem Pektingehalt (z. B. Himbeeren, Aprikosen)	Gleicher Gewichtsanteil von Obst und Gelierzucker	Zitronensaft (1 Zitrone pro ca. 300 g Obst)
Früchte mit geringem Pektin (z. B. Erdbeeren, Kirschen, normale Orangen)	Gleicher Gewichtsanteil von Obst und Gelierzucker	Zitronensaft und extra Pektin (Pulver oder Flüssigkeit)
Marmelade (Sevilla-Orangen empfohlen)	Gleicher Gewichtsanteil von Fruchtpulpe und Gelierzucker	Zitronensaft, falls erforderlich; extra Pektin für gewöhnliche Orangen

Zubereitung
Obst vorbereiten: Waschen, putzen und große Früchte in kleine Stücke schneiden.
Früchte, Zucker und Zitronensaft in die Brotform geben. Bei Bedarf Pektin hinzufügen.
Setzen Sie den Rührer in die Brotform ein. Geben Sie die Mischung hinzu und schließen Sie den Deckel.
Wählen Sie '**JAM**' aus und drücken Sie '**START/STOP**', um den Zyklus zu starten.
Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, geben Sie eine kleine Menge Marmelade auf einen Teller. 1–2 Minuten abkühlen lassen, dann leicht mit dem Finger drücken. Wenn sich eine Haut bildet, ist die Marmelade fest geworden und fertig. Wenn noch Flüssigkeit vorhanden ist, ist die Marmelade noch nicht fest geworden.
Wenn die Marmelade noch flüssig ist, geben Sie sie zurück in die Brotform und wählen Sie '**BAKE**' aus.
Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein und führen Sie das Programm aus.
Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, geben Sie erneut etwas Marmelade auf einen Teller und kochen Sie sie bei Bedarf in kurzen Schritten weiter, bis die Marmelade fest geworden ist.
Gießen Sie anschließend die heiße Marmelade in sterilisierte warme Gläser. Verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Joghurt

Zutat	Menge
Milch	820 ml
Joghurtstarter (Naturjoghurt)	80 ml

Zubereitung
Gießen Sie die Milch in einen Topf. Bringen Sie sie zum Kochen und nehmen Sie den Topf vom Herd. Rühren Sie gelegentlich, damit der Joghurt dickflüssiger wird.
Lassen Sie die Milch auf 32–43 °C abkühlen. Entfernen Sie die sich bildende Haut von der Oberfläche.
Rühren Sie den Naturjoghurt vorsichtig unter. Verwenden Sie frischen Joghurt und mischen Sie ihn unter, ohne ihn zu stark zu verquirlen.
Setzen Sie den Rührer in die Brotform ein. Geben Sie die Mischung hinzu und schließen Sie den Deckel.
Wählen Sie '**YOGHURT**' aus und drücken Sie '**START/STOP**', um den Zyklus zu starten.
Wenn das Programm 10 Signaltöne ausgibt, drücken Sie auf '**START/STOP**' und nehmen Sie die Brotform heraus.
Füllen Sie den Joghurt in einen Behälter mit Deckel. Lassen Sie ihn abkühlen und stellen Sie ihn anschließend in den Kühlschrank.

Tipps und Tricks

1. Bewahren Sie selbstgemachten Joghurt nicht länger als 4 Tage im Kühlschrank auf.
2. Eine längere Inkubationszeit (bis zu 12 Stunden) ergibt einen dickeren und säuerlicheren Joghurt.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer



Asegúrese de que el molde para pan esté bien insertado antes de poner en marcha la panificadora.
Mida los ingredientes con precisión utilizando la cuchara y el vaso medidor suministrados.
Utilice guantes resistentes al calor cuando manipule el molde para pan después de su uso.



No abra la tapa durante el ciclo de amasado o levado a menos que se le indique.
No utilice los ingredientes en cantidades que superen las especificadas en las recetas.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la panificadora de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.
PASO 2: Limpie la panificadora con un paño suave y húmedo y séquela bien.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la panificadora, ya que podrían dañarla.

NOTA: La panificadora debe limpiarse después de cada uso. No utilice cuchillos ni tenedores, ya que podrían dañar la capa antiadherente. Mantenga todos los orificios y todas las aberturas despejados.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la panificadora siguiendo las instrucciones de la sección titulada '**Cuidados y mantenimiento**'.

NOTA: Es posible que la panificadora desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la panificadora.

Uso de la panificadora

PASO 1: Coloque la panificadora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor que sea cómoda para el usuario.
PASO 2: Retire el molde para pan sujetando el asa, girándolo hacia la izquierda y tirando hacia arriba.
PASO 3: Coloque la paleta para amasar alineando los bordes planos y encajándola.
PASO 4: Mida los ingredientes según se indica en la receta con el vaso medidor y la cuchara proporcionados. Añada los ingredientes al molde para pan, asegurándose de añadir primero los líquidos, luego los ingredientes secos y, finalmente, la levadura. Asegúrese de que el líquido no entre en contacto con la levadura antes de iniciar el programa para evitar la activación de la levadura.
PASO 5: Vuelva a introducir el molde para pan en la panificadora y gírelo hacia la derecha para fijarlo en esa posición.
PASO 6: Cierre la tapa, enchufe la panificadora a la corriente eléctrica y enciéndala.

NOTA: Se recomienda frotar una pequeña cantidad de margarina o mantequilla en la paleta para amasar antes de utilizarla. Esto ayudará a evitar que la masa se pegue a la paleta y facilitará retirar la paleta del pan horneado.

Tabla de funciones

NOTA: Una '**X**' en las columnas de color del pan o del temporizador indica con qué preajustes se pueden utilizar estas funciones.

Funciones preestablecidas	**Se usa para**	**Peso del pan (g)**	**Hora (hora, minuto)**	**Color de la corteza**			**Temporizador**
				Claro	**Medio**	**Oscuro**	
Básico '**BASIC**'	Amasar, levar y hornear pan normal. Añada ingredientes adicionales para mejorar el sabor.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Francés '**FRENCH**'	Amasar, levar y hornear pan francés. Este programa tiene un tiempo de levado más largo y hace que el pan tenga una corteza crujiente y una textura más ligera.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:50**				
Trigo integral '**WHOLE WHEAT**'	Amasar, levar y hornear pan de trigo integral. Incluye un tiempo de precalentamiento más largo para ayudar a que los granos se expandan. No se recomienda utilizar la función de temporizador con este programa.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				
Rápido '**QUICK**'	Amasar, levar y hornear pan más rápido, adecuado para pan blanco, de trigo y de centeno. Los panes de este tipo suelen ser más pequeños y más densos.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dulce '**SWEET**'	Amasar, levar y hornear pan dulce con una corteza más crujiente en comparación con el programa básico.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Sin gluten '**GLUTEN-FREE**'	Diseñado para harinas y mezclas para hornear sin gluten. Cuenta con un segundo tiempo de levado ampliado. La masa suele estar más húmeda y se parece más a una masa líquida que a una masa normal.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Masa '**DOUGH**'	Amasar y levar masa sin hornear. La masa cruda se puede retirar y moldear en forma de panecillos, pizzas u otros productos para hornear en un horno convencional. Este ajuste es ideal para preparar masa en la panificadora y hornearla por separado.		**1:30**				**X**
Amasar '**KNEADING**'	Amasar la masa sin hornear.		**0:25**				

Funciones preestablecidas	Se usa para	Peso del pan (g)	Hora (hora, minuto)	Color de la corteza			Temporizador
				Claro	Medio	Oscuro	
Pastel '**CAKE**'	Amasar y mezclar los ingredientes de un pastel antes de hornearlos durante un tiempo preestablecido. Se recomienda mezclar los ingredientes húmedos y secos antes de verter la masa en el molde para pan. El tamaño del pastel no se puede ajustar en este modo. Los pasteles hechos en la panificadora pueden ser más pequeños y ligeramente más densos que los horneados en un horno convencional, pero se mantendrán húmedos y sabrosos.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
De molde '**SANDWICH**'	Amasar, levar y hornear pan de molde, obteniendo un pan más ligero y esponjoso en comparación con el programa básico.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Especialidad '**SPECIALTY**'	Panes que requieren un tiempo de horneado más corto. El tamaño del pan no se puede ajustar. El pan elaborado con este programa es más pequeño y tiene una textura más densa.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Mermelada '**JAM**'	Elaborar mermeladas y confituras. Las frutas o verduras deben picarse antes de añadirlas al molde para pan.		**1:20**				
Yogur '**YOGURT**'	Hacer yogur casero.		**8:00**				
Hornear '**BAKE**'	Solo hornear, sin amasar ni levar. También se puede utilizar para oscurecer la corteza si la pieza de pan es demasiado clara una vez finalizado el programa seleccionado. Solo tiene que seleccionar '**BAKE**' y dejar que el pan se hornee durante más tiempo, retirándolo cuando haya alcanzado el color deseado en la corteza. Además, el programa de horneado se puede utilizar para refrescar el pan y que quede más crujiente.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Casero '**HOMEMADE**'	Ofrecer un control total sobre el proceso de horneado, lo que permite al usuario personalizar la duración de cada fase mediante '**CYCLE**'. Los intervalos de tiempo ajustables para cada etapa son los siguientes: Amasar 1: 0–8 minutos Levar 1: 20–60 minutos Amasar 2: 0–15 minutos Levar 2: 0–35 minutos Levar 3: 0–60 minutos Hornear: 0–80 minutos Conservación del calor: 0–60 minutos		**3:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Uso de la panificadora

PASO 1: Seleccione el ajuste preestablecido deseado utilizando '**MENU**' para elegir entre las funciones.
PASO 2: Pulse '**COLOUR**' para seleccionar el grado de tostado deseado: claro, medio u oscuro. Seleccione el tamaño del pan pulsando '**LOAF**'.
PASO 3: Pulse '**START/STOP**' para iniciar el proceso de horneado. La panificadora se encargará automáticamente de todas las fases del proceso hasta que se complete el programa seleccionado. El tiempo de cocción restante se mostrará en una cuenta atrás en la pantalla LCD.
PASO 4: Después de unos minutos de mezcla, compruebe la masa a través de la ventana de visualización para asegurarse de que toda la harina está completamente incorporada. Si queda harina, pulse '**START/STOP**' para pausar el programa, abra la tapa y utilice una espátula antiadherente para mezclar la harina restante. Cierre la tapa y pulse '**START/STOP**' para reanudar el programa**.**
PASO 5: Una vez finalizado el programa, la panificadora emitirá 10 pitidos y la pantalla del panel de control volverá a su ajuste predeterminado. La panificadora cambiará automáticamente al modo de conservación del calor durante 60 minutos a menos que se apague manualmente. Para apagar la panificadora, mantenga pulsado '**START/STOP**' durante aproximadamente 3 segundos y, a continuación, apáguela y desenchúfela de la alimentación eléctrica.
PASO 6: Abra la tapa con unos guantes resistentes al calor puestos, gire el molde para pan hacia la izquierda y tire de él hacia arriba para extraerlo de la panificadora.
PASO 7: Ponga el molde para pan boca abajo y sacúdalo suavemente para sacar el pan sobre una rejilla. Si la pieza de pan no se suelta inmediatamente, despegue con cuidado los bordes con una espátula antiadherente. Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.



NOTA: Puede pulsar '**START/STOP**' en cualquier momento para pausar el proceso de cocción; vuelva a pulsar para reanudarlo. Para cancelar el proceso de cocción durante un programa, mantenga pulsado '**START/STOP**' durante unos 3 segundos.



PRECAUCIÓN: Para obtener los mejores resultados, no abra la tapa hasta que haya finalizado el ciclo.

ADVERTENCIA: El molde para pan y el pan estarán muy calientes; manipúlelos con cuidado. El gancho se puede utilizar para retirar la paleta para amasar de la base del pan si se atasca; tenga cuidado, ya que la paleta para amasar estará muy caliente. Quite siempre la paleta para amasar antes de cortar el pan. En los programas básico, francés, integral, rápido, dulce, sin gluten, pastel y de molde, la panificadora emitirá 10 pitidos durante el funcionamiento, lo que indica que es el momento de abrir la tapa y añadir los ingredientes adicionales. Puede salir vapor a través de los orificios de ventilación de la tapa durante el horneado; esto es normal.

Función de temporizador

El botón '**TIME**' se puede utilizar para ajustar la función de temporizador, que retrasa el inicio inmediato de la panificadora.
Para retrasar el tiempo de finalización del programa de cocción preestablecido, seleccione la función deseada y pulse '**TIME**'. Cada pulsación del botón retrasará el tiempo de finalización mostrado en la pantalla LCD 10 minutos. El tiempo de retraso máximo es de 13 horas.
Una vez alcanzado el retraso deseado, pulse '**START/STOP**' para comenzar.

NOTA: El temporizador también afecta al tiempo de horneado del programa. Antes de retrasar el temporizador, se debe seleccionar el tamaño de la rebanada y el grado de tostado. La función de retraso no está disponible para los preajustes de amasar, yogur y hornear. '**TIME**' solo retrasa el tiempo de cocción 1 minuto en el ajuste de horneado**.**

ADVERTENCIA: No utilice la función de temporizador para hornear ingredientes como huevos, leche, nata y queso.

Función de conservación del calor (solo para pan)

La panificadora mantendrá el pan caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo.
Si esta función no es necesaria y se va a retirar el pan inmediatamente, mantenga pulsado '**START/STOP**' durante aproximadamente 3 segundos.

NOTA: La función de conservación del calor no está disponible para los programas preestablecidos de masa y amasado.

Función de memoria

La panificadora tiene una función de memoria inteligente; si se desconecta la alimentación, la panificadora guardará el progreso del programa durante un máximo de 10 minutos. Si la fuente de alimentación se vuelve a conectar en este tiempo, el programa continuará automáticamente desde el punto de interrupción. Si se interrumpe el programa durante más de 10 minutos, habrá que desechar los ingredientes y reiniciar los ajustes preestablecidos.

Pantalla de advertencia

Si la pantalla LCD muestra '**HHH**' después de que se haya iniciado un programa predeterminado, significa que la temperatura del interior de la panificadora es demasiado alta. Detenga el programa actual, abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe entre 10 y 20 minutos.
Si la pantalla LCD muestra '**LLL**' después de pulsar '**START/STOP**', significa que la temperatura del interior de la panificadora es demasiado baja. Detenga el programa actual pulsando '**START/STOP**', abra la tapa y deje reposar la panificadora durante 10–20 minutos hasta que se enfríe a temperatura ambiente.
Si la pantalla LCD muestra '**EE0**' después de iniciar un programa, significa que el sensor de temperatura está desconectado. Acuda a un experto autorizado para que revise el sensor.

Solución de problemas

Problema	**Causa**	**Solución**
Sale humo por los orificios de ventilación.	Los ingredientes se han adherido a la panificadora o al exterior del molde.	Apague y desenchufe la panificadora de la corriente eléctrica, deje que se enfríe por completo y, a continuación, limpie el exterior del molde para pan o de la cámara para hacer pan según las indicaciones de la sección "**Cuidados y mantenimiento**".
La paleta para amasar no se puede retirar del molde para pan.	Es posible que la masa o los ingredientes se hayan horneado alrededor de la paleta para amasar y se hayan pegado.	Añada suficiente agua para cubrir la paleta para amasar y déjela en remojo durante 10 minutos. Gire ligeramente la paleta para amasar después de remojarla para soltarla.
La panificadora no funciona/la paleta para amasar no se mueve.	La panificadora no está conectada a la red eléctrica.	Enchufe la panificadora a la corriente eléctrica y enciéndala.
	El molde para pan no está colocado correctamente.	Compruebe que el molde para pan está correctamente fijado en su sitio.
	Se ha seleccionado la función de retraso.	La panificadora no empezará a funcionar hasta que se haya alcanzado el tiempo de la función preestablecida.
El pan se hunde por el centro y está húmedo por debajo.	El pan se ha dejado demasiado tiempo en la panificadora.	Saque el pan del molde para pan antes de que termine la función de conservación del calor.
Es difícil sacar el pan del molde.	La parte inferior de la rebanada se ha pegado a la paleta para amasar.	Limpie la paleta para amasar y los ejes después del horneado. Si es necesario, llene el molde para pan con agua caliente durante unos 30 minutos. Así, la cuchilla amasadora se podrá quitar fácilmente para limpiarla después de cada uso.
Se puede percibir un olor a quemado durante el funcionamiento.	Se han acumulado residuos de los ingredientes en el interior de la cámara para hacer pan.	Tenga cuidado al añadir ingredientes al molde para pan.

Problema	Causa	Solución
Los ingredientes no se han mezclado correctamente/el pan no se ha horneado como se esperaba.	Se ha seleccionado una función preestablecida incorrecta.	Seleccione la función preestablecida correcta.
	Se ha pulsado '**START/STOP**' mientras la panificadora estaba en funcionamiento.	Deseche los ingredientes y reinicie el proceso.
	La tapa se ha abierto varias veces mientras la panificadora estaba en funcionamiento.	No abra la tapa durante el proceso de horneado; ábrala únicamente para añadir ingredientes. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.
	La temperatura ambiente está fuera del rango de funcionamiento óptimo.	Utilice la panificadora en un entorno con una temperatura ambiente estable de entre 15 y 34 °C.
	La paleta para amasar está atascada y no gira.	Retire la paleta para amasar y el molde para pan, y compruebe que el eje de la paleta está girando.

Almacenamiento

Asegúrese de que la panificadora esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la panificadora; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK6754
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz
Salida: 550 W (motor: 50 W, calentador: 500 W)
Consumo de energía (modo de espera): 0,55 W
Modo de espera: Tras 20 segundos de inactividad

Recetas

NOTA: Se pueden añadir ingredientes adicionales a la masa para intensificar el sabor al preparar pan básico, francés, integral, rápido y de molde. Pruebe con hierbas, especias, tomates secos, aceitunas, frutos secos y semillas.

Ingredientes		Pan de 700 g	Pan de 900 g
Frutos secos	Nueces, almendras, pacanas (bien picadas)	75–100 g	100–150 g
Semillas	Girasol, sésamo, amapola, calabaza	60–80 g	90–120 g
Quesos	Parmesano, cheddar (rallado), feta (desmenuzado)	50–75 g	75–100 g
Hierbas y especias	Romero, tomillo, albahaca, ajo, comino, pimentón	1–2 cucharaditas	2–3 cucharaditas
Ingredientes adicionales	Aceitunas (sin hueso y picadas), tomates secos (picados)	50–75 g	75–100 g

Pan básico

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Harina	420 g	490 g
Agua	270 ml	330 ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan francés

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Harina	420 g	490 g
Agua	250 ml	330 ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	1½ cucharada	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan integral

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Harina	280 g	280 g
Agua	260 ml	330 ml
Harina integral	110 g	220 g
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar moreno	2 cucharadas	2½ cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	4 cucharadita	2 cucharaditas
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan rápido

Ingredientes	Pan de 700 g
Harina	420 g
Agua	250 ml
Aceite	2 cucharadas
Azúcar	1½ cucharada
Sal	1 cucharadita
Levadura	2 cucharaditas

Pan dulce

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Harina	420 g	490 g
Agua	250 ml	330 ml
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
Aceite vegetal	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita



NOTA: Se pueden añadir ingredientes adicionales a la masa para intensificar el sabor, como frutos secos, fruta fresca o seca y chocolate.

Ingredientes		Pan de 700 g	Pan de 900 g
Frutos secos	Nueces, almendras, pacanas (bien picadas)	75–100 g	100–150 g
Semillas	Girasol, sésamo, amapola, calabaza	60–80 g	90–120 g
Chocolate	Pepitas o trocitos de chocolate	50–75 g	75–100 g
Hierbas y especias	Canela, nuez moscada, cardamomo, cacao	1–2 cucharaditas	2–3 cucharaditas
Fruta deshidratada	Pasas, pasas sultanas, arándanos, orejones, dátiles, higos	75–100 g	100–150 g
Fruta fresca	Manzanas, plátanos, frutos del bosque (normalmente triturados o picados)	100–125 g	125–150 g
Ingredientes adicionales	Extracto de vainilla, extracto de almendra	½–1 cucharadita	½–1 cucharadita
Coberturas y glaseados	Jarabe de azúcar, miel, glaseado, azúcar en polvo	Al gusto	

Pan sin gluten

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Harina sin gluten	420 g	560 g
Agua	270 ml	330 ml
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita
Levadura	1½ cucharadita	1½ cucharadita

Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina refinada	560 g
Agua	360 ml
Aceite	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas
Sal	1½ cucharadita
Levadura	1 cucharadita

Sugerencias de coberturas

Puré de tomate o passata
Mozzarella o cheddar rallado
Tomate en rodajas
Jamón
Pepperoni
Aceitunas negras deshuesadas
Aceite de oliva para rociar
Albahaca fresca

Pastel
Pastel de chocolate y nueces

Para un pastel grande

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Crema de mantequilla de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla, ablandada	150 g
Azúcar glas, tamizado	350 g
Chocolate, fundido	75 g
Nueces, partidas por la mitad	6

Elaboración
Bata la mantequilla hasta que esté ligera y cremosa.
Añada lentamente el azúcar glas, mezclando hasta conseguir una mezcla suave.
Incorpore el chocolate fundido.
Corte el pastel por la mitad y extienda la mitad de la crema de mantequilla por el centro.
Cubra la parte superior con el resto de la crema de mantequilla y termine colocando las mitades de nuez por encima.

NOTA: Se recomienda utilizar el ajuste de color de corteza claro o medio.

Sándwich

Ingredientes	Pan de 700 g	Pan de 900 g
Agua	210 ml	270 ml
Mantequilla	30 g	38 g
Sal	4 g	5 g
Harina para pan blanca de fuerza	294 g	378 g
Azúcar	26 g	34 g
Leche en polvo	9 g	12 g
Levadura	1 cucharadita	1 cucharadita

Mermelada
Mermelada de frambuesa

Ingredientes	Cantidad
Frambuesas frescas	300 g
Azúcar para conservas	300 g
Limón	El zumo de 1

Tipo de fruta	Proporción entre azúcar y fruta	Ingredientes adicionales
Frutas con alto contenido de pectina (p. ej., grosellas, ciruelas, grosellas negras)	La misma cantidad de fruta y de azúcar	Nada
Fruta con contenido medio de pectina (p. ej., frambuesas, albaricoques)	La misma cantidad de fruta y de azúcar	Zumo de limón (1 para aprox. 300 g de fruta)
Frutas con bajo contenido en pectina (p. ej., fresas, cerezas, naranjas normales)	La misma cantidad de fruta y de azúcar	Zumo de limón y pectina adicional (en polvo o líquida)
Mermelada de naranja (se recomiendan naranjas sevillanas)	La misma cantidad de pulpa de fruta y de azúcar para conservas	Zumo de limón si es necesario; pectina adicional para naranjas normales

Elaboración
Prepare la fruta; lave y corte las frutas grandes en trozos pequeños.
Añada la fruta, el azúcar y el zumo de limón al molde para pan. Añada pectina si es necesario.
Coloque la paleta para amasar en el molde para pan. Añada la mezcla y cierre la tapa.
Seleccione '**JAM**' y pulse '**START/STOP**' para iniciar el ciclo.
Cuando el ciclo se haya completado, vierta una pequeña cantidad de mermelada en un plato. Deje que se enfríe entre 1 y 2 minutos y, a continuación, presione suavemente con un dedo. Si se ha formado una piel, la mermelada está lista. Si todavía hay líquido, la mermelada no se ha asentado.
Si la mermelada está líquida, devuélvala al molde para pan y seleccione '**BAKE**'.
Ajuste el temporizador en 30 minutos y ejecute el programa.
Cuando termine el ciclo, vuelva a poner un poco de mermelada en un plato y compruébela; si es necesario, siga horneando en intervalos cortos hasta que la mermelada se haya asentado.
Una vez que esté lista, vierta la mermelada caliente en tarros calientes esterilizados. Séllelos y deje que se enfríen completamente.

Yogur

Ingredientes	Cantidad
Leche	820 ml
Fermento de yogur (yogur natural)	80 ml

Elaboración
Vierta la leche en una cacerola. Llévela a ebullición y retírela del fuego. Batir de vez en cuando ayudará a que el yogur quede más espeso.
Deje que la leche se enfríe hasta alcanzar una temperatura de entre 32 y 43 °C. Retire la capa que se forme en la superficie.
Bata suavemente el yogur natural. Utilice yogur fresco y mezcle, teniendo cuidado de no batir demasiado.
Coloque la paleta para amasar en el molde para pan. Añada la mezcla y cierre la tapa.
Seleccione '**YOGHURT**' y pulse '**START/STOP**' para iniciar el ciclo.
Cuando el programa emita 10 pitidos, pulse '**START/STOP**' y retire el molde para pan.
Transfiera el yogur a un recipiente con tapa. Deje que se enfríe y refrigérelo.

Consejos y sugerencias

1. No conserve el yogur casero en el frigorífico durante más de 4 días.
2. Una incubación más larga (hasta 12 horas) produce un yogur más espeso y ácido.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

Certifique-se de que a forma de pão está devidamente inserida antes de ligar a máquina de pão.
Meça os ingredientes com precisão utilizando o copo e a colher medidora fornecidos.
Utilize luvas resistentes ao calor ao manusear a forma após a utilização.

Não abra a tampa durante os ciclos de amassar ou levedar, exceto se for pedido.
Não utilize ingredientes que excedam as quantidades especificadas nas receitas.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de fazer pão da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.
PASSO 2: limpe a máquina de fazer pão com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de fazer pão, pois pode causar danos.

NOTA: a máquina de fazer pão deve ser limpa após cada utilização. Não utilize facas nem garfos, pois isso danificará o revestimento antiaderente. Mantenha todas as aberturas e saídas de ventilação desobstruídas.

Instruções de utilização
Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de fazer pão seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".

NOTA: ao utilizar a máquina de fazer pão pela primeira vez, esta pode libertar um ligeiro odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Mantenha uma ventilação suficiente à volta da máquina de fazer pão.

Utilização da máquina de fazer pão

PASSO 1: coloque a máquina de fazer pão sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
PASSO 2: remova a forma de pão segurando na pega, rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxando para cima.
PASSO 3: coloque a pá de amassar, alinhando as extremidades planas e encaixando-a.
PASSO 4: meça os ingredientes de acordo com as receitas fornecidas, utilizando o copo e a colher de medição incluídos. Adicione os ingredientes à forma de pão, colocando primeiro os líquidos, depois os ingredientes secos e por último o fermento. Certifique-se de que o líquido não entra em contacto com o fermento antes de iniciar o programa, para evitar a ativação prematura.
PASSO 5: volte a inserir a forma de pão na máquina, rodando no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear na posição.
PASSO 6: feche a tampa, depois ligue a ficha da máquina de fazer pão à tomada elétrica e ligue o aparelho.

NOTA: antes da utilização, recomenda-se que unte a pá de amassar com uma pequena quantidade de margarina ou manteiga. Isto ajuda a evitar que a massa fique colada e facilita a remoção da pá do pão depois de cozido.

Tabela de funções

NOTA: um "**X**" nas colunas de cor do pão ou do temporizador indica com que programas estas funções podem ser utilizadas.

Funções predefinidas	Útil para	Peso dopão (g)	Tempo (hora, minuto)	Cor dacrosta			Temporizador
				Claro	Ponto médio	Escuro	
Básico "**BASIC**"	Amassar, levedar e cozer pão normal. Adicione ingredientes extra para melhorar o sabor.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Francês "**FRENCH**"	Amassar, levedar e cozer pão tipo francês. Este programa tem um tempo de levedação mais longo e produz um pão com uma crosta estaladiça e textura mais leve.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:50**				

Funções predefinidas	Útil para	Peso dopão (g)	Tempo (hora, minuto)	Cor dacrosta			Temporizador
				Claro	Ponto médio	Escuro	
Integral "**WHOLE WHEAT**"	Amassar, levedar e cozer pão integral. Inclui um tempo de pré-aquecimento mais longo para ajudar os grãos a expandirem. Não se recomenda a utilização da função de temporizador com este programa.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				
Rápido "**QUICK**"	Amassar, levedar e cozer pão mais rapidamente, adequado para pão branco, de trigo e de centeio. Os pães feitos com este programa são geralmente mais pequenos e densos.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Doce "**SWEET**"	Amassar, levedar e cozer pão doce com uma crosta mais estaladiça em comparação com o programa Basic.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Sem glúten "**GLUTEN-FREE**"	Desenvolvido para farinhas e misturas de cozedura sem glúten. Inclui um segundo tempo de levedação prolongado. A massa é normalmente mais húmida e semelhante a um creme do que a uma massa tradicional.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Massa "**DOUGH**"	Amassar e levedar a massa sem cozer. A massa crua pode ser retirada e moldada em pães, pizzas ou outros produtos para cozer num forno convencional. Este programa é ideal para preparar a massa na máquina de fazer pão e cozer em separado.		**1:30**				**X**
Amassar "**KNEADING**"	Amassar a massa sem cozer.		**0:25**				
Bolo "**CAKE**"	Amassar e misturar os ingredientes do bolo antes de os cozer durante um tempo predefinido. Recomenda-se misturar os ingredientes líquidos e secos antes de deitar a massa na forma de pão. O tamanho do bolo não pode ser ajustado neste modo. Os bolos feitos na máquina de fazer pão podem ser mais pequenos e ligeiramente mais densos do que os cozidos num forno convencional, mas mantêm-se húmidos e saborosos.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sanduíche "**SANDWICH**"	Amassar, levedar e cozer pão de sanduíche, produzindo um pão mais leve e macio em comparação com o programa Basic.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:00**				
Especialidade "**SPECIALTY**"	Pães que requerem um tempo de cozedura mais curto. O tamanho do pão não pode ser ajustado. O pão feito com este programa é mais pequeno e tem uma textura mais densa.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Doce "**JAM**"	Preparação de doces e marmeladas. As frutas ou legumes devem ser picados antes de serem adicionados à forma de pão.		**1:20**				
Iogurte "**YOGURT**"	Fazer iogurte caseiro.		**8:00**				

Funções predefinidas	Útil para	Peso dopão (g)	Tempo (hora, minuto)	Cor dacrosta			Temporizador
				Claro	Ponto médio	Escuro	
Cozer "**BAKE**"	Apenas cozedura, sem amassar nem levedar. Também pode ser utilizado para escurecer a crosta, caso o pão fique demasiado claro após o fim do programa selecionado. Basta selecionar "**BAKE**" e deixar o pão cozer durante mais tempo, retirando-o quando atingir a cor de crosta desejada. Além disso, o programa de cozedura pode ser utilizado para tornar o pão mais estaladiço e fresco.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Caseiro "**HOMEMADE**"	Permite controlo total sobre o processo de cozedura, permitindo ao utilizador personalizar a duração de cada fase utilizando "**CYCLE**". Os intervalos de tempo ajustáveis para cada etapa são os seguintes: Amassar 1: 0 a 8 minutos Levedar 1: 20 a 60 minutos Amassar 2: 0 a 15 minutos Levedar 2: 0 a 35 minutos Levedar 3: 0 a 60 minutos Cozer: 0 a 80 minutos Manter quente: 0 a 60 minutos		**3:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Utilização da máquina de fazer pão

PASSO 1: selecione a função predefinida pretendida utilizando "**MENU**" para percorrer as funções.
PASSO 2: prima "**COLOUR**" para selecionar o grau de tostagem desejado: claro, médio ou escuro. Selecione o tamanho do pão premindo "**LOAF**".
PASSO 3: prima "**START/STOP**" para iniciar o processo de cozedura. A máquina de fazer pão tratará automaticamente de todas as etapas do processo até o programa selecionado estar concluído. O tempo de cozedura restante será apresentado em contagem decrescente no visor LCD.
PASSO 4: após alguns minutos de mistura, verifique a massa através da janela de visualização para se certificar de que toda a farinha foi totalmente incorporada. Se restar farinha, prima "**START/STOP**" para interromper o programa, abra a tampa e misture a farinha restante com uma espátula antiaderente. Feche a tampa e prima "**START/STOP**" para retomar o programa**.**
PASSO 5: quando o programa terminar, a máquina de fazer pão emitirá 10 sinais sonoros e o visor do painel de controlo regressará à sua configuração predefinida. A máquina de fazer pão passará então automaticamente para o modo de manter quente durante 60 minutos, a menos que seja desligada manualmente. Para desligar a máquina de fazer pão, prima e mantenha premido "**START/STOP**" durante cerca de 3 segundos, depois desligue-a e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 6: Abra a tampa utilizando luvas resistentes ao calor, rode a forma de pão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a para cima para a remover da máquina de fazer pão.
PASSO 7: desenforme o pão sobre uma grelha de arrefecimento. Se não sair de imediato, solte suavemente as bordas com uma espátula antiaderente. Deixe arrefecer aproximadamente 20 minutos antes de cortar.

NOTA: "**START/STOP**" pode ser premido a qualquer momento para pausar o processo de cozedura; prima novamente para retomar. Para cancelar o processo de cozedura durante o programa, prima e mantenha premido "**START/STOP**" durante cerca de 3 segundos.

CUIDADO: para obter melhores resultados, não abra a tampa até o ciclo terminar.

AVISO: a forma de pão e o pão estarão muito quentes; manuseie com cuidado. O gancho pode ser utilizado para remover a pá de amassar da base do pão caso fique presa; tenha cuidado, pois a pá de amassar estará muito quente. Retire sempre a pá de amassar antes de fatiar o pão. Nos programas básico, francês, integral, rápido, doce, sem glúten, bolo e sanduíche a máquina de fazer pão emitirá 10 sinais sonoros durante o funcionamento, indicando que é altura de abrir a tampa e adicionar ingredientes adicionais. Pode sair vapor pelas aberturas da tampa durante a cozedura; isto é normal.

Função de temporizador

Pode utilizar "**TIME**" para programar a função de temporizador, que impede a máquina de fazer pão de iniciar imediatamente.
Para adiar a hora de conclusão do programa selecionado, selecione a função pretendida e prima "**TIME**". Cada pressão do botão adiará a hora de conclusão apresentada no visor LCD em 10 minutos. O tempo máximo de atraso é de 13 horas.
Quando o tempo de atraso desejado for atingido, prima "**START/STOP**" para começar.

NOTA: o tempo de atraso inclui também o tempo de cozedura do programa. Antes de programar o temporizador, é necessário selecionar o tamanho do pão e o grau de tostagem. A função de temporizador não está disponível para os programas de amassar, iogurte e cozer predefinidos. "**TIME**" apenas adia o tempo de cozedura em intervalos de 1 minuto**.**

AVISO: não utilize a função de temporizador ao cozinhar com ingredientes como ovos, leite, natas e queijo.

Função manter quente (apenas para pão)

A máquina de fazer pão manterá automaticamente o pão quente durante 60 minutos após a cozedura.
Se esta função não for necessária e o pão for retirado imediatamente, mantenha premido o botão "**START/STOP**" durante aproximadamente 3 segundos.

NOTA: a função manter quente não está disponível para os programas de massa e amassar.

Função de memória

A máquina de fazer pão está equipada com uma função de memória inteligente; se a alimentação elétrica for interrompida, a máquina manterá o progresso do programa durante até 10 minutos. Se a alimentação for restabelecida dentro deste período, o programa continuará automaticamente a partir do ponto da interrupção. Se a interrupção durar mais de 10 minutos a meio de um programa, os ingredientes deverão ser descartados e o programa de cozedura deverá ser reiniciado.

Ecrã de aviso

Se o visor LCD mostrar "**HHH**" após o início de um programa pré-definido, significa que a temperatura no interior da máquina de fazer pão é demasiado elevada. Pare o programa em curso, abra a tampa e deixe a máquina arrefecer durante aproximadamente 10 a 20 minutos.
Se o visor LCD mostrar "**LLL**" após premir "**START/STOP**", significa que a temperatura no interior da máquina de fazer pão é demasiado baixa. Pare o programa em curso premindo "**START/STOP**", abra a tampa e deixe a máquina repousar durante aproximadamente 10–20 minutos até atingir a temperatura ambiente.
Se o visor LCD mostrar "**EE0**" após o início de um programa, significa que o sensor de temperatura está desligado. O sensor deve ser verificado por um técnico autorizado.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Está a sair fumo das aberturas de ventilação.	Os ingredientes ficaram presos à máquina de fazer pão ou ao exterior da forma de pão.	Desligue a máquina de fazer pão da eletricidade, deixe-a arrefecer completamente e depois limpe o exterior da forma de pão ou a câmara de cozedura, seguindo as instruções da secção intitulada'**Cuidados e manutenção**'.
A pá de amassar não pode ser retirada da forma de pão.	A massa ou os ingredientes podem ter cozinhado à volta da pá de amassar, fazendo com que fique presa.	Adicione água suficiente para cobrir a pá de amassar e deixe de molho durante 10 minutos. Rode a pá de amassar após a imersão para a soltar.
A máquina de fazer pão não está a funcionar/a pá de amassar não se move.	A máquina de fazer pão não está ligada à eletricidade.	Ligue a ficha da máquina de fazer pão à tomada elétrica e ligue o aparelho.
	A forma de pão não está corretamente posicionada.	Verifique se a forma de pão está devidamente encaixada.
	A função de temporizador foi selecionada.	A máquina de fazer pão não começará a funcionar até ser atingida a hora programada.
O pão abateu no centro e está húmido na base.	O pão ficou demasiado tempo dentro da máquina de fazer pão.	Retire o pão da forma antes de a função de manter quente terminar.
É difícil retirar o pão da forma.	A base da peça de pão ficou presa à pá de amassar.	Limpe a pá de amassar e os eixos após a cozedura. Se necessário, encha a forma de pão com água morna durante aproximadamente 30 minutos; depois a pá de amassar poderá ser facilmente removida e limpa após cada utilização.
Sente-se cheiro a queimado durante o funcionamento.	Acumularam-se resíduos de ingredientes no interior da câmara de cozedura.	Tenha cuidado ao adicionar ingredientes à forma de pão.
Os ingredientes não foram devidamente misturados / o pão não cozeu como esperado.	Foi selecionado um programa pré-definido incorreto.	Selecione o programa pré-definido correto.
	O botão "**[START/STOP]**" foi premido enquanto a máquina de fazer pão estava em funcionamento.	Descarte os ingredientes e reinicie o processo.
	A tampa foi aberta várias vezes enquanto a máquina de fazer pão estava em funcionamento.	Não abra a tampa durante o processo de cozedura; apenas abra para adicionar ingredientes. Certifique-se de que a tampa está bem fechada.
	A temperatura ambiente está fora do intervalo de funcionamento ideal.	Utilize a máquina de fazer pão num ambiente com temperatura estável entre 15–34 °C.
	A pá de amassar está presa e não roda.	Retire a pá de amassar e a forma de pão e verifique se o eixo da pá de amassar está a rodar.

Armazenamento

Verifique se a máquina de fazer pão está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de fazer pão. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6754
Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz
Saída: 550 W (motor: 50 W, aquecedor: 500 W)

Consumo de energia (modo de espera): 0,55 W
Modo de espera: Após 20 segundos de inatividade

Receitas



NOTA: pode adicionar ingredientes adicionais à massa para intensificar o sabor ao preparar pão básico, francês, integral, rápido e sanduíche. Experimente ervas aromáticas, especiarias, tomate seco, azeitonas, frutos secos e sementes.

Ingrediente		**Pão de 700 g**	**Pão de 900 g**
Nozes	Nozes, amêndoas, nozes pecan (picadas finamente)	75–100 g	100–150 g
Sementes	Girassol, sésamo, papoila, abóbora	60–80 g	90–120 g
Queijos	Parmesão, cheddar (ralado), feta (esfarelado)	50–75 g	75–100 g
Ervas e especiarias	Alecrim, tomilho, manjericão, alho, cominhos, pimentão doce	1–2 colheres de chá	2–3 colheres de chá
Ingredientes adicionais	Azeitonas (sem caroço e picadas), tomate seco (picado)	50–75 g	75–100 g

Pão simples

Ingrediente	**Pão de 700 g**	**Pão de 900 g**
Farinha	420 g	490 g
Água	270 ml	330 ml
Óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 ½ colher de chá
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão francês

Ingrediente	**Pão de 700 g**	**Pão de 900 g**
Farinha	420 g	490 g
Água	250 ml	330 ml
Óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	1 ½ colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 ½ colher de chá
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão integral

Ingrediente	**Pão de 700 g**	**Pão de 900 g**
Farinha	280 g	280 g
Água	260 ml	330 ml
Farinha integral	110 g	220 g
Óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar mascavado	2 colheres de sopa	2½ colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	4 colheres de chá	2 colheres de chá
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão rápido

Ingrediente	Pão de 700 g
Farinha	420 g
Água	250 ml
Óleo	2 colheres de sopa
Açúcar	1 ½ colher de sopa
Sal	1 colher de chá
Fermento	2 colher de chá

Pão doce

Ingrediente	Pão de 700 g	Pão de 900 g
Farinha	420 g	490 g
Água	250 ml	330 ml
Açúcar	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo vegetal	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 ½ colher de chá
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá



NOTA: pode adicionar ingredientes adicionais à massa para intensificar o sabor, como nozes, fruta fresca ou frutos secos e chocolate.

Ingrediente		Pão de 700 g	Pão de 900 g
Nozes	Nozes, amêndoas, nozes pecan (picadas finamente)	75–100 g	100–150 g
Sementes	Girassol, sésamo, papoila, abóbora	60–80 g	90–120 g
Chocolate	Pedaços e pepitas de chocolate	50–75 g	75–100 g
Ervas e especiarias	Canela, noz-moscada, cardamomo, cacau	1–2 colheres de chá	2–3 colheres de chá
Frutas secas	Passas, uvas passas, arandos, alperces, tâmaras, figos	75–100 g	100–150 g
Frutas frescas	Maçãs, bananas, frutos vermelhos (geralmente esmagados ou picados)	100–125 g	125–150 g
Ingredientes adicionais	Extrato de baunilha, extrato de amêndoa	½–1 colher de chá	½–1 colher de chá
Coberturas e acabamentos	Xarope de açúcar, mel, glacê, açúcar em pó	A gosto	

Pão sem glúten

Ingrediente	Pão de 700 g	Pão de 900 g
Farinha sem glúten	420 g	560 g
Água	270 ml	330 ml
Açúcar	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 ½ colher de chá
Fermento	1 ½ colher de chá	1 ½ colher de chá

Massa

Ingrediente	Quantidade
Farinha refinada	560 g
Água	360 ml
Óleo	2 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Fermento	1 colher de chá

Sugestões de coberturas

Polpa de tomate ou passata
Mozarela ou cheddar ralado
Tomate fatiado
Fiambre
Pepperoni
Azeitonas pretas descaroçadas
Azeite para regar
Manjericão fresco

Bolo

Bolo de chocolate e nozes

Para 1 bolo grande

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Creme de manteiga com chocolate

Ingrediente	Quantidade
Manteiga amolecida	150 g
Açúcar em pó peneirado	350 g
Chocolate derretido	75 g
Nozes, partidas a meio	6

Método
Bata a manteiga até ficar leve e cremosa.
Adicione lentamente o açúcar em pó, mexendo até obter uma mistura homogénea.
Envolva o chocolate derretido.
Corte o bolo ao meio e espalhe metade do creme de manteiga no interior.
Cubra o topo com o restante creme e finalize com metades de nozes.



NOTA: recomenda-se a utilização da definição de crosta clara ou média.

Sanduicheira

Ingrediente	Pão de 700 g	Pão de 900 g
Água	210 ml	270 ml
Manteiga	30 g	38 g
Sal	4 g	5 g
Farinha de trigo branca forte	294 g	378 g

Ingrediente	Pão de 700 g	Pão de 900 g
Açúcar	26 g	34 g
Leite em pó	9 g	12 g
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá

Doce
Doce de framboesa

Ingrediente	Quantidade
Framboesas frescas	300 g
Açúcar para compotas	300 g
Limão	Sumo de 1

Tipo de fruta	Proporção de açúcar/fruta	Extras necessários
Frutas com alto teor de pectina (ex.: groselhas pretas, ameixas, groselhas)	Peso igual de fruta e açúcar para compotas	Nenhum
Frutas com médio teor de pectina (ex.: framboesas, damascos)	Peso igual de fruta e açúcar para compotas	Sumo de limão (1 por aproximadamente 300 g de fruta)
Frutas com baixo teor de pectina (ex.: morangos, cerejas, laranjas comuns)	Peso igual de fruta e açúcar para compotas	Sumo de limão e pectina extra (em pó ou líquida)
Marmelada (recomendam-se laranjas de Sevilha)	Peso igual de polpa de fruta e açúcar para compotas	Sumo de limão, se necessário; pectina extra para laranjas comuns

Método
Prepare a fruta; lave, apare e corte as frutas grandes em pedaços pequenos.
Adicione a fruta, o açúcar e o sumo de limão à forma de pão. Adicione pectina se necessário.
Coloque a pá de amassar na forma de pão. Adicione a mistura e feche a tampa.
Selecione "**JAM**" e prima "**START/STOP**" para iniciar o ciclo.
Quando o ciclo terminar, coloque uma pequena quantidade de doce num prato. Deixe arrefecer durante 1–2 minutos e pressione suavemente com um dedo. Se se tiver formado uma película, o doce solidificou e está pronto. Se ainda estiver líquido, o doce não está pronto.
Se o doce estiver líquido, volte a colocá-lo na forma de pão e selecione "**BAKE**".
Programe o temporizador para 30 minutos e execute o programa.
Quando o ciclo terminar, coloque novamente um pouco de doce num prato; continue a cozer em intervalos curtos, se necessário, até o doce solidificar.
Quando pronto, verta o doce/marmelada quente em frascos esterilizados e mornos. Feche e deixe arrefecer completamente.

Iogurte

Ingrediente	Quantidade
Leite	820 ml
Fermento de iogurte (iogurte natural)	80 ml

Método
Deite o leite num tacho. Leve a ferver e retire do lume. Mexer de vez em quando com uma vara de arames ajudará a obter um iogurte mais espesso.
Deixe o leite arrefecer até 32–43 °C. Retire qualquer película que se forme à superfície.
Use iogurte fresco e misture, evitando bater em excesso. Coloque a pá de amassar na forma de pão.
Coloque a pá de amassar na forma de pão. Adicione a mistura e feche a tampa.
Selecione "**YOGHURT**" e prima "**START/STOP**" para iniciar o ciclo.
Quando o programa emitir 10 sinais sonoros, prima "**START/STOP**" e retire a forma de pão.
Transfira o iogurte para um recipiente com tampa. Deixe arrefecer e depois coloque no frigorífico.

Dicas e sugestões

1. Não conserve iogurte caseiro no frigorífico por mais de 4 dias.
2. Um período de incubação mais longo (até 12 horas) produz iogurte mais espesso e de sabor mais ácido.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Assicurarsi che il recipiente per il pane sia inserito correttamente prima di avviare la macchina.
Dosare gli ingredienti con precisione utilizzando il dosatore e il cucchiaio in dotazione.
Utilizzare guanti resistenti al calore per maneggiare il recipiente per il pane dopo l'uso.



Non aprire il coperchio durante il ciclo di impasto o lievitazione, salvo diversa indicazione.
Non utilizzare ingredienti in quantità superiori a quelle previste dalle ricette.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per il pane dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
PASSAGGIO 2: pulire la macchina per il pane con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente la superficie.
Non utilizzare detergenti abrasivi oppure spugne abrasive per pulire la macchina per il pane, onde evitare di danneggiarla.



NOTA: La macchina per il pane deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Non utilizzare coltelli o forchette per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. Evitare possibili ostruzioni delle ventole e delle aperture.

Istruzioni per l'uso
Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: la prima volta che si utilizza la macchina per il pane, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per il pane.

Utilizzo della macchina per il pane

PASSAGGIO 1: collocare la macchina per il pane su una superficie piana, stabile e resistente al calore posta a un'altezza confortevole per l'utente.
PASSAGGIO 2: rimuovere il recipiente per il pane afferrando il manico, ruotandolo in senso antiorario e tirandolo verso l'alto.
PASSAGGIO 3: inserire la paletta di impasto allineando i bordi piatti e fissandola nell'apposita sede.
PASSAGGIO 4: dosare gli ingredienti secondo le istruzioni della ricetta utilizzando il misurino e il cucchiaio dosatore in dotazione. Aggiungere gli ingredienti nel recipiente per il pane, assicurandosi che venga aggiunto prima il liquido, seguito dagli ingredienti secchi e infine dal lievito. Assicurarsi che il liquido non entri in contatto con il lievito prima dell'avvio del programma, per evitare l'attivazione del lievito.
PASSAGGIO 5: Riporre il recipiente per il pane all'interno della macchina, ruotandolo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
PASSAGGIO 6: chiudere il coperchio, quindi collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica e accenderla.



NOTA: si consiglia di ungere leggermente la paletta di impasto con margarina o burro prima dell'uso. In questo modo l'impasto non aderirà alla pala e sarà più semplice rimuoverla dal pane una volta cotto.

Tabella delle funzioni



NOTA: Una "**X**" nelle colonne relative a colore del filone o timer con ritardo indica le preimpostazioni con cui è possibile utilizzare queste funzioni.

Funzione preimpostata	**Utilità**	**Peso del filone (g)**	**Tempo (ora, minuti)**	**Colore dellacrosta**			**Timer con ritardo**
				Chiara	**Media**	**Scura**	
Base "**BASIC**"	Impasto, lievitazione e cottura di pane comune. Possibilità di aggiungere ingredienti extra per arricchire il gusto.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Francese "**FRENCH**"	Impasto, lievitazione e cottura di pane in stile francese. Prevede tempi di lievitazione più lunghi e produce una crosta croccante e una mollica più soffice.	**700**	**03:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:50**				
Integrale "**WHOLE WHEAT**"	Impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Include un tempo di preriscaldamento più lungo per favorire la dilatazione dei cereali. Non è consigliato l'uso del timer con ritardo con questo programma.	**700**	**03:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:40**				
Rapido "**QUICK**"	Impasto, lievitazione e cottura accelerata, adatta per pane bianco, integrale e di segale. I pani ottenuti con questo programma risultano generalmente più piccoli e compatti.	**700**	**02:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dolce "**SWEET**"	Impasto, lievitazione e cottura di pane dolce, con crosta più croccante rispetto al programma "Base".	**700**	**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**02:55**				

Funzione preimpostata	Utilità	Peso del filone (g)	Tempo (ora, minuti)	Colore dellacrosta			Timer con ritardo
				Chiara	Media	Scura	
Senza glutine "**GLUTEN-FREE**"	Specifico per farine e preparati senza glutine. Prevede un secondo tempo di lievitazione prolungato. L'impasto risulta solitamente più morbido e fluido, simile a una pastella piuttosto che a un impasto tradizionale.	**700**	**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**02:55**				
Impasto "**DOUGH**"	Impasto e lievitazione senza cottura. L'impasto crudo può essere estratto e modellato per panini, pizze o altre preparazioni da cuocere in forno tradizionale. Ideale per chi desidera preparare l'impasto nella macchina e completare la cottura separatamente.		**01:30**	**N/D**	**N/D**	**N/D**	**X**
Solo impasto "**KNEADING**"	Solo impasto, senza cottura né lievitazione.		**0:25**				
Torta "**CAKE**"	Impasto, miscelazione e cottura di torte per un tempo preimpostato. Si consiglia di mescolare gli ingredienti umidi e secchi prima di versare la pastella nel recipiente per il pane. In questa modalità non è possibile regolare la dimensione della torta. Le torte cotte nella macchina risultano in genere più piccole e compatte rispetto al forno tradizionale, ma restano soffici e saporite.		**01:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Sandwich "**SANDWICH**"	Impasto, lievitazione e cottura di pane per sandwich, con consistenza più soffice e leggera rispetto al programma "Base".	**700**	**02:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Speciale "**SPECIALTY**"	Per pani che richiedono tempi di cottura ridotti. Le dimensioni del pane non sono modificabili. Il pane preparato con questo programma è più piccolo e ha una consistenza più densa.		**02:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Marmellata "**JAM**"	Preparazione di marmellate e confetture. Frutta o verdura devono essere tagliate prima di inserirle nel recipiente per il pane.		**01:20**				
Yogurt "**YOGURT**"	Preparazione di yogurt fatto in casa.		**08:00**				
Cottura "**BAKE**"	Solo cottura, senza impasto o lievitazione. Utile anche per scurire ulteriormente la crosta se, al termine di un programma, risulta troppo chiara. Basta selezionare "**BAKE**" e prolungare la cottura fino al livello desiderato. Inoltre, può essere usato per tostare o ravvivare il pane.		**01:00**	**X**	**X**	**X**	
Personalizzato "**HOMEMADE**"	Offre il pieno controllo di tutte le fasi, permettendo di personalizzare i tempi tramite la funzione "**CYCLE**". Gli intervalli di tempo regolabili per ciascuna fase sono i seguenti: Impasto 1: 0–8 minuti Lievitazione 1: 20–60 minuti Impasto 2: 0–15 minuti Lievitazione 2: 0–35 minuti Lievitazione 3: 0–60 minuti Cottura: 0–80 minuti Mantenimento temperatura: 0–60 minuti		**03:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Utilizzo della macchina per il pane

PASSAGGIO 1: selezionare la preimpostazione desiderata premendo "**MENU**" per scorrere tra le diverse funzioni.
PASSAGGIO 2: premere "**COLOUR**" per selezionare il grado di doratura desiderato: chiaro, medio o scuro. selezionare la dimensione del filone premendo "**LOAF**".
PASSAGGIO 3: premere "**START/STOP**" per avviare la cottura. La macchina per il pane si occuperà automaticamente di tutte le fasi del processo fino al completamento del programma selezionato. Il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sul display LCD con conto alla rovescia.
PASSAGGIO 4: dopo alcuni minuti di impasto, controllare l'impasto tramite l'apposita finestra per assicurarsi che tutta la farina sia completamente incorporata. Se sono presenti residui di farina, premere "**START/STOP**" per mettere in pausa il programma, aprire il coperchio e utilizzare una spatola antiaderente per mescolare la farina rimanente. Chiudere il coperchio e premere "**START/STOP**" per riprendere il programma**.**
PASSAGGIO 5: al termine del programma, la macchina del pane emette un segnale acustico 10 volte e il display del pannello di controllo torna all'impostazione predefinita. La macchina del pane passerà automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura per 60 minuti a meno che non venga spenta manualmente. Per spegnere la macchina del pane, tenere premuto "**START/STOP**" per circa 3 secondi, quindi scollegarla dalla presa di corrente.
PASSAGGIO 6: aprire il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore, ruotare il recipiente per il pane in senso antiorarioe tirarlo verso l'alto per rimuoverlo dalla macchina del pane.

PASSAGGIO 7: capovolgere il recipiente per il pane e far scivolare delicatamente il filone su una griglia per raffreddare. Se il pane non si stacca immediatamente, allentare con attenzione i bordi usando una spatola antiaderente. Lasciare raffreddare il filone per circa 20 minuti prima di affettarlo.



NOTA: il tasto "**START/STOP**" può essere premuto in qualsiasi momento per mettere in pausa la cottura; premere nuovamente per il riavvio. Per annullare il processo di cottura durante un programma preimpostato, tenere premuto "**START/STOP**" per circa 3 secondi.



ATTENZIONE: per ottenere imigliori risultati, non aprire il coperchio fino al termine del ciclo.



AVVERTENZA: il pane e l'apposito recipiente saranno molto caldi; maneggiarli con cura. Il gancio può essere utilizzato per rimuovere la paletta di impasto dalla base del filone se rimane attaccata; prestare attenzione poiché la pala sarà molto calda. Rimuovere sempre la paletta di impasto prima di affettare il pane. Nei programmi Base, Francese, Integrale, Rapido, Dolce, Senza glutine, Torta e Sandwich, la macchina del pane emette un segnale acustico 10 volte durante il funzionamento, ad indicare che è giunto il momento di aprire il coperchio e aggiungere ingredienti extra. Durante la cottura, potrebbe fuoriuscire vapore attraverso i fori del coperchio; si tratta di un fenomeno del tutto normale.

Funzione di Timer con ritardo

Il pulsante "**TIME**" può essere utilizzato per impostare la funzione di timer con ritardo, che ritarda l'avvio immediato della macchina per il pane.
Per ritardare il completamento del programma preimpostato, selezionare la funzione desiderata e premere il pulsante "**TIME**". Ogni pressione del pulsante corrisponde a un ritardo di 10 minuti del tempo di completamento, che viene visualizzato sul display LCD. Il tempo massimo di ritardo è di 13 ore.
Una volta raggiunto il ritardo desiderato, premere il pulsante "**START/STOP**" per iniziare.



NOTA: il timer con ritardo include anche sul tempo di cottura di un programma. Prima di ritardare il timer, è necessario selezionare la dimensione e il grado di doratura del filone. La funzione di ritardo non è disponibile per le preimpostazioni per impasto, yogurt e cottura. "**TIME**" ritarda solo il tempo di cottura di 1 minuto per l'impostazione di cottura**.**



AVVERTENZA: non utilizzare la funzione di timer con ritardo quando si esegue la cottura con ingredienti come uova, latte, panna e formaggio.

Funzione di mantenimento del calore (Solo per il pane)

La macchina per il pane manterrà automaticamente il pane caldo per 60 minuti dopo la cottura.
Se questa funzione non è necessaria e il pane deve essere rimosso immediatamente, tenere premuto il pulsante "**START/STOP**" per circa 3 secondi.



NOTA: questa funzione non è disponibile per le preimpostazioni di impasto.

Funzione di memoria

Questa macchina per il pane è dotata di una funzione di memoria intelligente che, in caso di interruzione dell'alimentazione, prosegue il programma di cottura fino a 10 minuti. Se l'alimentazione viene ripristinata entro questo arco di tempo, il programma continua automaticamente dal punto in cui era stato interrotto. Se l'interruzione avviene a metà programma e si protrae per più di 10 minuti, è necessario gettare gli ingredienti e riavviare il programma di cottura preimpostato.

Visualizzazione delle avvertenze

Quando sul display LCD viene visualizzato "**HHH**" dopo l'avvio di un programma preimpostato, la temperatura all'interno della macchina per il pane è troppo alta. Arrestare il programma in corso, aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per il pane per circa 10–20 minuti.
Se sul display LCD viene visualizzato "**LLL**" dopo aver premuto il pulsante "**START/STOP**", significa che la temperatura all'interno della macchina per il pane è troppo bassa. Interrompere il programma in corso premendo il pulsante "**START/STOP**", aprire il coperchio e lasciar riposare la macchina per il pane per circa 10–20 minuti finché non raggiunge la temperatura ambiente.
Se il display LCD visualizza "**EE0**" dopo l'avvio di un programma, il sensore di temperatura è scollegato. Far controllare il sensore da un esperto autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Dai fori nel coperchio fuoriesce del fumo.	Gli ingredienti si sono attaccati alla macchina o all'esterno del recipiente per il pane.	Spegnere la macchina per il pane, scollegarla dall'alimentazione elettrica, lasciarla raffreddare completamente, quindi pulire la superficie esterna del recipiente o della camera di panificazione in base alle seguenti istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".
Non è possibile rimuovere la paletta di impasto dal recipiente per il pane.	L'impasto o gli ingredienti potrebbero essersi sono attaccati alla pala durante la cottura.	Aggiungere acqua sufficiente a coprire la pala e lasciare in ammollo per 10 minuti. Ruotare leggermente la paletta di impasto per staccarla.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non funziona/la paletta di impasto non gira	La macchina per il pane non è alimentata dalla presa di corrente.	collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica e accenderla.
	Il recipiente per il pane non è posizionato correttamente.	Verificare che il recipiente per il pane sia fissato correttamente.
	È stata selezionata la funzione timer con ritardo.	La macchina per il pane non entra in funzione fino a quando non viene raggiunto il tempo di funzionamento preimpostato.
Il pane affonda al centro ed è umido sul fondo.	Il pane è rimasto nella macchina per il pane per troppo tempo.	Estrarre il pane dal recipiente prima che la funzione di mantenimento della temperatura sia terminata.
Difficoltà a estrarre il pane dal recipiente.	Il fondo del filone è attaccato alla paletta di impasto.	Pulire la paletta di impasto e gli assi dopo la cottura. Se necessario, riempire il recipiente per il pane con acqua calda per circa 30 minuti: la pala si staccherà facilmente e potrà essere pulita dopo ogni uso.
Odore di bruciato durante il funzionamento.	Residui di ingredienti si sono accumulati nella camera di cottura.	Prestare attenzione quando si aggiungono ingredienti al recipiente per il pane.
Gli ingredienti non si sono miscelati bene/il pane non è cotto come previsto.	È stata selezionata una funzione preimpostata errata.	Scegliere la funzione preimpostata corretta.
	È stato premuto "**START/STOP**" mentre la macchina per il pane era in funzione.	Eliminare gli ingredienti e riavviare il processo.
	Il coperchio è stato aperto più volte mentre la macchina per il pane era in funzione.	Non aprire il coperchio durante il processo di cottura; aprire solo per aggiungere gli ingredienti. Accertarsi che il coperchio sia chiuso saldamente.
	La temperatura ambiente non rientra nell'intervallo operativo ottimale.	Utilizzare la macchina per il pane in un ambiente con temperatura stabile tra 15 e 34 °C.
	La paletta di impasto è bloccata e non gira.	Rimuovere la paletta di impasto e il recipiente per il pane e controllare che l'asta della paletta ruoti.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per il pane sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per il pane; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6754
Ingresso: 220–240 V ~ 50 Hz
Uscita: 550 W (motore: 50 W, termoconvettore: 500 W)

Consumo energetico (modalitàstand-by): 0,55 W
Modalità standby: dopo 20 secondi di inattività

Ricette



NOTA: È possibile aggiungere ingredienti extra all'impasto per arricchire il sapore nei programmi Base, Francese, Integrale, Rapido e Sandwich.. Prova erbe, spezie, pomodori secchi, olive, frutta secca e semi.

Ingredienti		700 g di pane	900 g di pane
Frutta secca	Noci, mandorle, pecan (tritate finemente)	75–100g	100–150 g
Semi	Girasole, sesamo, papavero, zucca	60–80 g	90–120 g
Formaggi	Parmigiano, cheddar (grattugiato), feta (sbriciolata)	50–75 g	75–100 g
Erbe e spezie	Rosmarino, timo, basilico, aglio, cumino, paprica	1–2 cucchiaini	2–3 cucchiaini
Ingredienti extra	Olive (denocciolate e tritate), pomodori secchi (tritati)	50–75 g	75–100 g

Pane base

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	270 ml	330 ml
Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane francese

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	250 ml	330 ml
Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
Zucchero	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane integrale

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Farina	280 g	280 g
Acqua	260 ml	330 ml
Farina integrale	110 g	220 g
Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
Zucchero di canna	2 cucchiai	2½ cucchiai
Latte in polvere	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	4 cucchiaino	2 cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane senza lievito

Ingredienti	700 g di pane
Farina	420 g
Acqua	250 ml
Olio	2 cucchiai
Zucchero	1½ cucchiaio
Sale	1 cucchiaino
Lievito	2 cucchiaino

Pane dolce

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Farina	420 g	490 g
Acqua	250 ml	330 ml
Zucchero	3 cucchiai	4 cucchiai
Olio vegetale	2 cucchiai	3 cucchiai
Latte in polvere	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino



NOTA: È possibile aggiungere ingredienti extra all'impasto per arricchire il sapore, come noci, frutta fresca o secca e cioccolato.

Ingredienti		700 g di pane	900 g di pane
Frutta secca	Noci, mandorle, pecan (tritate finemente)	75–100g	100–150 g
Semi	Girasole, sesamo, papavero, zucca	60–80 g	90–120 g

Ingredienti		700 g di pane	900 g di pane
Cioccolata	Chip al cioccolato, pezzi	50–75 g	75–100 g
Erbe e spezie	Cannella, noce moscata, cardamomo, cacao	1–2 cucchiaini	2–3 cucchiaini
Frutta secca	Uvetta, uva sultanina, mirtilli rossi, albicocche, datteri, fichi	75–100g	100–150 g
Frutta fresca	Mele, banane, frutti di bosco (solitamente schiacciati o tagliati)	100–125 g	125–150 g
Ingredienti extra	Estratto di vaniglia, estratto di mandorle	½–1 cucchiaino da tè	½–1 cucchiaino da tè
Guarnizioni e glassa	Sciroppo di zucchero, miele, glassa, zucchero a velo	A piacere	

Pane senza glutine

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Farina senza glutine	420 g	560 g
Acqua	270 ml	330 ml
Zucchero	2 cucchiai	2 cucchiai
Olio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1½ cucchiaino
Lievito	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

Impasto

Ingredienti	Quantità
Farina bianca	560 g
Acqua	360 ml
Olio	2 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai
Sale	1½ cucchiaino
Lievito	1 cucchiaino

Suggerimenti per i topping

Purea di pomodoro o passata
Mozzarella grattugiata o cheddar
Pomodori a fette
Prosciutto
Peperoni
Olive nere denocciolate
Olio d'oliva per condire
Basilico fresco

Torte

Torta al cioccolato e alle noci

Prepara 1 torta grande

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Crema al burro al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Burro ammorbidito	150 g
Zucchero a velo setacciato	350 g
Cioccolato fuso	75 g
Noci tagliate a metà	6

Procedimento
Montare il burro fino a ottenere una consistenza chiara e cremosa.
Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
Incorporare il cioccolato fuso.
Tagliare la torta in due e spalmare metà della crema al burro all'interno.
Coprire la superficie con la restante crema e guarnire con le noci.



NOTA: si consiglia di usare l'impostazione del colore della crosta chiara o media.

Sandwich

Ingredienti	700 g di pane	900 g di pane
Acqua	210 ml	270 ml
Burro	30 g	38 g
Sale	4 g	5 g
Farina bianca forte	294 g	378 g
Zucchero	26 g	34 g
Latte in polvere	9 g	12 g
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Marmellata
Marmellata di lamponi

Ingredienti	Quantità
Lamponi freschi	300 g
Zucchero da conservazione	300 g
Limone	Succo di 1

Tipo di frutta	Rapporto zucchero/frutta	Extra necessari
Alta pectina (ad es. ribes neri, prugne, frutti di bosco)	Stesso peso di frutta e zucchero	Nessuna
Media pectina (ad es. lamponi, albicocche)	Stesso peso di frutta e zucchero	Succo di limone (1 limone per circa 300 g di frutta)
Bassa pectina (ad esempio fragole, ciliegie, arance comuni)	Stesso peso di frutta e zucchero	Succo di limone e pectina extra (in polvere o liquida)
Marmellata di arance amare (Seville consigliate)	Stesso peso di polpa e zucchero	Succo di limone se necessario; pectina extra per arance comuni

Procedimento
Preparare la frutta; lavare, eliminare parti non commestibili e tagliare i frutti grandi a pezzi.
Versare frutta, zucchero e succo di limone nel recipiente per il pane. Aggiungere la pectina se necessaria.
Inserire la pala per impasto nel recipiente. Aggiungere il composto e chiudere il coperchio.
Selezionare il programma "**JAM**" e premere "**START/STOP**" per avviare il ciclo.
Al termine del ciclo, versare una piccola quantità di marmellata su un piatto. Lasciare raffreddare per 1–2 minuti, quindi premere delicatamente con un dito. Se si forma una pellicola, la marmellata è pronta. Se è ancora presente del liquido, la marmellata non è pronta.
Se rimane liquida, rimetterla nel recipiente e selezionare "**BAKE**".
Impostare il timer su 30 minuti ed eseguire il programma.
Una volta completato il ciclo, versare di nuovo un po' di marmellata su un piatto; continuare a cuocere a piccoli intervalli, se necessario, finché la marmellata non si sarà solidificata.
Una volta pronta, versare la marmellata calda in vasetti sterilizzati. Chiudere e lasciar raffreddare completamente.

Yogurt

Ingredienti	Quantità
Latte	820 ml
Yogurt naturale (starter)	80 ml

Procedimento
Versate il latte in una pentolino. Portare a ebollizione, quindi rimuovere dal fuoco. Mescolare di tanto in tanto per ottenere uno yogurt più denso.
Lasciar raffreddare il latte a 32–43 °C, eliminando eventuale pellicola in superficie.
Sbattere delicatamente nello yogurt naturale. Incorporare delicatamente lo yogurt fresco, evitando di montare troppo.
Inserire la pala per impasto nel recipiente. Aggiungere il composto e chiudere il coperchio.
Selezionare "**YOGURT**", quindi premere "**START/STOP**" per avviare il ciclo.
Al termine del programma (10 segnali acustici), premere "**START/STOP**" e rimuovere il recipiente per il pane.
Trasferire lo yogurt in un contenitore con coperchio. Lasciare raffreddare e conservare in frigorifero.

Suggerimenti e consigli

1. Non conservare lo yogurt più di 4 giorni.
2. Una fermentazione più lunga (fino a 12 ore) produce yogurt più denso e acidulo.

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

Przed uruchomieniem wypiekacza należy upewnić się, że forma do chleba jest prawidłowo włożona.
Dokładnie odmierz składniki za pomocą miarki i dozownika dołączonych do zestawu.
Do wyjmowania formy do pieczenia chleba należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Nie otwierać pokrywki podczas cyklu wyrabiania lub wyrastania ciasta, chyba że jest to wskazane w instrukcji.
Nie używać składników w ilościach przekraczających te podane w przepisach.

Konserwacja

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz wypiekacz do chleba od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
KROK 2: Wytrzyj wypiekacz do chleba miękką, wilgotną szmatką i dokładnie go wysusz.
Do czyszczenia wypiekacza nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: Wypiekacz do chleba należy wyczyścić po każdym użyciu. Nie wolno używać noży ani widelców, ponieważ spowodują one uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Otwory wentylacyjne nie mogą być zablokowane.

Instrukcja obsługi
Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść wypiekacz zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**".

UWAGA: Przy pierwszym użyciu wypiekacza do chleba może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół wypiekacza.

Użytkowanie wypiekacza do chleba

KROK 1: Umieść wypiekacz na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej wygodę obsługi.
KROK 2: Wyjmij formę do chleba, chwytając za uchwyt, obracając go w lewo i pociągając do góry.
KROK 3: Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta, wyrównując płaskie krawędzie i wsuwając ją na miejsce.
KROK 4: Odmierz składniki zgodnie z przepisem za pomocą dołączonych miarek. Umieść składniki w formie do chleba, w pierwszej kolejności dodając płynne składniki, a następnie suche i na końcu drożdże. Zadbaj o to, by płynne składniki nie weszły w kontakt z drożdżami, dopóki program się nie rozpocznie. Dzięki temu drożdże nie zaczną pracować zbyt wcześnie.
KROK 5: Włóż formę do chleba z powrotem do wypiekacza, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara , aby zablokować ją we właściwym położeniu.
KROK 6: Zamknij pokrywę, a następnie podłącz wypiekacz do gniazdka sieciowego i włącz urządzenie.

UWAGA: Przed użyciem zaleca się posmarowanie łopatki do wyrabiania ciasta niewielką ilością margaryny lub masła. Pomoże to zapobiec przywieraniu ciasta do łopatki i sprawi, że łatwiej będzie je wyjąć z pieczonego chleba.

Tabela funkcji

UWAGA: Znak „**X**" w kolumnie stopnia zarumienienia bochenka lub opóźnienia czasowego wskazuje, z którymi ustawieniami wstępnymi można używać tych funkcji.

Wstępnie ustawiony program	**Do czego używać**	**Waga bochenka (g)**	**Czas (godziny, minuty)**	**Kolor skórki**			**Opóźnienie czasowe**
				Jasna	**Średnia**	**Ciemna**	
Podstawowy **„BASIC"**	Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie standardowego chleba. Dodaj dodatkowe składniki, aby poprawić smak.	**700**	**2:53**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Francuski **„FRENCH"**	Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba w stylu francuskim. Ten program charakteryzuje się dłuższym czasem wyrastania i pozwala uzyskać chleb o chrupiącej skórce i lżejszej konsystencji.	**700**	**3:40**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:50**				
Pełnoziarnisty **„WHOLE WHEAT"**	Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Obejmuje on dłuższy czas podgrzewania wstępnego, aby pomóc ziarnom zwiększyć objętość. Korzystanie z funkcji opóźnienia w tym programie nie jest zalecane.	**700**	**3:32**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**3:40**				
Szybki **„QUICK"**	Szybsze wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba, odpowiednie do pieczywa białego, pszennego i żytniego. Chleb wypiekany przy tych ustawieniach jest zazwyczaj mniejszy i bardziej zbity.	**700**	**2:10**	**X**	**X**	**X**	**X**
Słodki **„SWEET"**	Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba o bardziej chrupiącej skórce w porównaniu z programem podstawowym.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Bezglutenowy **„GLUTEN-FREE"**	Przeznaczony do mąki bezglutenowej i mieszanek do wypieków. Charakteryzuje się wydłużonym drugim czasem wyrastania. Ciasto jest zazwyczaj bardziej wilgotne i bardziej przypomina ciasto naleśnikowe niż zwykłe.	**700**	**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**2:55**				
Ciasto na wypieki **„DOUGH"**	Wyrabianie i wyrastanie ciasta bez pieczenia. Surowe ciasto można wyjąć i uformować w bułki, pizzę lub inne wypieki, które można upiec w tradycyjnym piekarniku. To ustawienie jest idealne do przygotowywania ciasta w wypiekaczu do chleba i pieczenia go osobno.		**1:30**				**X**
Wyrabianie **„KNEADING"**	Wyrabianie ciasta bez pieczenia.		**0:25**				
Ciasto deserowe **„CAKE"**	Wyrabianie i mieszanie składników ciasta deserowego przed pieczeniem przez ustalony czas. Zaleca się wymieszanie mokrych i suchych składników przed przelaniem ciasta do formy. W tym trybie nie można regulować rozmiaru. Ciasta deserowe wypiekane w wypiekaczu do chleba mogą być mniejsze i nieco bardziej zbite niż te wypiekane w tradycyjnym piekarniku, ale pozostają wilgotne i aromatyczne.		**1:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Chleb tostowy **„SANDWICH"**	Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba tostowego, dzięki czemu bochenek jest lżejszy i bardziej miękki w porównaniu z programem podstawowym.	**700**	**2:55**	**X**	**X**	**X**	**X**
		900	**03:00**				
Specjalny **„SPECIALTY"**	Pieczywo, które wymaga krótszego czasu pieczenia. Nie można dostosować rozmiaru bochenka. Chleb wypieczony przy użyciu tego programu jest mniejszy i ma bardziej zbitą konsystencję.		**2:50**	**X**	**X**	**X**	**X**
Dżem **„JAM"**	Wytwarzanie dżemów i marmolad. Owoce lub warzywa należy pokroić przed dodaniem ich do formy do pieczenia chleba.		**01:20**				
Jogurt **„YOGURT"**	Przygotowywanie domowego jogurtu.		**08:00**				

Wstępnie ustawiony program	Do czego używać	Waga bochenka (g)	Czas (godziny, minuty)	Kolor skórki			Opóźnienie czasowe
				Jasna	Średnia	Ciemna	
Pieczenie „**BAKE**”	Pieczenie bez wyrabiania ciasta i wyrastania. Można go również użyć do przyrumieniania skórki, jeśli bochenek jest zbyt jasny po zakończeniu wybranego programu. Wystarczy wybrać program „**BAKE**” i piec chleb dłużej, wyjmując go po osiągnięciu pożądanego koloru skórki. Dodatkowo program pieczenia może być używany do przypiekania i odświeżenia pieczywa.		**1:00**	**X**	**X**	**X**	
Domowy „**HOMEMADE**”	Program zapewnia pełną kontrolę nad procesem pieczenia, a użytkownik może dostosować czas trwania każdej fazy za pomocą cyklu „**CYCLE**”. Regulowane zakresy czasu dla każdego etapu są następujące: Wyrabianie 1: 0–8 minut Wyrastanie 1: 20–60 minut Wyrabianie 2: 0–15 minut Wyrastanie 2: 0–35 minut Wyrastanie 3: 0–60 minut Pieczenie: 0–80 minut Utrzymywanie temperatury: 0–60 minut		**03:00**	**X**	**X**	**X**	**X**

Użytkowanie wypiekacza do chleba

KROK 1: Wybierz program, korzystając z „**MENU**”, aby przełączać się między funkcjami.
KROK 2: Naciśnij przycisk „**COLOUR**”, aby wybrać pożądany stopień przyrumienienia: jasny, średni lub ciemny. Wybierz rozmiar bochenka, naciskając przycisk „**LOAF**”.
KROK 3: Naciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby włączyć proces pieczenia. Wypiekacz do chleba automatycznie zajmie się wszystkimi etapami procesu, aż do zakończenia wybranego programu. Pozostały czas pieczenia będzie odliczany na wyświetlaczu LCD.
KROK 4: Po kilku minutach mieszania sprawdź ciasto przez okienko, aby upewnić się, że cała mąka została całkowicie wmieszana. Jeśli mąka nadal jest widoczna, naciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby wstrzymać program, otwórz pokrywę i użyj nieprzywierającej łopatki, aby wmieszać pozostałą mąkę. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby wznowić program.
KROK 5: Po zakończeniu programu wypiekacz wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz panelu sterowania powróci do ustawień domyślnych. Wypiekacz do chleba automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania temperatury na 60 minut, chyba że zostanie wyłączony ręcznie. Aby wyłączyć wypiekacz do chleba, naciśnij i przytrzymaj przycisk „**START/STOP**” przez około 3 sekundy, a następnie wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania sieciowego.
KROK 6: Otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę, przekręć formę do chleba w lewo i pociągnij ją do góry, aby wyjąć z wypiekacza.
KROK 7: Obróć formę do chleba do góry dnem i delikatnie wytrząśnij bochenek na kratkę do stygnięcia. Jeśli bochenek nie wysunie się od razu, ostrożnie poluzuj krawędzie za pomocą nieprzywierającej łopatki. Pozostaw bochenek do ostygnięcia na około 20 minut przed krojeniem.

UWAGA: Przycisk „**START/STOP**” można nacisnąć w dowolnym momencie, aby wstrzymać proces pieczenia, oraz nacisnąć ponownie, aby wznowić proces. Aby anulować proces pieczenia w trakcie ustawionego programu, naciśnij i przytrzymaj przycisk „**START/STOP**” przez około 3 sekundy.

PRZESTROGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać pokrywy do momentu zakończenia cyklu.

OSTRZEŻENIE: Forma do chleba i chleb będą bardzo gorące — obchodź się z nimi ostrożnie. Hak może posłużyć do wyjęcia łopatki z podstawy bochenka, jeśli się zablokuje. Należy zachować ostrożność, ponieważ łopatka do wyrabiania będzie bardzo gorąca. Przed pokrojeniem bochenka należy zawsze wyjąć łopatkę do wyrabiania ciasta. W przypadku programów podstawowego, francuskiego, pełnoziarnistego, szybkiego, słodkiego, bezglutenowego, ciasta i chleba tostowego, urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych podczas pracy, wskazując, że nadszedł czas, aby otworzyć pokrywę i dodać dodatkowe składniki. Podczas pieczenia para może wydostawać się przez otwory wentylacyjne w pokrywce. Jest to zjawisko normalne.

Funkcja opóźnienia czasowego

Przycisk „**TIME**” służy do ustawiania funkcji opóźnionego startu, która zapobiega natychmiastowemu uruchomieniu wypiekacza do chleba.
Aby opóźnić zakończenie wstępnie ustawionego programu pieczenia, wybierz pożądaną funkcję i naciśnij „**TIME**”. Każde naciśnięcie przycisku spowoduje opóźnienie czasu zakończenia pokazanego na wyświetlaczu LCD o 10 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin.
Po osiągnięciu żądanego opóźnienia naciśnij przycisk „**START/STOP**”, aby rozpocząć.

UWAGA: Czas opóźnienia obejmuje również czas pieczenia danego programu. Przed wprowadzeniem opóźnienia należy wybrać rozmiar bochenka i stopień przyrumienienia. Funkcja opóźnienia nie jest dostępna dla wstępnie ustawionych programów wyrabiania ciasta, jogurtu i pieczenia. Funkcja „**TIME**” opóźnia czas pieczenia tylko o 1 minutę w trybie pieczenia**.**

OSTRZEŻENIE: Funkcji opóźnienia nie należy używać podczas pieczenia z użyciem takich składników jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

Funkcja utrzymywania temperatury (tylko chleb)

Wypiekacz do chleba automatycznie utrzymuje temperaturę chleba przez 60 minut po zakończeniu pieczenia.
Jeśli ta funkcja nie jest wymagana, a chleb ma zostać natychmiast wyjęty, naciśnij przycisk „**START/STOP**" i przytrzymaj ok. 3 sekundy.

UWAGA: Funkcja utrzymywania temperatury nie jest dostępna w przypadku wstępnie ustawionych programów wyrabiania ciasta.

Funkcja pamięci

Wypiekacz do chleba jest wyposażony w inteligentną funkcję pamięci. Jeśli zasilanie zostanie odłączone, wypiekacz do chleba zachowa postęp programu przez maksymalnie 10 minut. Jeśli w tym czasie zasilacz zostanie ponownie podłączony, program będzie automatycznie kontynuowany od momentu, w którym nastąpiło odłączenie. Jeśli program zostanie przerwany na dłużej niż dziesięć minut, należy wyrzucić składniki i ponownie uruchomić wstępne ustawienie pieczenia.

Wyświetlacz ostrzeżeń

Jeśli po rozpoczęciu wstępnie ustawionego programu na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „**HHH**", oznacza to, że temperatura wewnątrz wypiekacza do chleba jest nadal zbyt wysoka. Zatrzymaj bieżący program, otwórz pokrywę i odczekaj ok. 10–20 minut, aż wypiekacz ostygnie.
Jeśli po naciśnięciu przycisku „**START/STOP**" na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „**LLL**", oznacza to, że temperatura wewnątrz wypiekacza do chleba jest zbyt niska. Zatrzymaj bieżący program, naciskając przycisk „**START/STOP**", otwórz pokrywę i pozostaw wypiekacz do chleba na ok. 10–20 minut, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu LCD pokaże się komunikat „**EE0**", oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Zleć sprawdzenie czujnika autoryzowanemu specjaliście.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przykleiły się do wypiekacza lub zewnętrznej strony formy do wypieku chleba.	Wyłącz wypiekacz, odłącz go od źródła zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie wyczyść zewnętrzną stronę formy do chleba lub komorę do wypieku chleba zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**".
Łopatki do wyrabiania ciasta nie można wyjąć z formy do chleba.	Ciasto lub składniki mogły przykleić się do łopatki, powodując jej przywieranie.	Dodaj tyle wody, aby zakryła łopatkę, a następnie pozostaw na 10 minut do namoczenia. Po namoczeniu lekko przekręć łopatkę do ugniatania, aby ją poluzować.
Wypiekacz do chleba nie działa / łopatka do wyrabiania ciasta nie porusza się.	Wypiekacz do chleba nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Podłącz wypiekacz do źródła zasilania i włącz go.
	Forma do pieczenia chleba nie jest prawidłowo ustawiona.	Sprawdź, czy forma do pieczenia chleba jest prawidłowo zamocowana.
	Wybrano funkcję opóźnienia czasowego.	Wypiekacz nie rozpocznie pracy, dopóki nie zostanie osiągnięty ustawiony czas uruchomienia.
Chleb opada na środku i jest wilgotny na spodzie.	Chleb znajdował się w wypiekaczu przez zbyt długi czas.	Wyjmij chleb z formy przed zakończeniem funkcji podtrzymywania ciepła.
Trudno jest wyjąć chleb z formy do chleba.	Spód bochenka przywarł do łopatki do wyrabiania ciasta.	Po upieczeniu wyczyść łopatkę do wyrabiania ciasta i wałki. W razie potrzeby napełnij formę do chleba ciepłą wodą na ok. 30 minut, aby po każdym użyciu można było łatwo wyjąć i wyczyścić ostrze.
Podczas pracy można wyczuć zapach spalenizny.	W komorze wypiekacza nagromadziły się pozostałości składników.	Zachowaj ostrożność podczas dodawania składników do formy do pieczenia chleba.
Składniki nie zostały prawidłowo wymieszane/chleb nie upiekł się zgodnie z oczekiwaniami.	Wybrano nieprawidłowy program.	Wybierz prawidłowy program.
	Przycisk „**START/STOP**" został naciśnięty podczas pracy wypiekacza do chleba.	Wyrzuć składniki i uruchom proces od nowa.
	Podczas działania wypiekacza do chleba pokrywka została otwarta kilka razy.	Nie otwieraj pokrywki podczas pieczenia; otwieraj pokrywkę tylko, aby dodać składniki. Upewnij się, że pokrywka jest dobrze zamknięta.
	Temperatura w pomieszczeniu wykracza poza optymalny zakres roboczy.	Używaj wypiekacza do chleba w pomieszczeniu o stabilnej temperaturze w zakresie 15–34°C.
	Łopatka do wyrabiania ciasta jest zablokowana i nie obraca się.	Wyjmij łopatkę do wyrabiania ciasta i formę do wypieku chleba, a następnie sprawdź, czy wał napędowy łopatki się obraca.

Przechowywanie

Przed odłożeniem wypiekacza do chleba w suche i chłodne miejsce upewnij się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche. Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół wypiekacza do chleba. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6754
Wejście: 220–240 V ~ 50 Hz
Wyjście: 550 W (silnik: 50 W, nagrzewnica: 500 W)

Pobór mocy (tryb gotowości): 0,55 W
Tryb gotowości: Po 20 sekundach braku aktywności

Przepisy



UWAGA: Do ciasta można dodać dodatkowe składniki, aby wzmocnić smak podczas wypieku chleba podstawowego, francuskiego, pełnoziarnistego, szybkiego i tostowego. Wypróbuj zioła, przyprawy, suszone pomidory, oliwki, orzechy i nasiona.

Składniki		**Bochenek 700 g**	**Bochenek 900 g**
Orzechy	Orzechy włoskie, migdały, orzechy pekan (drobno posiekane)	75–100 g	100–150 g
Nasiona	Słonecznik, sezam, mak, dynia	60–80 g	90–120 g
Ser	Parmezan, cheddar (starty), feta (pokruszony)	50–75 g	75–100 g
Zioła i przyprawy	Rozmaryn, tymianek, bazylia, czosnek, kmin rzymski, papryka	1–2 łyżeczki	2–3 łyżeczki
Dodatkowe składniki	Oliwki (bez pestek i posiekane), suszone pomidory (posiekane)	50–75 g	75–100 g

Chleb podstawowy

Składniki	**Bochenek 700 g**	**Bochenek 900 g**
Mąka	420 g	490 g
Woda	270 ml	330 ml
Olej	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Cukier	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb francuski

Składniki	**Bochenek 700 g**	**Bochenek 900 g**
Mąka	420 g	490 g
Woda	250 ml	330 ml
Olej	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Cukier	1½ łyżki stołowej	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb pełnoziarnisty

Składniki	**Bochenek 700 g**	**Bochenek 900 g**
Mąka	280 g	280 g
Woda	260 ml	330 ml
Mąka pełnoziarnista	110 g	220 g
Olej	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Brązowy cukier	2 łyżki	2½ łyżki
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Sól	4 łyżeczki	2 łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Szybki chleb

Składniki	**Bochenek 700 g**
Mąka	420 g
Woda	250 ml
Olej	2 łyżki

Składniki	Bochenek 700 g
Cukier	1½ łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka
Drożdże	2 łyżeczki

Słodki chleb

Składniki	Bochenek 700 g	Bochenek 900 g
Mąka	420 g	490 g
Woda	250 ml	330 ml
Cukier	3 łyżki stołowej	4 łyżki stołowej
Olej roślinny	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Mleko w proszku	2 łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka



UWAGA: Do ciasta można wrzucić dodatkowe składniki, aby wzmocnić smak, takie jak orzechy, świeże lub suszone owoce i czekolada.

Składniki		Bochenek 700 g	Bochenek 900 g
Orzechy	Orzechy włoskie, migdały, orzechy pekan (drobno posiekane)	75–100 g	100–150 g
Nasiona	Słonecznik, sezam, mak, dynia	60–80 g	90–120 g
Czekolada	Kawałki czekolady	50–75 g	75–100 g
Zioła i przyprawy	Cynamon, gałka muszkatołowa, kardamon, kakao	1–2 łyżeczki	2–3 łyżeczki
Suszone owoce	Rodzynki, rodzynki sułtańskie, żurawina, morele, daktyle, figi	75–100 g	100–150 g
Świeże owoce	Jabłka, banany, jagody (zwykle rozgniecione lub pokrojone)	100–125 g	125–150 g
Dodatkowe składniki	Ekstrakt waniliowy, ekstrakt migdałowy	½-1 łyżeczka	½-1 łyżeczka
Dodatki i glazury	Syrop cukrowy, miód, lukier, cukier puder	Do smaku	

Chleb bezglutenowy

Składniki	Bochenek 700 g	Bochenek 900 g
Mąka bezglutenowa	420 g	560 g
Woda	270 ml	330 ml
Cukier	2 łyżki	2 łyżki
Olej	2 łyżki	3 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Drożdże	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

Ciasto na wypieki

Składniki	Ilość
Mąka rafinowana	560 g
Woda	360 ml
Olej	2 łyżki
Cukier	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Drożdże	1 łyżeczka

Proponowane dodatki

Przecier pomidorowy lub passata
Tarta mozzarella lub cheddar
Pokrojone pomidory
Szynka
Pepperoni
Czarne oliwki bez pestek
Oliwa z oliwek do skropienia
Świeża bazylia

Ciasto
Ciasto czekoladowo-orzechowe

Wystarcza na 1 duże ciasto

Ingredient	Quantity
Oil	150 ml
Milk	150 ml
Soft light brown sugar	150 g
Black treacle	1 tbsp
Eggs (medium)	2
Self-raising flour	200 g
Baking powder	½ tsp
Cocoa powder	75 g
Ground almonds	50 g

Krem czekoladowy

Składniki	Ilość
Masło, miękkie	150 g
Cukier puder, przesiany	350 g
Roztopiona czekolada	75 g
Połówki orzechów włoskich	6

Metoda
Ubij masło, aż będzie lekkie i kremowe.
Powoli dodawaj cukier puder, mieszając do uzyskania gładkiej konsystencji.
Wmieszaj roztopioną czekoladę.
Przekrój ciasto na pół i rozsmaruj na środku połowę kremu maślanego.
Pokryj wierzch pozostałym kremem i udekoruj połówkami orzechów włoskich.

UWAGA: Zaleca się korzystanie z ustawienia koloru jasnej lub średniej skórki.

Chleb tostowy

Składniki	Bochenek 700 g	Bochenek 900 g
Woda	210 ml	270 ml
Masło	30 g	38 g
Sól	4 g	5 g
Mąka pszenna chlebowa	294 g	378 g
Cukier	26 g	34 g
Mleko w proszku	9 g	12 g
Drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Dżem
Dżem malinowy

Składniki	Ilość
Świeże maliny	300 g
Cukier konserwujący	300 g
Cytryna	Sok z 1 sztuki

Rodzaj owoców	Stosunek cukru do owoców	Potrzebne dodatki
Owoce o dużej zawartości pektyn (np. czarne porzeczki, śliwki, agrest)	Jednakowa waga owoców i cukru konserwującego	Brak
Owoce o średniej zawartości pektyn (np. maliny, morele)	Jednakowa waga owoców i cukru konserwującego	Sok z cytryny (1 na ok. 300 g owoców)
Owoce o niskiej zawartości pektyn (np. truskawki, wiśnie, zwykłe pomarańcze)	Jednakowa waga owoców i cukru konserwującego	Sok z cytryny i dodatkowe pektyny (w proszku lub płynie)
Marmolada (polecane pomarańcze sewilskie)	Jednakowa waga pulpy owocowej i cukru konserwującego	Sok z cytryny, jeśli to konieczne; dodatkowa pektyna w przypadku zwykłych pomarańczy

Metoda

Przygotuj owoce: umyj je, oczyść i pokrój duże owoce na małe kawałki.
Dodaj owoce, cukier i sok z cytryny do formy do chleba. W razie potrzeby dodaj pektynę.
Umieść łopatkę do wyrabiania ciasta w formie do chleba. Dodaj mieszankę i zamknij pokrywkę.
Wybierz opcję „**JAM**" i naciśnij przycisk „**START/STOP**", aby rozpocząć cykl.
Po zakończeniu cyklu nałóż niewielką ilość dżemu na talerz. Pozostaw do ostygnięcia na 1–2 minuty, a następnie delikatnie naciśnij palcem. Jeśli utworzyła się skórka, dżem jest gotowy. Jeżeli nadal pozostaje płyn, oznacza to, że dżem nie zgęstniał.
Jeśli dżem jest płynny, włóż go z powrotem do formy do pieczenia chleba i wybierz opcję „**BAKE**".
Ustawi timer na 30 minut i uruchom program.
Po zakończeniu cyklu ponownie nałóż dżem na talerz; w razie potrzeby kontynuuj pieczenie w krótkich odstępach czasu, aż dżem zgęstnieje.
Po zakończeniu przelej gorący dżem/marmoladę do wysterylizowanych, ciepłych słoików. Uszczelnij je i pozostaw do ostygnięcia.

Jogurt

Składniki	Ilość
Mleko	820 ml
Starter do jogurtu (jogurt naturalny)	80 ml

Metoda

Wlej mleko do rondla. Doprowadź do wrzenia, a następnie zdejmij z ognia. Czasami mieszanie pomaga uzyskać gęstszy jogurt.
Poczekaj, aż mleko ostygnie do temperatury 32–43°C. Usuń kożuch, który uformował się na wierzchu.
Delikatnie ubij jogurt naturalny. Użyj świeżego jogurtu i wymieszaj, uważając, aby nie ubijać zbyt mocno.
Umieść łopatkę do wyrabiania ciasta w formie do chleba. Dodaj mieszankę i zamknij pokrywkę.
Wybierz opcję „**YOGHURT**" i naciśnij przycisk „**START/STOP**", aby rozpocząć cykl.
Gdy program wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, naciśnij przycisk „**START/STOP**" i wyjmij formę do chleba.
Przełóż jogurt do pojemnika z pokrywką. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włóż do lodówki.

Wskazówki i porady

1. Nie przechowuj domowego jogurtu w lodówce dłużej niż 4 dni.
2. Dłuższa inkubacja (do 12 godzin) pozwala uzyskać gęstszy jogurt o bardziej wyrazistym smaku.

Progress Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN I Subject to the care and use being followed, the Progress guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.progresscookshop.com**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/progress** and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN I Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.progresscookshop.com**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/progress** and register your product within 30 days of purchase.

FR I Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservice@progresscookshop.com**. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/progress** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL I Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservice@progresscookshop.com**. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar **guarantee.upplc.com/progress** en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE I Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservice@progresscookshop.com**. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu **guarantee.upplc.com/progress** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES I Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservice@progresscookshop.com**. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upplc.com/progress** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT I Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail **customerservice@progresscookshop.com**. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a **guarantee.upplc.com/progress** e registe o seu produto até 30 dias após a compra.

IT I Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **customerservice@progresscookshop.com**. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina **guarantee.upplc.com/progress** e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

PL I W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: **customerservice@progresscookshop.com**. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upplc.com/progress** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Progress trademark. All rights reserved.

CD280825/MD000000/V1