

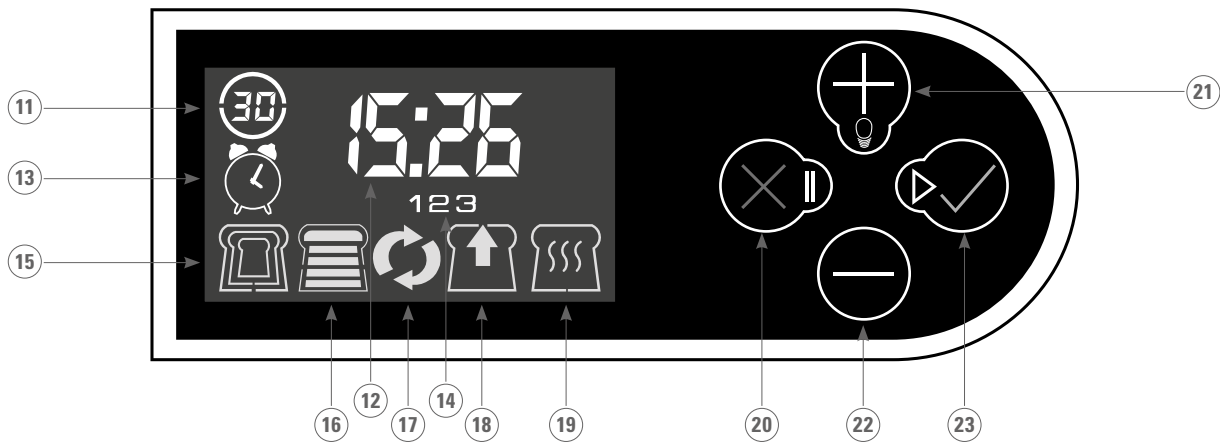
Baker One/Two/Three

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Stadler Form®

Baker One/Two/Three



BROTBACKAUTOMAT BAKER ONE / BAKER TWO / BAKER THREE

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb des Brotbackautomaten Baker One / Baker Two / Baker Three.

Die Anwendung dieses Brotbackautomaten gewährt die Möglichkeit die unterschiedlichsten Sorten von Brot und Backwaren zu Hause zu backen, wie nach traditionellen, sowie nach eigenen Rezepten. Die einfache Handhabung des Brotbackautomaten wird Ihnen zweifellos Freude bereiten und erlauben jeden Morgen das Aroma und den Geschmack von frischem Brot zu genießen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Anwendung dieses Geräts lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.

- Der Hersteller trägt keine Haftung für beliebige Verletzungen und Schäden, die infolge eines inkorrekten Betriebs des Geräts entstanden sind.
- Beim Betrieb des Brotbackautomaten müssen die in der vorliegenden Anleitung angeführten Sicherheitsmaßnahmen streng eingehalten werden. Ein inkorrekt betrieb des Brotbackautomaten kann zu lebens- und gesundheitsgefährdenden Situationen für den Benutzer führen.
- Der Brotbackautomat ist ein Haushaltsgerät und für den Gebrauch in Wohnhäusern, sowie in Hotels und anderen Gaststättenbetrieben oder in Privathotels mit „Bed & Breakfast“-Service bestimmt. Der Brotbackautomat ist nicht für die Anwendung in Büro- oder Produktionsräumen bestimmt.
- Dieses Elektrogerät ist nicht für die Anwendung durch Kinder oder durch handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle bestimmt, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Fertigkeiten in der Anwendung von Elektrogeräten verfügen und sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben.
- Stellen Sie den Brotbackautomat nur auf einer trockenen, ebenen Oberfläche, in einem sicheren Abstand vom Rand dieser Oberfläche auf. Überzeugen Sie sich davon, dass sich auf dieser Oberfläche keine Fremdgegenstände befinden, die zu Vibrationen des Brotbackautomaten beim Knetvorgang führen können.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht direkt an die Wand oder neben anderen Gegenständen, die durch die Einwirkung von Wärme beschädigt werden können, die durch die Erhitzung des Gehäuses bedingt ist, sowie neben leicht entflammaren Gegenständen auf.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien, sowie an Orten mit erhöhter Feuchtigkeit oder neben Wärmequellen. Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht neben elektrischen Heizgeräten.
- Überzeugen Sie sich vor dem Anschluss der Brotbackmaschine an das Stromnetz bitte davon, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Geräts ausgewiesen ist.
- Benutzen Sie für den Anschluss keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel. Der Brotbackofen ist nicht für den Anschluss über einen externen Timer oder über andere Fernsteuerungssysteme bestimmt.

- Um gefährlichen Situationen vorzubeugen, achten Sie bitte darauf, dass Stromkabel nicht vom Tischrand runter hängt und mit keinen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können, sich nicht verwickelt und nicht verdreht.
- Lassen Sie keine längere Einwirkung von direkten Sonnenstrahlen auf den Brotbackautomat zu.
- Tauchen Sie den Brotbackautomat, das Stromkabel und die Steckgabel niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Während des Betriebs können sich die äußeren Oberflächen des Brotbackautomaten erhitzen. Seien Sie vorsichtig und nehmen Sie entsprechende Maßnahmen vor, um Verbrennungen, Brände und andere gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Deckel des Brotbackautomaten. Zur Brandschadenverhütung sollten Sie die Lüftungsöffnungen des Brotbackautomaten während des Betriebs nicht verdecken.
- Bewegen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn er eingeschaltet ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Backwaren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Kontakt mit den beweglichen Teilen des Brotbackautomaten.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nur mit dem Originalzubehör. Geben Sie keine Zutaten und keine Gegenstände in das Fach, in das der Teig- und Brotbehälter eingesetzt wird.
- Schalten Sie den Brotbackautomaten nicht ohne eingesetzten Teig- und Brotbehälter ein.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht als Geschirr für die Aufbewahrung von Fremdgegenständen oder Lebensmitteln.
- Fassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nicht mit nassen Händen an.
- Lassen Sie den eingeschalteten Brotbackautomaten nicht ohne Aufsicht.
- Schalten Sie den Brotbackautomaten nach dem Ende des Betriebs, sowie vor der Reinigung und vor dem Transport immer vom Stromnetz ab.
- Bevor Sie mit der Reinigung des Brotbackautomaten beginnen, sollten Sie sich davon überzeugen, dass er sich vollständig abgekühlt hat.
- Verwenden Sie bei der Reinigung keine Schleifmittel, waschen Sie den Teig- und Brotbehälter, den Knethaken und das Zubehör niemals in der Geschirrspülmaschine.
- Packen Sie den Brotbackautomaten zum Aufbewahren in die Box und lagern Sie ihn an einem trockenen, kindersicheren Ort.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Brotbackautomat den Besitzer wechseln sollte, geben Sie ihm diese Anleitung zusammen mit dem Gerät mit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. **Lüftungsöffnungen**
2. **Sichtfenster**
3. **Deckelgriff**
4. **Deckel**

5. **LCD-Anzeige**
6. **Bedientafel**
7. **Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse**
8. **Teig- und Brotbehälter**
9. **Knethaken**
10. **Antriebsachse des Knethakens**

Displayindikation

11. **Programmnummer**
12. **Programmausführungszeit**
13. **Timer / Einschaltverzögerung**
14. **Nummer des Knetzyklus/Teigtriebs**
15. **Brotgewicht**
16. **Knusprigkeitsgrad der Kruste**
17. **Teigknetung**
18. **Teigtrieb**
19. **Backbetrieb**

Bedientafel

20. **Rückschalt- / Abbruch- / Pausentaste**
21. **Taste zum Steigern der Eingabewerte / Einschalten der Beleuchtung**
22. **Taste zum Absenken der Eingabewerte**
23. **Taste zum Bestätigen der Eingabewerte / Einschalten**

KURZANLEITUNG

Eine volle Beschreibung aller Tasten und Funktionen wird in Abschnitt „Programme“ angeführt.

Beim Einschalten des Brotbackautomaten werden auf dem Display die Programmeinstellungen nach Vorgabe angezeigt:

- Hauptprogramm (Programm 1) zum Backen von Weizen- und Roggenbrot
- Brotgewicht 900 g
- mittlerer Knusprigkeitsgrad der Kruste
- Zubereitungszeit 3 Stunden.

Wenn Sie dieses Programm benutzen wollen, geben Sie in den Teig- und Brotbehälter die notwendigen Zutaten ein. Für gute Backergebnisse ist es sehr wichtig die richtigen Proportionen und die Einfüllreihenfolge der Zutaten zu beachten (siehe Abschnitt „Wichtige Regeln für gute Ergebnisse“).

Um die Zubereitung zu beginnen, pressen und halten Sie die Taste (23) etwa 3 Sekunden lang. Der Brotbackautomat beginnt seinen Betrieb.

Wenn Sie ein anderes Zubereitungsprogramm benutzen wollen, führen Sie die folgenden Handlungen aus:

1. Wählen sie das zubereitungsprogramm aus

Beim Einschalten des Brotbackautomaten werden auf dem Display die Programmeinstellungen nach Vorgabe angezeigt: Um ein anderes Programm zu wählen, pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte. Dabei wird auf dem Display die Programmnummer (11) angezeigt. Die Beschreibung wird in Abschnitt „Zubereitungsprogramme“ angeführt. Die Ausführungszeit jedes Zyklus (12) für das gewählte programm wird auf dem Display automatisch angezeigt.

2. Wählen sie das brotgewicht

Nachdem Sie das Zubereitungsprogramm gewählt haben, muss das Brotgewicht gewählt werden. Pressen Sie dazu die Einstellungswahltaste (23), dabei wird auf dem Display das Symbol der Brotgröße (15) angezeigt. Nach Vorgabe ist das Brotgewicht auf 900 g eingestellt. Um ein anderes Gewicht zu wählen, pressen Sie die Taste zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Werte. Dabei wird das Symbol auf dem Display sich entsprechend den zulässigen Werten für das gewählte Programm verändern.

-  450 g (nicht für alle Programme)
-  680 g
-  900 g

3. Wählen sie den knusprigkeitsgrad der kruste

Nachdem Sie das Brotgewicht gewählt haben, pressen Sie auf die Einstellungswahltaste (23), dabei wird auf dem Display das Symbol für den Knusprigkeitsgrad der Kruste (16) angezeigt. Nach Vorgabe ist der mittlere Knusprigkeitsgrad eingestellt. Um einen anderen Knusprigkeitsgrad der Kruste einzustellen, pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte. Dabei wird das Symbol auf dem Display sich entsprechend den zulässigen Werten für das gewählte Programm verändern.

Um die Zubereitung zu beginnen, pressen und halten Sie die Taste (23) etwa 3 Sekunden lang. Der Brotbackautomat beginnt den Betrieb, dabei wird auf dem Display die Zeitrückzählung bis zum Ende der Zubereitung angezeigt.

Beachten Sie bitte, dass sich während des Backens auf den inneren Oberflächen der Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse eine geringe Menge an Kondensat bilden kann. Das ist eine normale Erscheinung, die sich nicht auf die Qualität des Brotes auswirkt.

-  Sehr hell
-  Hell
-  Mittel
-  Dunkel
-  Sehr dunkel

4. Ende des backprozesses

Sobald der Zeitrückzählungstimer den Nullwert erreicht hat, wird ein dreifaches Tonsignal erklingen. Nach dem Ende der Zubereitung schaltet sich automatisch der Brotwarmhaltebetrieb ein. Zum Abschalten dieses Betriebs pressen Sie die Abbruchtaste (20).

BETRIEB

Einleitungsinformationen

Der Brotbackautomat ist zum Backen von standardmäßigen Brotlaiben mit einem Gewicht von 450, 680 und 900 g programmiert. Beachten Sie bitte, dass diese Parameter ungefähr sind und vom Rezept und von der Qualität der Zutaten abhängen.

Knethaken

Vor jeder Anwendung sollten Sie sich davon überzeugen, dass der Knethaken für den Teig richtig eingesetzt wurde und sich auf der Antriebsachse frei drehen lässt. Reinigen Sie den Knethaken und die Antriebsachse gründlich nach jeder Anwendung des Brotbackautomaten.

ZUBEREITUNGSPROGRAMME

1. Hauptprogramm (2:51 - 3:00)

Zum Backen von Weizen- oder Roggenbrot, sowie zum Backen von Brot mit Hinzufügung von Aromakräutern und Rosinen.

2. Brot aus Backschrot (3:32 - 3:40)

Zum Backen von Brot aus Backschrot. Dieses Programm hat eine längere Vorwärmzeit für eine gründliche Dämpfung des Mehls, deshalb wird es nicht empfohlen dieses Programm mit Einschaltverzögerung zu benutzen, da dies zu unbefriedigenden Backergebnissen führen kann.

3. Feinbrot (2:35 - 2:45)

Um ein süßes Brot mit einer knusprigen Kruste zu backen, die durch die Karamelisierung von Zucker entsteht.

4. Sandwich (2:55 - 3:00)

Zum Backen von Sandwichbrot mit einer lockeren Struktur und einer dicken, weichen Kruste.

5. Französisches Brot (3:30 - 3:50)

Zum Backen von Feinbrot mit einer leichten Textur und einer knusprigen Kruste.

6. Teig (1:30)

Nur für die Zubereitung von Teig, nicht zum Backen. Sie können Teig für beliebige Zwecke zubereiten - für Brötchen, Pizza etc. Nach der Zubereitung muss der Teig aus dem Teig- und Brotbehälter genommen und manuell geformt werden. Zulässiger Umfang – nicht mehr als 1 kg Gesamtgewicht von allen Zutaten.

7. Marmelade (1:20)

Für die Zubereitung von hausgemachter Marmelade aus frischem Obst und Obst aus der Dose. Überschreiten Sie nicht den zugelassenen Umfang, der im Rezept angegeben ist, im Gegenfall kann die Marmelade aus dem Brotbackautomaten auslaufen. Falls dies dennoch fahrlässig passiert ist, muss der Brotbackautomat sofort ausgeschaltet, der Teig- und Brotbehälter entfernt werden, danach muss man etwas abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, und danach den Brotbackautomaten gründlich von der ausgelaufenen Marmelade reinigen.

8. Brot aus Fertigbackmischungen (2:30)

Zum Backen von Brot aus Fertigbackmischungen von zwei Typen: «einfach Wasser hinzufügen» und «einfach Mehl und Wasser hinzufügen». Das Programm ist zum Backen eines standardmäßigen Brotlaibs mit einem Gewicht von ca. 680 g bestimmt.

9. Delikatessenbrot (2:50)

Zum Backen von Delikatessenbrot nach besonderen Rezepten.

10. Glutenfreies Brot (2:35)

Zum Backen von Brot aus glutenfreiem Mehl. Das Programm ist zum Backen von Diätbrot für Personen bestimmt, die an einer Unverträglichkeit von Gluten leiden, der in Getreide (Weizen, Hafer, Gerste, Roggen) enthalten ist. Die Zubereitung von solchem Brot daheim ist viel günstiger, als der Erwerb von fertigem Diätbrot.

11. Schnelles Backen I (1:10)

Zum schnellen Backen eines Weizenbrotlaibs mit einem Gewicht von 680 g. Das mit diesem Programm gebackene Brot hat eine klebrigere Textur im Vergleich zu Weizenbrot, das nach dem Hauptprogramm gebacken wurde.

12. Schnelles Backen II (1:15)

Zum schnellen Backen eines Weizenbrotlaibs mit einem Gewicht von 900 g. Das mit diesem Programm gebackene Brot hat eine klebrigere Textur im Vergleich zu Weizenbrot, das nach dem Hauptprogramm gebacken wurde.

13. Zusätzliche Zubereitungszeit (1:00)

Zum Steigern der Ausführungszeit eines vorgegebenen Programms. Die Ausführungszeit dieses Programms beträgt nach Vorgabe 1 Stunde, mit einer Zeitrückzählung in Intervallen von 10 Minuten für die bequeme Kontrolle der Zubereitung. Zum Fortsetzen des Programms muss alle 10 Minuten die Taste zum Steigern der Abzeigewerte gepresst werden, um die Ausführung des Programms um 10 weitere Minuten zu verlängern.

Wenn nach der Anwendung dieses Programms bei der Wahl eines neuen Zubereitungsprogramms auf dem Display die Meldung «H:HH» angezeigt wird, bedeutet das, dass die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten zu hoch ist. In einem solchen Fall muss der Deckel geöffnet, der Teig- und Brotbehälter entfernt werden, wonach man abwarten muss, bis sich der Brotbackautomat etwa 10 Minuten lang abkühlt. Danach kann ein anderes Zubereitungsprogramm benutzt werden.

14. Pizzateig (0:50)

Für die Zubereitung von Teig für Pizza oder frische Pasta (Nudeln). Nach der Zubereitung muss der Teig aus dem Teig- und Brotbehälter entfernt und für die nachfolgende Zubereitung im Ofen oder auf dem Herd manuell geformt werden.

15. Schnelles Backen (1:40)

Zum schnellen Backen von Weißbrot mit einer dichten Textur.

16. Individuelles Rezept I

Zum Backen von Brot nach einem eigenen Rezept. Dieses Programm erlaubt es eigene Einstellungen für jeden Brotzubereitungszyklus vorzugeben – für das Kneten, das Aufgehen des Teigs und für das Backen. Das Programm ist wie für erfahrene Kochkünstler, sowie auch für Anfänger bestimmt, die es lernen wollen Brot nach einem eigenen Rezept zu backen. Alle Einstellungen werden vom Brotbackautomaten für die nachfolgende Anwendung gespeichert, und bei der Wahl dieses Programms werden alle eingegebenen Parameter auf dem Display angezeigt. Die können auch die Dauer von jedem Zyklus nach eigenem Ermessen korrigieren.

17. Individuelles Rezept II

Gleicht dem Programm «Individuelles Rezept I».

18. Kuchen* (1:10)

Zum Backen von Kuchen. Dieser Prozess ist genauso einfach, wie die Benutzung von jedem anderen Programm, befolgen Sie einfach genau die Anleitungen, die im Abschnitt «Rezepte» angeführt sind. Dieses Programm kann auch zum Backen von Kuchen aus fertigen Backmischungen verwendet werden. Bei der Zubereitung von Kuchen aus Halbfabrikaten befolgen Sie die Anleitungen der Backmischungshersteller.

19. Dessertbackwaren* (2:50)

Zum Backen von Desserts. Dieser Prozess ist genauso einfach, wie die Benutzung von jedem anderen Programm, befolgen Sie einfach genau die Anleitungen, die im Abschnitt «Rezepte» angeführt sind.

* für die Modelle Baker One SFBM.990 und Baker Two SFBM.9900.

Vor der ersten Anwendung

1. Nehmen Sie den Brotbackautomaten vorsichtig aus der Verpackung entfernen Sie alle Werbesticker und Etiketten.

2. Wischen Sie den Staub ab, der in den Brotbackautomaten bei der Produktion und beim Transport gelangen konnte.
3. Wischen Sie die äußeren Oberflächen des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, spülen Sie den Teig- und Brotbehälter und den Knethaken ab (siehe Abschnitt «Reinigung und Pflege»). Achtung! Die Innenoberfläche des Teig- und Brotbehälters hat eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie für die Reinigung des Teig- und Brotbehälters keine Schleifmittel.
4. Schmieren Sie vor der ersten Anwendung die Innenoberfläche des Teig- und Brotbehälters mit Pflanzenöl, Butter oder Margarine ein und schalten Sie den leeren Brotbackautomaten für 10 Minuten im Schnellbackprogramm (15) ein.
5. Wischen Sie danach den Teig- und Brotbehälter mit einem sauberen trockenen Tuch ab.
6. Setzen Sie den Knethaken (9) in den Teig- und Brotbehälter (8) auf die Antriebsachse (10) auf. Überzeugen Sie sich davon, dass der Knethaken richtig eingesetzt ist und sich auf der Antriebsachse frei drehen lässt.

ANMERKUNG

Bei der ersten Anwendung können Sie einen leichten Geruch von Schmiermitteln spüren, die bei der Produktion des Brotbackautomaten verwendet wurden. Das ist eine Normalerscheinung, die nicht von Störungen am Brotbackautomaten zeugt.

ANWENDUNG

1. Nehmen Sie den Teig- und Brotbehälter ab.

Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Teig- und Brotbehälter raus – fassen Sie ihn dazu am Griff, drehen Sie ihn leicht gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn danach nach oben. Bevor Sie irgendwelche Zutaten in den Teig- und Brotbehälter geben, sollten Sie diesen unbedingt aus dem Brotbackautomaten nehmen, damit die Zutaten nicht zufällig in das Einsatzfach des Teig- und Brotbehälters und auf das Heizelement gelangen.

2. Setzen Sie den Knethaken ein.

Setzen Sie in den Teig- und Brotbehälter den Knethaken ein und pressen Sie ihn leicht nach unten, um ihn zu fixieren. Prüfen Sie, dass der Knethaken richtig eingesetzt wurde und sich frei auf der Achse drehen lässt.

3. Messen Sie die notwendigen Mengen der Zutaten ab und geben Sie diese in den Teig- und Brotbehälter.

Messen Sie die notwendigen Mengen aller Zutaten genau ab und geben Sie sie in den Teig- und Brotbehälter in der richtigen Reihenfolge entsprechend dem Rezept (siehe Abschnitt «Zutaten abmessen»). Beim Hinzufügen von Hefe überzeugen Sie sich bitte davon, dass die Hefe nicht vorzeitig mit Flüssigkeit in Kontakt kommt.

ACHTUNG!

Alle zu verwendenden Zutaten müssen eine Temperatur von 21-28 °C haben.

4. Setzen Sie den Teig- und Brotbehälter in den Brotbackautomaten ein.

Setzen Sie den Teig- und Brotbehälter in das entsprechende Fach des Brotbackautomaten ein und drehen Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren, schließen Sie danach den Deckel.

5. Anwendung der Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse

Wenn Sie ein Britrezept mit Obst oder Nüssen gewählt haben, geben Sie diese in die Dosiervorrichtung im gewünschten Umfang entsprechend dem Rezept ein. Vor dem hinzufügen von Trockenobst überzeugen Sie sich bitte davon, dass es nicht verklebt ist, im Gegenfall wird das die Funktion der Dosiervorrichtung erschweren, wodurch die Zusätze im Brot schlecht verteilt werden. Um das zu vermeiden, sollten Sie klebrige Zusätze leicht mit Mehl bestreuen.

6. Schließen Sie den Brotbackautomaten an das Stromnetz an.

Beim Anschluss werden auf dem Display die Programmeinstellungen nach Vorgabe angezeigt: Programm 1, Brotgewicht 900 g, mittlerer Knusprigkeitsgrad der Kruste, Zubereitungszeit 3 Stunden.

7. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm.

Um ein anderes Zubereitungsprogramm zu wählen, pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte. Dabei wird auf dem Display die Programmnummer (11) angezeigt (siehe Programmbeschreibung in Abschnitt «Zubereitungsprogramme»). Die Zubereitungszeit jedes Zyklus (12) für das gewählte Programm wird auf dem Display automatisch angezeigt.

Die Zeit wird auf dem Display in Stunden und Minuten angezeigt. Beim Start des Programms beginnt die Rückzählung der Zeit bis zum Ende des Programms.

Nach der Wahl des Programms pressen Sie auf die Wertbestätigungstaste (23), dabei werden Sie zum nächsten Schritt übergehen – zur Wahl des Brotgewichts, und auf dem Display wird das entsprechende Symbol (15) erscheinen.

8. Wählen Sie das Brotgewicht.

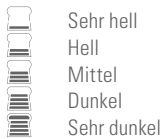
Um das Brotgewicht zu wählen, pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte. Dabei wird das Symbol auf dem Display sich entsprechend den zulässigen Werten für das gewählte Programm verändern. Sie können eine von drei Varianten wählen.

	450 g (nicht für alle Programme)
	680 g
	900 g

Nach der Wahl des Gewichts pressen Sie auf die Wertbestätigungstaste (23), dabei werden Sie zum nächsten Schritt übergehen – zur Wahl des Knusprigkeitsgrades der Kruste, und auf dem Display wird das entsprechende Symbol (16) erscheinen.

9. Wählen Sie den Knusprigkeitsgrad der Kruste

Um einen anderen Knusprigkeitsgrad der Kruste zu wählen, pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte. Dabei wird das Symbol auf dem Display sich entsprechend den zulässigen Werten für das gewählte Programm verändern.



Nach der Wahl des Knusprigkeitsgrades der Kruste pressen Sie auf die Wertbestätigungstaste (23), dabei werden Sie zum nächsten Schritt übergehen – zur Einstellung des Einschaltverzögerungstimers, und auf dem Display wird das entsprechende Symbol (13) erscheinen.

Anwendung des Timers / Einschaltverzögerung

Nach der Wahl des Programms, der Laibgröße und des Knusprigkeitsgrades der Kruste können Sie das Brot sofort backen lassen oder den Einschaltverzögerungstimer bis zu 12 Stunden benutzen.

Wenn Sie das Brot sofort backen lassen wollen, wenden Sie sich an den Abschnitt «Brot backen».

ANMERKUNG

Der Einschaltverzögerungstimer darf nicht mit den Programmen für die Schnellzubereitung, die Teig- und Marmeladenzubereitung benutzt werden.

ANMERKUNG

Benutzen Sie den Einschaltverzögerungstimer nicht, wenn das Rezept schnell verderbliche Lebensmittel enthält, wie etwa Eier, frische Milch, Sauerrahm oder Käse.

Zum Einstellen des Einschaltverzögerungstimers pressen Sie die Tasten zum Steigern (21) oder zum Absenken (22) der Anzeigewerte – auf dem Display muss dabei das Symbol der Timereinstellung (13) leuchten.

Der Einstellschritt des Timers beträgt 10 Minuten, jede Betätigung der Tasten zum Steigern oder Absenken der Anzeigewerte verändert die Zeit um 10 Minuten. Zur schnellen Korrektur der Zeit halten Sie die Taste gepresst.

Bei der Benutzung des Einschaltverzögerungstimers wird auf dem Display die Gesamtzeit der Programmausführung zuzüglich der Einschaltverzögerungszeit angezeigt. Wenn Sie, z.B., ein Zubereitungsprogramm gewählt haben, das 3 Stunden einnimmt, und eine Einschaltverzögerung für 5 Stunden, werden auf dem Display das Symbol des Einschaltverzögerungstimers (13) und die Zeit angezeigt, in der das Brot fertig sein wird – 8 Stunden. Beim

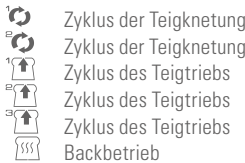
Einschalten des Brotbackautomaten beginnt die Zeitrückzählung. Wenn der Brotbackautomat mit der Programmausführung beginnt, wird das Symbol des Einschaltverzögerungstimers (13) auf dem Display erlöschen.

10. Brot backen

Um die Zubereitung zu beginnen, pressen und halten Sie etwa 3 Sekunden lang die Einschalttaste (23). Beim Start wird der Brotbackautomat ein Ton-signal von sich geben.

Anzeige der Programmausführungszyklen

Im Prozess der Programmausführung wird auf dem Display jeweils das Symbol leuchten, das dem auszuführenden Zubereitungszyklus entspricht.



11. Ende der Zubereitung

Sobald der Zeitrückzählungstimer den Nullwert (0:00) erreicht hat, wird ein dreifaches Tonsignal erklingen.

Nach dem Ende der Zubereitung schaltet sich automatisch der Brotwarm-haltebetrieb ein.

12. Brotwarmhaltebetrieb

Innerhalb einer Stunde nach dem Ende der Programmausführung wird der Brotbackautomat im Brotwarmhaltebetrieb arbeiten, dabei wird auf dem Display die direkte Zeitrückzählung für diesen Betrieb in Minuten angezeigt. Um den Brotwarmhaltebetrieb abzuschalten, pressen Sie die Abbruchtaste (mit dem roten Kreuz).

Innenbeleuchtung

Das Einschalten der Innenbeleuchtung erfolgt mittels Pressen auf dem unteren Teil der Taste zum Steigern der Anzeigewerte (21).

Sie können die Innenbeleuchtung für die bequeme Kontrolle der Programmausführung benutzen. Die Beleuchtung schaltet sich automatisch in 20 Sekunden nach dem Einschalten aus.

Pause

Vor dem Beginn des 2. Zyklus der Teigknetung können Sie den Betrieb des Brotbackautomaten auf Pause stellen, um geringe Änderungen am Rezept vorzunehmen und, z.B., weitere Zutaten hinzuzufügen. Die Pause lässt sich mittels Pressen auf den rechten Teil der Taste mit dem roten Kreuz (20) einschalten. Zur Fortsetzung des Programms pressen Sie die Einschalttaste (23).

ANMERKUNG

Die Ausführung eines Programms, das auf Pause gestellt wurde, wird nach 5 Minuten automatisch fortgesetzt.

Tonsignal

Der Brotbackautomat gibt in den folgenden Fällen ein Tonsignal von sich:

- beim Pressen einer beliebigen taste auf der Bedientafel
- bei der Anwendung der Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse
- beim Einschalten eines Programms
- beim Ende eines Programms
- bei der automatischen Abschaltung des Brotwarmhaltebetriebs

Abschalten

Zum Abschalten des Brotbackautomaten bei Bedarf pressen und halten Sie drei Sekunden lang die Taste mit dem roten Kreuz (20).

Bei Stromausfall

Wenn vor Beginn der Ausführung des 1. Zyklus des Teigtriebs ein kurzfristiger Stromausfall eingetreten ist, wird der Brotbackautomat nach der Fortsetzung der Stromzufuhr automatisch die Programmausführung fortsetzen. Wenn der Stromausfall länger war, so muss man nach der Fortsetzung der Stromzufuhr die Einschalttaste (23) pressen. Wenn der Stromausfall nach dem Beginn des 1. Zyklus des Teigtriebs eingetreten ist, muss der gesamte Prozess von vorne begonnen und die Zutaten ersetzt werden.

Programmieren von individuellen Rezepten

Zum Programmieren von individuellen Rezepten sind zwei Programme vorgesehen (16 und 17), die es erlauben die Einstellungen für alle Zubereitungszyklen zu korrigieren. Sie können, z.B., das Backprogramm für Brot aus grob gemahlenem Mehl (Programm 2) als Grundlage benutzen und Brot mit einer dichteren Textur backen, indem Sie die Zeit für jeden Zyklus ändern. Der zugelassene Änderungsbereich beträgt bis zu 2 Stunden, in Abhängigkeit vom Zyklus. Beachte Sie bitte, dass bei der Einstellung der Zeit auf 0 Stunden wird der Zyklus nicht ausgeführt werden.

1. Zyklus der Teigknetung

Nachdem Sie das Programm 16 oder 17 gewählt haben, wird auf dem Display das Symbol des 1. Zyklus der Teigknetung zu blinken beginnen. Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 10 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit des 1. Zyklus der Teigknetung im Bereich 6-14 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des 1. Zyklus des Teigtriebs zu blinken beginnen.

1. Zyklus des Teigtriebs

Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 20 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit des 1. Zyklus des Teigtriebs im Bereich 20-60 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des 2. Zyklus der Teigknetung zu blinken beginnen.

2. Zyklus der Teigknetung

Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 15 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit des 2. Zyklus der Teigknetung im Bereich 5-20 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des 2. Zyklus des Teigtriebs zu blinken beginnen.

2. Zyklus des Teigtriebs

Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 25 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit des 2. Zyklus des Teigtriebs im Bereich 5-120 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des 3. Zyklus des Teigtriebs zu blinken beginnen.

3. Zyklus des Teigtriebs

Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 45 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit des 2. Zyklus des Teigtriebs im Bereich 2-120 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des Brotbackzyklus zu blinken beginnen.

Backzyklus

Nach Vorgabe ist für diesen Zyklus eine Zeit von 35 Minuten eingestellt. Sie können die Zeit Backzyklus im Bereich 0-1 Stunde 20 Minuten korrigieren, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der Anzeigewerte pressen. Nach der Einstellung der gewünschten Zeit pressen Sie die Taste zum Bestätigen der Werte (23), dabei wird auf dem Display das Symbol des Knusprigkeitsgrades der Kruste zu blinken beginnen.

Knusprigkeitsgrad der Kruste wählen

Für diesen Schritt können Sie die Zeit nicht korrigieren.

	Sehr hell
	Hell
	Mittel
	Dunkel
	Sehr dunkel

Sie können eine der fünf Einstellungen für den Knusprigkeitsgrad der Kruste wählen, indem Sie die Tasten zum Steigern (21) oder Absenken (22) der

Anzeigewerte pressen. Nach der Wahl des Knusprigkeitsgrades der Kruste pressen Sie die Taste für die Bestätigung des Wertes (23), dabei wird auf dem Display die Gesamtzeit für die Ausführung des von Ihnen vorgegebenen Programms angezeigt.

Um die Zubereitung zu beginnen, pressen und halten Sie etwa 3 Sekunden lang die Einschalttaste (23) oder pressen Sie einfach die Einschalttaste und gehen Sie zum programmieren des Einschaltverzögerungstimers über.

Brot schneiden und aufbewahren

Bevor Sie das Brot schneiden, sollten Sie etwa 15-30 Minuten lang abwarten, bis es sich abgekühlt hat. Zum Schneiden von Brot eignet sich am besten ein Elektromesser oder ein Brotmesser mit gezahnter Klinge.

Bewahren sie das Brot in Plastiktüten, die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind, nicht länger als 3 Tage bei Raumtemperatur auf. Wenn es im Raum zu warm ist oder erhöhte Feuchtigkeit besteht, bewahren sie das Brot im Kühlschrank auf. Im tiefgefrorenen Zustand kann das Brot 1 Monat lang aufbewahrt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie den Brotbackautomaten vor der Reinigung unbedingt vom Stromnetz ab.
- Überzeugen Sie sich vor der Reinigung, dass sich der Brotbackautomat abgekühlt hat.
- Waschen Sie keine Teile und kein Zubehör des Brotbackautomaten in der Geschirrspülmaschine.

WICHTIG

Tauchen Sie den Brotbackautomaten niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten, waschen Sie ihn nicht unter einem Wasserstrahl und lassen Sie keine Spritzer auf das Gehäuse gelangen.

1. Die Außen- und Innenoberflächen des Brotbackautomaten, sowie der Deckel und die Dosiervorrichtung können mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm abgewischt werden, wonach sie trocken gewischt werden müssen.
2. Der Teig- und Brotbehälter kann in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel mit Hilfe eines Schwammes oder eines Lappens gewaschen werden. Die Innenoberfläche des Teig- und Brotbehälters hat eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie für die Reinigung des Teig- und Brotbehälters keine Schleifmittel, sowie keine Stahlschwämme oder harten Gegenstände. Nach der Reinigung muss der Teig- und Brotbehälter trocken gewischt werden.
3. Die Antihafbeschichtung des Teig- und Brotbehälters bedarf eines besonders schonenden Umgangs. Verwenden Sie für die Reinigung oder für die Entnahme des Brotes oder des Teigs keine Metallgegenstände. Mit

der Zeit kann die Antihafbeschichtung ihre Farbe ändern, das ist eine Normalerscheinung, die sich nicht auf die Brotqualität auswirkt.

4. Reinigen Sie den Knethaken gründlich. Wenn sich der Knethaken schwer von der Achse abnehmen lässt, weichen Sie den Teig- und Brotbehälter in warmem Wasser für 30 Minuten ein, das wird es erleichtern den Knethaken abzunehmen und ihn danach zu reinigen. Weichen Sie den Arbeitsbehälter nicht für längere Zeit ein, im Gegenfall kann der Antrieb des Knethakens beschädigt werden.
5. Überzeugen Sie sich nach der Reinigung davon, dass der Knethaken in den Teig- und Brotbehälter richtig eingesetzt wurde. Schmieren Sie die Antriebsachse mit einem Tropfen Pflanzenöl ein, das wird die Funktion des Knethakens verbessern.
6. Für die Reinigung der Dosiervorrichtung für Obst und Nüssen nehmen Sie diesen ab, indem Sie ihn von rechts anheben und aus den Nuten ziehen. Die Dosiervorrichtung kann in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel mit Hilfe eines Schwammes oder eines Lappens gewaschen werden. Wischen Sie die Dosiervorrichtung nach der Reinigung trocken und setzen Sie sie wieder ein. Setzen Sie dazu zuerst den linken Teil der Dosiervorrichtung in die Nuten ein, schieben Sie ihn vor und drücken Sie den rechten Teil nach unten. Überzeugen Sie sich davon, dass die Dosiervorrichtung richtig eingesetzt wurde.

Lassen Sie keinen Staub auf die Lüftungsöffnungen des Brotbackautomaten gelangen.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung wegräumen, überzeugen Sie sich davon, dass er sich vollständig abgekühlt hat.
- Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung wegräumen, überzeugen sie sich davon, dass alle Teile davon absolut sauber und trocken sind.
- Stellen Sie bei der Aufbewahrung keine Fremdgegenstände auf den Deckel des Brotbackautomaten.

REPARATUR UND STÖRUNGSBEHEBUNG

- In Sicherheitszwecken dürfen Reparaturen am Elektrogerät nur von qualifizierten Fachspezialisten eines autorisierten Servicezentrums ausgeführt werden.
- Die Garantie verbreitet sich nicht auf Mängel, die durch unqualifizierte Reparaturen, sowie durch einen inkorrekten Betrieb des Elektrogeräts hervorgerufen wurden.
- Es wird verboten das Elektrogerät zu benutzen, wenn es fehlerhaft arbeitet, sowie wenn das Elektrogerät selbst, das Stromkabel oder die Steckgabel mechanisch oder anderweitig beschädigt wurden.
- Nehmen Sie das Elektrogerät niemals selbstständig auseinander, stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Öffnungen im Gehäuse des Elektrogeräts.

- Wenn das Elektrogerät keiner Reparatur unterliegt, werfen Sie es bitte nicht mit dem Haushaltsabfall weg. Sorgen Sie für die Umwelt! Das fehlerhafte Gerät muss an einer Spezialentsorgungsstelle abgegeben werden. Die Adressen der Entsorgungsstellen für Elektrogeräte erhalten Sie bei den Müllabfuhrdiensten Ihrer Stadt.
- Beim Austausch eines fehlerhaften Geräts gegen ein neues haftet für die Entsorgung der Verkäufer.

SPEZIFIKATION

Leistung: 615 W

Spannung: 230 V / 50 Hz

Maße (B x H x T): 380 x 305 x 330 mm

Gewicht: ca. 6.5 kg (Baker One), 7.0 kg (Baker Two/Three)

Der Hersteller behält sich das Recht vor Änderungen in die technischen Kennwerte einzutragen.



BREADMAKER BAKER ONE / BAKER TWO / BAKER THREE

You have chosen well by purchasing Breadmaker Baker One / Baker Two / Baker Three.

The aroma of homemade bread wafting around the home is one of those great cooking experiences. Bread, fresh out of the oven, with melting butter is a memorable taste sensation. The Stadler Form breadmaker can create that experience every morning.

There's very little effort involved, because the breadmaker does all the work for you. Besides being able to do all kinds of speciality breads, including wholewheat, you can also prepare doughs for bread rolls, pizza, cake and jam. Everything is easy and tastes homemade – because it is.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the instruction manual before using this appliance.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.
- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the lead run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug and appliance in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.
- Avoid contact with moving parts.
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use breadmaker for storage purposes nor insert any utensils, as they may create a fire or electric shock hazard.
- Do not use the appliance with wet or moist hands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction

concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Never allow a child to operate this appliance.
- Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
- Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- In case of scald run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.
- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. The lead may only be replaced by an agent of the company, since special purpose tools are required.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the breadmaker.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.
- To avoid damaging the appliance, do not place the baking pan or any object on top of the unit.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the baking pan, kneading blade, measuring cup or spoon in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- The baking pan must be in place prior to switching on the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.
- Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).
- If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted by a qualified individual.
- The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

DESCRIPTION

1. **Air vents**
2. **Viewing window**
3. **Lid handle**
4. **Lid**
5. **LCD Display (see diagram below)**
6. **Controls (see diagram below)**

7. **Fruit and nut dispenser**
8. **Baking Pan**
9. **Kneading blade**
10. **Rotating shaft**

Display

11. **Programme number**
12. **Cycle time**
13. **Timer/delay Indicator**
14. **Rise / knead cycle number**
15. **Loaf sizes**
16. **Crust settings**
17. **Knead symbol**
18. **Rise symbol**
19. **Bake symbol**

Control panel

20. **Go back/cancel/pause**
21. **Increase/light on**
22. **Decrease**
23. **Accept/start**

QUICK SETUP GUIDE

Only the relevant controls are shown here. For complete list of features.

When you plug the breadmaker in, the details of a default programme automatically show on the screen. The default programme is to make a basic white or brown 900 g sized loaf on programme 1, with the 3rd medium crust setting which will take 3 hours. If this is the programme you want to use, once you have put your ingredients in press and hold the ‘Accept/Start’ button (23) for approximately 3 seconds and the breadmaker will start baking your loaf. If you want to choose another programme, follow the steps below.

1. To select the programme

Once the breadmaker is plugged in, the default programme as detailed above will show on the screen. To choose an alternative programme, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen (11) – see programme descriptions. The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen (12).

2. To select the loaf size

Once you have chosen the programme you wish to use, press the ‘Accept/Start’ button (23). The ‘Loaf size’ icon (15) will illuminate. This will automati-

cally be set to the 900 g loaf setting. To choose a different size loaf, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons. Only the loaf sizes available for the programme selected will appear.

	450 g (selected programmes)
	680 g
	900 g

3. To select the crust setting

When you have chosen your loaf size, press the ‘Accept/Start’ button (23). The ‘Crust Setting’ icon (16) will then illuminate. This will automatically be set to setting 3 medium. To choose a darker or lighter crust, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons. To bake the loaf press and hold the ‘Accept/Start’ button (23) for approximately 3 seconds, the baking process will begin and the countdown timer (12) will count down to zero.

Please note that during the baking process, condensation will form on the inside of the fruit & Nut dispenser. This is totally normal and does not effect the quality of the bread.

	Very Light
	Light
	Medium
	Dark
	Very Dark

4. The end of the Baking Process

At the end of the baking process when the countdown on screen reaches zero, the breadmaker beeps to indicate the baking process has finished. The breadmaker automatically goes into the Keep warm programme. This can be stopped at any time by pressing the Go back/cancel/pause (20).

ABOUT

About This Breadmaker

It has three settings to make a small 450g medium 680g or large 900g. N.B. Weights are approximate and depend on recipe.

Kneading Blade

Clean the blade every time after use, ensure the blade rotates freely on the spindle before each use, you can add a little sunflower oil to the joint before putting it back into the pan. This will then be ready for next use.

PROGRAMME NUMBER DESCRIPTIONS

1. Basic white and brown (2:51 - 3:00)

For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisins.

2. Wholewheat (3:32 - 3:40)

For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results..

3. Sweet (2:35 - 2:45)

For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar caramelising.

4. Sandwich (2:55 - 3:00)

This is to bake light texture bread but with a softer and thicker crust.

5. French (3:30 - 3:50)

For the baking of light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture.

6. Dough (1:30)

This setting only makes the dough and will not bake the bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed 1kg (2lb) of combined ingredients.

7. Jam (1:20)

Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.

8. Bread mixes (2:30)

For preparation of approximately a 680 g loaf, using a packet of shop bought bread mix. These mixes usually come in two varieties: ‘Just add water’ and ‘Just add flour and water.

9. Speciality (2:50)

The bread baked on this setting is usually smaller with a more moist and dense texture. These breads do not use bread flour.

10. Gluten Free (2:35)

Gluten free breads are yeast leavened breads where gluten (a protein part of the wheat/oats/barley/rye) is removed. People who cannot tolerate gluten in their diet (known as Coeliacs), can obtain gluten free bread mix on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores but can be expensive.

11. Fastbake I (1:10)

For preparation of a 680 g white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.

12. Fastbake II (1:15)

For preparation of a 900 g white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.

13. Extra bake (1:00)

This setting is bake only and can be used to increase the baking time on selected settings. This is especially useful to help 'set' jams and marmalade. When started the default time is 1 hour (1:00) minimum and counts down in 10 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the Extra bake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing + increases the time in increments of 10 minutes. When selecting Extra bake straight after another programme, if the message H:HH is displayed, open the lid, remove the pan and allow to cool for 10 minutes. When cool, replace the baking pan and its contents, set programme and press start.

14. Pizza dough (0:50)

This setting can be used to mix plain or flavoured pizza dough, as well as fresh pasta dough. Once the programme is complete, the dough can be removed from the machine and shaped in to pizza bases to be cooked in the oven, or cut in to pasta to be boiled.

15. Quick (1:40)

For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

16. Homemade I

This setting allows you to alter the amount of time your bread is kneaded, risen and cooked for, to enable you to create your own perfect loaf. The Homemade function is for experienced breadmakers who understand how these processes affect bread and also for more inexperienced users who wish to use trial and error to create a truly individual loaf.

The breadmaker will automatically remember the settings you alter so you don't have to remember them yourself. Once you have used either of the Homemade programmes, when you select them again, your previous settings will be shown. These can then be altered or used again.

17. Homemade II

See Homemade I for details.

18. Cake* (1:10)

This breadmaker can also be used to bake a selection of cakes. Alternatively you can also use the machine to make cakes from a cake mix where all you need to do is add water. In this instance, you should ensure the mixture is combined with the water before adding it to the machine.

19. Dessert* (2:50)

This setting allows you to make other desserts as well as cakes in your breadmaker.

BEFORE FIRST USE

Before first use, please take a few minutes to read this instruction book and to find a place to keep it handy for reference. Pay particular attention to the safety instructions.

1. Carefully unpack the breadmaker and remove all packaging materials.
2. Remove any dust that may have accumulated during packing.
3. Wipe the outside surface of the breadmaker with a clean, damp cloth. Wash the baking pan and kneading blade (see care and cleaning). The bread pan is non-stick coated. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the breadmaker.
4. For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extra bake programme).
5. Clean once more.
6. Place the kneading blade (9) on the shaft (10) in the baking pan (8).

NOTE

In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.

USING

1. Take out the pan.

Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anticlockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.

2. Attach the blade.

If you have not already done so, attach the kneading blade to the shaft by pushing on.

3. Measure ingredients.

Measure the ingredients required and add them all into the pan in the order listed. (See later section 'Measuring your ingredients'). When adding the yeast to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with the water or any other liquid, as it will start to activate immediately. Ensure you use tepid water 21-28°C.

4. Put pan back in.

Place the baking pan back in the breadmaker, turning clockwise to lock into place. Close the lid.

5. Fruit & Nut Dispenser

If you have selected a recipe that uses the fruit and nut dispenser, you should fill it now. Ingredients should be added as per the recipe instructions using the measuring cup provided. Please ensure that you do not overfill the dispenser as this may stop it from functioning. If filling the dispenser with fruit, check that the fruit is separated before adding it. Failure to do so may result in the dispenser not functioning, or the fruit not being distributed evenly through the bread mixture. Ideally, fruit should be dusted with flour prior to being added to the dispenser to stop it from sticking together.

6. Plug in.

Plug into the power supply. The breadmaker will automatically be set to programme 1, 900 g loaf and medium crust.

7. Selecting the programme.

To select a different programme, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen (11) – see programme descriptions.

The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen (12).

The time is displayed in hours and minutes and begins to count down to zero once the programme is started.

Once you have selected your chosen programme, press the ‘Accept/Start’ button (23). The ‘Loaf size’ icon (15) will illuminate.

8. Selecting the Loaf Size.

To select the loaf size, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons. There are 3 different size loaves which can be made, depending upon which programme you use. The loaf size icons are:

-  450 g (selected programmes)
-  680 g
-  900 g

Please note that not all loaf sizes are available for all programmes. Only the loaf sizes available for the programme selected will appear. Once you have selected your loaf size, press the ‘Accept/Start’ button (23). The ‘Crust Setting’ icon (16) will then illuminate.

9. Selecting Your Crust Setting

To select the crust setting, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons. You can choose from five different crust settings, the crust setting icons are.

-  Very Light
-  Light
-  Medium

-  Dark
-  Very Dark

Once you have selected your crust setting, press the ‘Accept/Start’ button (23). The ‘Delay Indicator’ icon (13) will then illuminate.

Using the Timer Delay

Once you have chosen the programme, loaf size and crust setting, you can either bake the loaf immediately or delay the loaf baking time to end in up to 12 hours time. Go to section 11 - ‘Baking The Loaf’ section to bake the loaf immediately.

NOTE

The timer cannot be used with the Fastbake, dough and jam programmes.

NOTE

Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.

To delay the baking, use the ‘Increase’ (21) and ‘Decrease’ (22) buttons while the ‘Delay Indicator’ icon (13) is lit.

A single press of the ‘Increase’ (21) button will add 10 minutes to the time. To scroll faster through the time press and hold the button. To decrease the time, use the ‘Decrease’ (22) button.

The total time shown on the screen will include the baking time and delay. For example, if a loaf takes 3 hours to bake and you have delayed the start of baking for 5 hours, the screen will countdown from 8 hours with symbol (13) showing on the screen. When the baking starts, the (13) symbol will disappear as the delay has finished.

10. Baking the Loaf

To start the breadmaking process, hold your finger on the ‘Accept/Start’ button (23) for approximately 3 seconds. The breadmaker will then beep and the screen display will stop flashing..

Baking Cycle Icons

During the baking process the breadmaker indicates whether the ingredients are kneading, rising or baking.

-  1st Kneading Symbol
-  2nd Kneading Symbol
-  1st Rising Symbol
-  2nd Rising Symbol
-  3rd Rising Symbol
-  Baking Symbol

11. Loaf Is Ready

The breadmaker will beep 3 times to indicate that the baking process has finished. The clock will also show 00.00 as it has counted down to the end of the programme and the breadmaker automatically keeps the bread warm.

12. Keep Warm

The clock counts up in minutes to show how long the finished loaf has been kept warm for. This is to a maximum of 60 minutes. To stop keep warm, press the ‘red cross’ button.

Internal Light

The light symbol is on the same button as the ‘+’ (21). You can press this button during any part of the baking process and it will stay on for 20 seconds.

Pause Button

Throughout the baking cycle, if you want to make minor adjustments to the ingredients, you can pause the baking cycle up until ‘Knead 2’. To do this, press the ‘Go back/Cancel/Pause’ button (20). The baking process can then be resumed by pressing the ‘Accept/Start’ button (23). Please note that the process will continue automatically after approximately 5 minutes if the pause function is not cancelled manually.

Beeper

The Beeper sounds when::

- pressing any button
- the fruit and nut dispenser is released
- the programme starts
- the programme finishes
- ‘keep warm’ finishes

Stop

The ‘stop’ function is on the ‘Go back/Cancel/Pause’ button (20) and should be pressed for 3 seconds to stop the baking cycle at any time.

Power Interruption

After a brief power supply failure:

If the programme has not yet reached rise 1 and the power failure was only for a few seconds, when the power supply is re-established, the programme will automatically continue. If the power failure is longer, the process can be restarted by pressing the ‘Accept/Start’ button (23).

If the programme has gone beyond this point, the process must be started again from the beginning. The ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

Homemade Programmes

There are 2 homemade programmes (No.16 & No.17) which allow you to adapt an existing baking programme to your own specific requirements. For example you may want to follow the wholemeal programme (No. 2) but prefer a denser texture. You can achieve this by using the Homemade programmes. You have the opportunity to change the timings of each stage of the process from between zero minutes to 2 hours depending on the stage. Note, when zero minutes are selected, that stage of the cycle will not be part of the baking programme.

1. Knead

When you scroll to programme 16 or 17 the ‘knead 1’ symbol automatically flashes on screen with 10 minutes showing on the clock. The knead 1 cycle length can be increased or decreased to between 6-14 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the length of the 1st knead cycle by pressing the green tick button (23) and the Rise 1 symbol will start flashing.

1. Rise

20 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The Rise 1 cycle length can be increased or decreased to between 20-60 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Knead 2 symbol will flash on the screen.

2. Knead

15 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 2nd knead cycle can be increased or decreased to between 5-20 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the length of the 2nd knead cycle by pressing the green tick button and the Rise 2 symbol will flash on the screen.

2. Rise

25 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 2nd Rise cycle can be increased or decreased to between 5 – 120 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Rise 3 symbol will flash on the screen.

3. Rise

45 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 3rd Rise cycle can be increased or decreased by between 2 – 120 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Bake symbol will flash on the screen.

Bake

35 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the Baking cycle can be increased or decreased between 0 –1 hour and 20 minutes by pressing ‘+’ or ‘-’ (21), (22). Confirm the time you

want by pressing the green tick button and the Crust Control symbol will flash on the screen.

Crust Setting

At this stage the clock disappears from the screen.



There are 5 different crust settings you can choose. Scroll to select the crust colour you want and press green tick button to confirm and the total cooking time programmed, appears on the screen. You can either start the programme baking immediately by pressing the green tick button for 3 seconds (23) or use the Delay Timer function.

Slicing and Storing Bread

For best results place bread on a wire rack and allow to cool for 15-30 minutes before slicing. Use an electric knife or a sharp knife with a serrated blade for even slices. Store unused bread tightly covered in a plastic bag at room temperature for up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator overnight. For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in the freezer. If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving.

Since homemade bread has no preservatives it tends to dry out and become stale faster than commercially made bread. Leftover slightly hardened bread may be cut into 1.3 cm (half inch) or 2.5cm (1 inch) cubes and used in favourite recipes to make croutons, bread pudding, or stuffing.

CARE AND CLEANING

CAUTION:

To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning. Wait until the breadmaker has cooled.

IMPORTANT

Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.

- 1. Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
- 2. Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.

- 3. Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.
- 4. Fruit and nut dispenser: The dispenser is removed by lifting the right side first. Once the right side has been lifted, the whole dispenser may be removed. The dispenser should be cleaned using warm soapy water and a damp cloth/sponge. It should then be rinsed thoroughly and left to dry naturally. To replace the dispenser, ensure the left side is slotted in to place first. The right side can then be pushed down, back in to position.
- 5. Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
- 6. Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
- 7. If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.
- 8. Be sure the appliance is completely cooled before storing away. Do not use Steel wool pads when cleaning. Special care for the non-stick finish. Avoid damaging the coating. Do not use metal utensils such as spatulas, knives or forks. The coating may change colour after long use, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread. Ensure that the whole kneading blade which the shaft fits in to is cleaned thoroughly after use. After cleaning, add a drop of cooking oil to the hole before returning the blade to the shaft. This will help prevent the blade from sticking.

Keep all air vents and openings clear of dust.

STORING THE UNIT

Be sure to dry all parts before storing including wiping any moisture from the viewing window. Close the lid and do not store anything on top of the lid.

MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

- For safety's sake, the appliance must be repaired only by qualified personnel at an authorized service center.
- The warranty does not cover damage due to unauthorized repairs or improper use of the appliance.
- Never use a defective appliance or if you see visible damage to the appliance, cord or plug.
- Never disassemble the appliance yourself or insert any foreign objects into any of the openings of the appliance.
- If the appliance is beyond repair, do not throw it away with household waste. Spare a thought for the environment! Drop your worn-out appliances off at a recycling collection location. Call your local municipal services office to find out where you can drop off your worn-out household appliances for recycling.

- When replacing an old electrical appliance with a new one, the responsibility for recycling the old one rests with the seller.

SPECIFICATIONS

Power: 615 W

Voltage: 230 B / 50 Hz

Measurement: 380 x 305 x 330 mm

Weight: ca. 6.5 kg (Baker One), 7.0 kg (Baker Two/Three)

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.



MACHINE A PAIN BAKER ONE / BAKER TWO / BAKER THREE

Nous vous félicitons pour l'achat de la machine à pain Baker One / Baker Two / Baker Three.

L'utilisation de cette machine à pain permet de préparer à la maison différentes sortes de pain et de viennoiserie, tant selon des méthodes traditionnelles que personnelles. La simplicité d'utilisation de la machine à pain vous procurera satisfaction et vous permettra chaque matin de vous délecter de l'arôme et du goût du pain fraîchement cuit.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique.

- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Il faut strictement respecter les mesures de sécurité indiquées dans ce mode d'emploi lors de l'utilisation de la machine à pain. Le mauvais emploi de la machine à pain peut créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- La machine à pain est un appareil domestique et il est prévu pour être utilisé dans des conditions domestiques mais également dans des hôtels etc., dans des locaux habitables de type hôtelier ou dans des gîtes avec un services « nuit et petit-déjeuner ». La machine à pain n'est pas prévu pour être utilisée dans des bureaux ou des locaux de production.
- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Mettez la machine à pain seulement sur un plan sec égal, à distance sûre du bord de ce plan. Assurez-vous qu'il n'y a pas sur ce plan d'objets étrangers qui puissent être la source de vibrations de la machine à pain durant le cycle de pétrissage de la pâte.
- Ne mettez pas la machine à pain contre un mur ou à proximité d'autres objets qui peuvent se casser sous l'effet de la chaleur du corps mais également à proximité des objets facilement inflammables.
- N'utilisez pas la machine à pain hors de locaux mais également dans des endroits avec une humidité élevée ou à proximité de source chaleur. N'exploitez pas la machine à pain près d'appareils chauffants électriques.
- Avant le branchement de la machine à pain au réseau électrique, assurez-vous que la tension du réseau électrique correspond à la tension du passeport de cet appareil électrique.
- N'utilisez pas pour le branchement des rallonges électriques surchargées ou détériorées. La machine à pain n'est pas prévue pour être branchée à travers une minuterie ou un autre système de commande à distance.
- Pour éviter des situations dangereuses, faites-en sorte que le câble électrique ne pende pas de la table et ne touche pas de surfaces capables de l'endommager, qu'il ne s'emmêle pas et ne se torde pas.

- Ne permettez pas l'influence prolongée des rayons solaires directs sur la machine à pain.
- Ne plongez jamais la machine à pain, le cordon électrique et sa fiche dans de l'eau ou un tout autre liquide.
- Les surfaces extérieures de la machine à pain peuvent chauffer durant son fonctionnement. Soyez prudent et prenez les mesures correspondantes permettant d'éviter les brûlures, l'inflammation et les autres situations dangereuses.
- Ne mettez aucuns objets sur le couvercle de la machine à pain. Pour éviter l'inflammation, ne recouvrez pas les orifices de ventilation de la machine à pain durant son fonctionnement.
- Ne déplacez pas la machine à pain allumée.
- Soyez prudent lors de la manutention de la machine à pain chaude. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces pour éviter les brûlures.
- Ne permettez pas le contact des mains avec les pièces mobiles de la machine à pain.
- Utilisez la machine à pain seulement avec des composants originaux. Ne mettez jamais des ingrédients ou des objets dans le compartiment où il est mis le récipient de travail.
- N'allumez pas la machine à pain sans que le récipient de travail soit mis en place.
- N'utilisez pas la machine à pain comme un récipient pour la conservation d'objets ou de produits étrangers.
- Ne touchez pas la machine à pain en fonctionnement avec des mains humides.
- Ne laissez pas la machine à pain branchée sans surveillance.
- A la fin du fonctionnement et également avant le nettoyage ou le déplacement, débranchez toujours la machine à pain du réseau électrique.
- Avant de commencer à nettoyer la machine à pain, assurez-vous qu'elle a totalement refroidi.
- N'utilisez pas lors du nettoyage de produits ou objets nettoyants abrasifs, ne nettoyez jamais le récipient de travail, la palette pour le pétrissage et les accessoires dans une machine à laver.
- Pour sa conservation, emballez la machine à pain dans sa boîte et conservez-la dans un local sec, dans des endroits non accessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission de la machine à pain à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. **Orifices de ventilation**
2. **Fenêtre pour contrôle visuel**
3. **Poignée du couvercle**
4. **Couvercle**
5. **Display à cristaux liquides**
6. **Panel de commande**
7. **Doseur de fruits et de noix**

8. **Récipient de travail**
9. **Palette pour pétrir la pâte**
10. **Axe de la commande de rotation de la palette pour le pétrissage de la pâte**

Indication du display

11. **Numéro du programme**
12. **Temps de réalisation du programme**
13. **Minuterie / minuterie de retard d'allumage**
14. **Numéro du cycle de pétrissage / levée de la pâte**
15. **Poids de la miche**
16. **Niveau de dorure de la croûte**
17. **Pétrissage de la pâte**
18. **Élévation de la pâte**
19. **Cuisson**

Panel de commande

20. **Bouton de retour en arrière / annulation / pause**
21. **Bouton d'augmentation des valeurs / allumage de l'illumination**
22. **Bouton de diminution des valeurs**
23. **Bouton de confirmation des valeurs / allumage**

BREF MODE D'EMPLOI

La description complète de tous les boutons et fonctions est reprise dans le chapitre « Programmes de préparation ».

Les réglages du programme par défaut apparaissent sur le display lors de l'allumage de la machine à pain:

- programme principal de préparation (programme 1) pour la cuisson d'un pain de froment et de seigle
- poids de la miche 900 g
- niveau moyen de dorure de la croûte
- temps de préparation 3 heures.

Mettez dans le récipient de travail les ingrédients nécessaires si vous souhaitez utiliser ce programme. Il est très important de respecter les bonnes proportions et la règle d'introduction des ingrédients (voir chapitre « Règles importantes pour obtenir de bons résultats ») pour obtenir de bon résultats de cuisson.

Appuyez et maintenez appuyer le bouton d'allumage (23) environ 3 secondes pour commencer la préparation. La machine à pain commence à fonctionner.

Réalisez les actions suivantes si vous souhaitez utiliser un autre programme de préparation:

1. Choisissez le programme de preparation

Les réglages du programme par défaut apparaissent sur le display lors de l’allumage de la machine à pain. Pour le choix d’un autre programme, appuyez sur le bouton d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Avec cela, le numéro du programme (11) s’affichera sur le display. La description des programme est reprise dans le chapitre « Programmes de préparation ». Le temps de réalisation de chaque cycle (12) pour le programme choisi s’affiche automatiquement sur le display.

2. Choisissez le poids de la miche

Dès que vous aurez choisi le programme de préparation, il faut choisir le poids de la miche. Pour cela, appuyez sur le bouton de choix des réglages (23). Avec cela, le symbole de dimension de la miche (15) s’affichera sur le display. Le poids de la miche de 900 g est donné par défaut. Pour choisir un autre poids, appuyez sur les boutons augmentation (21) ou diminution (22) des valeurs. Avec cela, le symbole sur le display changera conformément aux valeurs admises pour le programme choisi.

-  450 g (pas pour tous les programmes)
-  680 g
-  900 g

3. Choisissez le niveau de dorure de la croute

Après que vous ayez choisi le poids de la miche, appuyez sur le bouton de choix des réglages (23). Avec cela, il apparaît sur le display le symbole de dorure de la croûte (16). Le niveau moyen est donné par défaut. Pour donner un autre niveau de dorure de la croûte, appuyez sur les boutons augmentation (21) ou diminution (22) des valeurs. Avec cela, le symbole sur le display changera conformément aux valeurs admises pour le programme choisi.

Appuyez et maintenez appuyer le bouton d’allumage (23) durant environ 3 secondes pour commencer la préparation. La machine à pain commencera son travail et avec cela il apparaîtra sur le display un compte à rebours jusqu’à la fin de la préparation.

Veuillez faire attention à ce que durant le processus de cuisson il peut se former un peu de condensation sur les surfaces internes du doseur de fruits et de noix. C’est un phénomène normal qui n’influence pas la qualité du pain.

-  Très blanche
-  Blanche
-  Moyenne
-  Sombre
-  Très sombre

4. Fin du processus de cuisson

Un signal sonore retentit quand la minuterie du compte à rebours atteint la valeur nulle. A la fin de la préparation, le régime de maintenance du pain chaud s’enclenche automatiquement. Appuyez sur le bouton d’annulation (20) pour débrancher ce régime.

EXPLOITATION

Introduction

La machine à pain est programmée pour la cuisson de miches standards d’un poids de 450, 680 et 900 g. Attention, ces données sont approximatives et dépendent de la recette et de la qualité des ingrédients.

Palette pour le pétrissage de la pâte

Il faut s’assurer avant chaque utilisation que la palette pour le pétrissage de la pâte est correctement installée et tourne librement sur l’axe de la commande. Nettoyez bien la palette et l’axes de la commande après chaque utilisation de la machine à pain.

Programmes de préparation

1. Programme principal (2h51 – 3h00)

Pour la cuisson de pain de froment et de seigle mais également pour la cuisson de pain avec des herbes aromatiques et des raisins secs.

2. Pain de farine de grosse mouture (3h32 – 3h40)

Pour la cuisson de pain de farine de grosse mouture. Ce programme a un temps rallongée de chauffage pour le bon amollissement de la farine. C’est pour cela qu’il n’est pas recommandé de l’utiliser avec une minuterie de retard d’allumage puisque cela peut provoquer de mauvais résultats de cuisson.

3. Cuisson au beurre (2h35 – 2h45)

Pour la cuisson de pain au beurre avec une croûte croustillante qui est obtenue grâce à la caramélisation du sucre.

4. Sandwich (2h55 – 3h00)

Pour la cuisson di pain pour des sandwich avec une texture molle et épaisse, une croûte tendre.

5. Pain français (3h30 – 3h50)

Pour la cuisson de pain au beurre avec une texture légère et une croûte croustillante.

6. Pâte (1h30)

Seulement pour la préparation de pâte mais pas pour la cuisson. Vous pouvez préparer la pâte pour différents objectifs – pour des petits pains, des

pizzas etc. Après la préparation de la pâte, il faut la sortir du récipient de travail et lui donner la forme manuelle voulue. Volume possible – pas plus de 1 kg du poids total de tous les ingrédients.

7. Marmelade (1h20)

Pour la préparation de marmelade faite maison et de pâte de fruits de fruits frais et en conserve. Ne dépassez pas le volume admissible indiqué dans la recette. Dans le cas contraire, la marmelade peut s’écouler de la machine à pain. Si cela a lieu par inadvertance, il faut de suite éteindre la machine à pain, retirer le récipient de travail, attendre que la machine à pain refroidisse et la nettoyer complètement de la marmelade qui a débordée.

8. Pain de mélanges prêts (2h30)

Pour la cuisson de pain de mélanges prêts de deux types : « mettez simplement de l’eau » et « ajoutez simplement de la farine et de l’eau ». Le programme est prévu pour la cuisson de miche standard d’un poids approximatif de 680 g.

9. Pain délicat (2h50)

Pour la cuisson de pain délicat selon des recettes particulières.

10. Pain sans gluten (2h35)

Pour la cuisson du pain de farine sans gluten. Le programme est prévu pour la cuisson de pain diététique pour les personnes qui ne tolèrent pas le gluten contenu dans les graminées (blé, avoine, orge, seigle). La préparation de ce pain à la maison est bien plus économique que l’achat de pain diététique déjà préparé.

11. Cuisson rapide I (1h10)

Pour la cuisson rapide de miche de blé d’un poids de 680 g. Le pain préparé à l’aide de ce programme a une texture plus pâteuse que le pain de blé cuit à l’aide du programme principal.

12. Cuisson rapide II (1h15)

Pour la cuisson rapide de miche de blé d’un poids de 900 g. Le pain préparé à l’aide de ce programme a une texture plus pâteuse que le pain de blé cuit à l’aide du programme principal.

13. Temps supplémentaire de préparation (1h00)

Pour l’augmentation du temps de réalisation de ce programme. Le temps de réalisation de ce programme est par défaut de 1 heure avec un compte à rebours avec des intervalles de 10 minutes pour la commodité du contrôle du processus de préparation. Pour prolonger la réalisation du programme, il faut appuyer chaque 10 minutes sur le bouton d’augmentation des valeurs afin de prolonger le programme d’encore 10 minutes.

Si après l’utilisation de ce programme il apparaît sur le display, lors du choix d’un nouveau programme, le message « H:HH », cela signifie que la température à l’intérieur de la machine à pain est trop élevée. Il faut dans ce cas ouvrir le couvercle, retirer le récipient de travail et attendre environ 10 minutes que la machine à pain refroidisse. On peut utiliser ensuite un autre programme de préparation.

14. Pâte pour pizza (0h50)

Pour la préparation de pâte pour pizza et pâte fraîche (nouilles). Après la préparation, la pâte doit être sortie du récipient de travail et on doit lui donner sa forme manuellement pour la préparation ultérieure dans un four ou sur un fourneau.

15. Cuisson rapide (1h40)

Pour la cuisson rapide de pain blanc avec une texture compacte.

16. Recette individuelle I

Pour la cuisson de pain selon une recette personnelle. Ce programme permet de donner ses propres réglages pour chaque cycle de préparation du pain – de pétrissage, de levée de la pâte et de cuisson. Le programme est prévu tant pour les cuisiniers expérimentés que pour les débutants souhaitant apprendre à cuire du pain selon une propre recette. Tous les réglages sont conservés dans la mémoire de la machine à pain pour l’utilisation ultérieure, et lors du choix de ce programme tous les paramètres donnés s’affichent sur le display. Vous pouvez également corriger le temps de chaque cycle selon votre choix.

17. Recette individuelle II

Programme identique à « Recette individuelle I ».

18. Gâteaux* (1h10)

Pour la cuisson de gâteaux. Le processus est également simple. Comme pour l’utilisation des autres programmes, suivez simplement exactement les instructions reprises dans le chapitre « Recettes ». On peut également utiliser ce programme pour la cuisson de gâteaux de mélanges de confiserie prêts. Suivez les recommandations des fabricants des mélanges lors de la préparation de gâteaux de produits semis fabriqués.

19. Cuisson de dessert* (2h50)

Pour la cuisson de desserts. Le processus est également simple. Comme pour l’utilisation des autres programmes, suivez simplement exactement les instructions reprises dans le chapitre « Recettes ».

Avant la première utilisation

1. Sortez avec attention la machine à pain de son emballage et retirez tous les autocollants publicitaires sur elle.
2. Retirez la poussière qui a pu tomber à l’intérieur dans la machine à pain au cours de la fabrication et du transport.
3. Essuyez les surfaces externes de la machine à pain avec un chiffon humide propre, lavez le récipient de travail et la palette pour pétrir la pâte (voir le chapitre « Maintenance et nettoyage »). Attention ! La surface interne du récipient de travail a un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas un produit nettoyant agressif pour le nettoyage du récipient de travail.
4. Avant la première utilisation, essuyez la surface interne du récipient de travail avec un huile végétale ou du beurre et branchez-la à vide 10 minutes dans le programme de cuisson rapide (15).
5. Après cela, essuyez le récipient de travail avec un chiffon sec propre.

6. Mettez la palette pour le pétrissage de la pâte (9) dans le récipient de travail (8) sur l'axe de commande de rotation (10). Assurez-vous que la palette est correctement installée et qu'elle tourne librement sur l'axe de la commande de rotation.

REMARQUE

Lors de la première utilisation vous pouvez sentir une petite odeur de substances lubrifiantes utilisées lors de la fabrication de la machine à pain. C'est normal et cela n'indique pas un défaut de la machine à pain.

UTILISATION

1. Sortez le récipient de travail.

Soulevez le couvercle et retirez le récipient de travail – pour cela, prenez-le par la poignée en le tournant légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en tirant ensuite vers le haut. Avant de pétrir des ingrédients dans le récipient de travail, il faut le retirer de la machine à pain afin que les ingrédients ne tombent pas accidentellement dans le compartiment pour l'installation du récipient de travail et l'élément chauffant.

2. Mettez la palette pour le pétrissage de la pâte.

Mettez dans le récipient de travail la palette pour le pétrissage de la pâte et appuyez légèrement sur lui pour le fixer. Vérifiez que la palette pour le pétrissage de la pâte est bien installée et tourne librement sur son axe.

3. Mesurez et placez dans le récipient de travail les ingrédients nécessaires.

Mesurez exactement tous les ingrédients nécessaires et placez-les dans le récipient de travail dans le bon ordre conformément à la recette (voir le chapitre « Mesure des ingrédients »). Lors de l'ajout de levain, assurez-vous que le levain n'entre pas en contact prématurément avec le liquide.

ATTENTION!

Tous les ingrédients utilisés doivent avoir une température de 21-28 °C.

4. Mettez le récipient de travail dans la machine à pain.

Mettez le récipient de travail dans le compartiment de la machine à pain et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer, fermez ensuite le couvercle.

5. Utilisation du doseur pour les fruits et les noix

Si vous avez choisi la recette du pain avec des fruits et des noix, ajoutez-les dans le doseur dans le volume nécessaire conformément à la recette. Avant d'ajouter les fruits secs, assurez-vous qu'ils n'ont pas collés. Dans le cas contraire, cela rendra difficile le travail du doseur et ils seront mal répartis dans le pain. Afin d'éviter cela, mettez un peu de farine dans l'ajout collant.

6. Branchez la machine à pain au réseau électrique

Les réglages du programme par défaut apparaissent sur le display lors du branchement : programme 1, poids de la miche 900 g, niveau moyen de dorure de la croûte, temps de préparation 3 heures.

7. Choisissez le programme de préparation

Pour choisir un autre programme de préparation, appuyez sur le bouton d'augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Avec cela il apparaît sur le display le numéro du programme (11) (voir description des programmes dans le chapitre « Programmes de préparation »). Le temps de préparation de chaque cycle (12) pour le programme choisi s'affiche sur le display automatiquement.

Le temps sur le display s'affiche en heures et minutes. Lors du démarrage du programme, le compte à rebours démarre jusqu'à la fin de réalisation du programme.

Après le choix du programme, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela vous passez à l'étape suivante – choix du poids de la miche et sur le display il apparaît le symbole correspondant (15).

8. Choisissez le poids de la miche.

Pour choisir le poids de la miche, appuyez sur le bouton d'augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Avec cela, le symbole sur le display changera conformément aux valeurs admissibles pour le programme choisi. Vous pouvez choisir une des trois variantes.

	450 g (pas pour tous les programmes)
	680 g
	900 g

Après le choix du poids de la miche, appuyez sur le bouton de confirmation de la valeur (23), avec cela vous passez à l'étape suivante – choix du niveau de dorure de la croûte et sur le display il apparaît le symbole correspondant (16).

9. Choisissez le niveau de dorure de la croûte.

Pour choisir le niveau de dorure de la croûte, appuyez sur le bouton d'augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Avec cela, le symbole sur le display changera conformément aux valeurs admissibles pour le programme choisi.

	Très blanche
	Blanche
	Moyenne
	Sombre
	Très sombre

Après le choix du niveau de dorure de la croûte, appuyez sur le bouton de confirmation de la valeur (23), avec cela vous passez à l'étape suivante – réglage de la minuterie de retard d'allumage, et sur le display il apparaît le symbole correspondant (13).

Utilisation de la minuterie de retard d’allumage

Après le choix du programme, la dimension de la miche et le niveau de dorure de la croûte vous pouvez cuire de suite le pain ou brancher la minuterie de retard d’allumage de jusqu’à 12 heures.

Si vous souhaitez cuire le pain de suite, assurez-vous au chapitre « Cuisson du pain ».

REMARQUE

La minuterie de retard d’allumage ne doit pas être utilisé avec des programmes de préparation rapide, de préparation de pâte et de marmelade.

REMARQUE

Ne pas utiliser la minuterie de retard d’allumage s’il y a dans la recette des produits qui sont rapidement périssables tels que les œufs, le lait frais, la crème fraîche ou le fromage.

Pour le réglage de la minuterie de retard d’allumage, appuyez sur le bouton d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs – avec cela sur le display il doit s’illuminer le symbole de réglage de la minuterie de retard d’allumage (13).

Un pas de réglage de la minuterie représente 10 minutes, chaque appuis sur les boutons d’augmentation ou de diminution des valeurs modifie le temps de 10 minutes. Maintenez le bouton pour une correction rapide de l’heure.

En cas d’utilisation de la minuterie de retard d’allumage, il apparaît sur le display le temps total de réalisation du programme plus le temps de retard d’allumage. Par exemple, si vous avez choisi le programme de préparation occupant 3 heures, et le temps de retard d’allumage de 5 heures, il apparaît sur le display le symbole de la minuterie de retard d’allumage (13) et le temps au bout duquel le pain sera prêt – 8 heures. Lors de l’allumage de la machine à pain, le compte à rebours commence. Quand la machine à pain commencera la réalisation du programme, le symbole de la minuterie de retard d’allumage (13) s’éteint sur le display.

10. Cuisson du pain

Pour commencer la préparation, appuyez et maintenez appuyer pendant environ 3 secondes le bouton d’allumage (23). Lors du démarrage du programme, la machine à pain émet un signal sonore.

Indication des cycles de réalisation du programme

Dans le processus de réalisation du programme, il s’illumine sur le display le symbole correspondant au cycle de préparation en réalisation.

- 1er cycle de pétrissage de la pâte
- 2ème cycle de pétrissage de la pâte
- 1er cycle de levée de la pâte
- 2ème cycle de levée de la pâte
- 3ème cycle de levée de la pâte
- Cuisson

11. Fin de la préparation

Quand la minuterie du compte à rebours atteint la valeur nulle (0h00), un triple signal sonore est émis.

A la fin de la préparation, le régime de maintien du pain chaud démarre automatiquement.

12. Régime de maintien du pain chaud

Durant une heure après la fin du programme, la machine à pain travaillera dans le régime de maintien du pain chaud. Avec cela, il apparaît sur le display le compte à rebours direct de fonctionnement de ce régime en minutes. Afin de débrancher le régime de maintien du pain chaud, appuyez sur le bouton d’annulation (avec la petite croix rouge).

Illumination interne

Le branchement de l’illumination interne a lieu lors de l’appui de la partie inférieure du bouton d’augmentation des valeurs (21).

Vous pouvez allumer l’illumination interne pour contrôler facilement la réalisation du programme. L’illumination s’éteint automatiquement au bout de 20 secondes après son allumage.

Pause

Avant le début du 2ème cycle de mélange de la pâte, vous pouvez stopper le travail de la machine à pain et apporter quelques petites modifications à la recette, en ajoutant par exemple des ingrédients. Le pause s’enclenche avec l’appuis de la partie droite du bouton avec la petite croix rouge (20). Pour redémarrer la réalisation du programme, appuyez sur le bouton d’allumage (23).

REMARQUE

La réalisation du programme stoppé par la pause redémarre automatiquement au bout de 5 minutes.

Signal sonore

- La machine à pain émet un signal sonore dans les cas suivants :
- lors de l’appui d’un bouton sur le panel de commande
 - lors du branchement du doseur pour les fruits et les noix
 - lors du branchement du programme
 - lors de la fin de réalisation du programme
 - lors de l’arrêt automatique du régime de maintien du pain chaud

Arrêt

Pour arrêter la machine à pain en cas de nécessité, appuyez et maintenez appuyer le bouton avec la petite croix rouge (20) durant trois secondes.

En cas de coupure de courant

Si avant le début de la réalisation du 1er cycle de levée de la pâte il y a une courte coupure de courant, alors après le renouveau de l’électricité la machine à pain continuera automatiquement la réalisation du programme dans le régime habituel. Si la coupure de courant a été longue, alors après le renouveau de l’électricité il faut appuyer sur le bouton d’allumage (23). Si la coupure de courant a lieu après le début du 1er cycle de levée de la pâte, tout le processus doit être recommencé à nouveau dès le début en changeant les ingrédients.

Programmation des recettes individuelles

Pour la programmation des recettes individuelles, il est prévu deux programmes (16 et 17) qui permettent de corriger les réglages de tous les cycles de préparation. Par exemple, vous pouvez prendre comme base le programme principal de cuisson du pain de farine de grosse mouture (programme 2) et préparer un pain de texture plus dense, en changeant le temps de chaque cycle. La gamme admise de modifications est de jusqu’à 2 heures, en fonction du cycle. Faites attention, lors de la mise en place d’un temps de réglage de 0 heure, le cycle ne sera pas réalisé.

1er cycle de pétrissage de la pâte

Après que vous ayez choisi le programme 16 ou 17, il commence à clignoter sur le display le symbole de 1er cycle de pétrissage de la pâte. Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 10 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 1er cycle de pétrissage de la pâte dans un gamme de 6-14 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps nécessaire, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole de 1er cycle de levée de la pâte commence à clignoter sur le display.

1er cycle de levée de la pâte

Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 20 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 1er cycle de levée de la pâte dans la gamme de 20-60 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps voulu, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole de 2ème cycle de pétrissage de la pâte commence à clignoter sur le display.

2ème cycle de pétrissage de la pâte

Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 15 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 2ème cycle de pétrissage de la pâte dans la gamme de 5-20 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps voulu, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole de 2ème cycle de levée de la pâte commence à clignoter sur le display.

2ème cycle de levée de la pâte

Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 25 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 2ème cycle de pétrissage de la pâte dans la gamme de 5-120 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps voulu, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole de 3ème cycle de levée de la pâte commence à clignoter sur le display.

3ème cycle de levée de la pâte

Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 45 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 2ème cycle de levée de la pâte dans la gamme de 2-120 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps voulu, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole du cycle de cuisson du pain commence à clignoter sur le display.

Cycle de cuisson

Par défaut, le temps donné pour ce cycle est de 35 minutes. Vous pouvez corriger le temps du 2ème cycle de levée de la pâte dans la gamme de 0-1 heure 20 minutes en appuyant sur les boutons d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après l’installation du temps voulu, appuyez sur le bouton de confirmation des valeurs (23), avec cela le symbole de niveau de dorure de la croûte commence à clignoter sur le display.

Choix du niveau de dorure de la croûte

Vous pouvez corriger le temps à cette étape.

- Très blanche
- Blanche
- Moyenne
- Sombre
- Très sombre

Vous pouvez choisir un des cinq réglages du niveau de dorure de la croûte en appuyant sur le bouton d’augmentation (21) ou de diminution (22) des valeurs. Après le choix du niveau de dorure de la croûte, appuyez sur le bouton de confirmation de la valeur (23), avec cela le temps total du programme donné par vous apparaît sur le display.

Pour commencer la préparation, appuyez et maintenez appuyer durant environ 3 secondes le bouton d’allumage (23) ou appuyez simplement sur le bouton d’allumage et passez à la programmation de la minuterie de retard d’allumage.

Découpage et conservation du pain

Avant de couper le pain, attendez environ 15-30 minutes que le pain refroidisse. Pour la découpe du pain, le mieux est d’utiliser un couteau électrique ou un couteau à pain.

Conservez le pain dans des sacs en polyéthylène prévus pour la conservation de produits alimentaire, durant maximum trois jours à température ambiante. S’il fait trop chaud ou que l’humidité est élevée, conservez le pain dans le réfrigérateur. Congelé, le pain peut être conservé durant 1 mois.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Débranchez la machine à pain du réseau électrique avant son nettoyage.

Assurez-vous que la machine à pain a complètement refroidi avant son nettoyage.

Ne nettoyez aucune partie ou accessoires de la machine à pain dans une machine à laver la vaisselle.

IMPORTANT

Ne plongez jamais la machine à pain dans l’eau ou un autre liquide, ne la nettoyez jamais sous un jet d’eau et ne permettez pas que son corps soit éclaboussé.

1. On peut essuyer les surfaces internes et externes de la machine à pain ainsi que le couvercle avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Il faut ensuite la sécher.
2. On peut laver le récipient de travail avec de l’eau chaude et un produit nettoyant doux à l’aide d’un éponge ou d’un chiffon. La surface interne du récipient de travail a un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, de filasse en acier ou d’objets durs pour nettoyer le récipient de travail. Séchez le récipient de travail après son lavage.
3. Le revêtement anti-adhésif du récipient de travail a besoin d’un entretien particulier. N'utilisez pas d’outillage de cuisine en métal pour nettoyer ou retirer la pâte. Avec le temps, le revêtement anti-adhésif change de couleur. C’est normal et cela n’influe pas la qualité du pain.
4. Nettoyez correctement la palette pour le pétrissage de la pâte. S’il est difficile de retirer la palette de l’axe, mouillez le récipient de travail avec de l’eau chaude durant 30 minutes, cela facilitera le retrait de la palette et son nettoyage. Ne mouillez pas le récipient de travail dans de l’eau longtemps, dans le cas contraire cela peut endommager la commande de la palette pour le pétrissage de la pâte.
5. Après le nettoyage, assurez-vous que la palette est bien installée dans le récipient de travail. Lubrifiez avec des gouttes d’huile végétale l’axe de la commande, cela améliorera la rotation de la palette.
6. Pour le nettoyage du doseur pour les fruits et les noix, retirez-le en le levant du côté droit et en le sortant des rainures. Le doseur peut être nettoyé avec de l’eau chaude et un produit nettoyant doux avec un éponge ou un chiffon. Après son nettoyage, séchez le doseur et mettez le à sa place. Pour cela, mettez d’abord la partie gauche dans les rainures et tournez-le en descendant la partie droite. Assurez-vous que le doseur est bien installé.

Ne permettez pas la chute de poussière dans les orifices de ventilation de la machine à pain.

CONSERVATION

Avant de mettre la machine à pain en conservation, assurez-vous qu’elle a complètement refroidie.

Avant de mettre la machine à pain en conservation, assurez-vous que toutes ses parties sont propres et sèches.

Lors de la conservation, ne mettez pas d’objets étrangers sur le couvercle de la machine à pain.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- La réparation de l’appareil électrique doit être réalisée seulement par des spécialistes qualifiés d’un centre de service autorisé pour des raisons de sécurité.
- La garantie ne s’applique pas aux pannes provoquées par une réparation non qualifiée mais également par une mauvaise utilisation de l’appareil électrique.
- Il est interdit d’utiliser l’appareil électrique en mauvais état, avec des dommages mécaniques ou autres de l’appareil électrique lui-même, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l’appareil électrique, ne mettez jamais d’objets étrangers dans les orifices du corps de l’appareil électrique.
- Si l’appareil électrique ne peut pas être réparé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Faites attention à l’environnement ! Un appareil électrique en panne doit être remis dans un point spécialisé de recyclage.
- Vous pouvez obtenir les adresses des points de récupération des appareils ménagers domestiques dans les services municipaux de votre ville.
- Le vendeur est responsable juridiquement du recyclage en cas de remplacement de l’appareil électrique par un nouveau.

SPECIFICATION

Puissance : 615 W
Alimentation électrique: tension 230 V, fréquence 50 Hz
Dimensions (L x H x P): 380 x 305 x 330 mm
Poids: approx. 6.5 kg (Baker One), 7.0 kg (Baker Two/Three)

Le fabricant conserve le droit d’apporter des modifications dans les caractéristiques techniques.



ХЛЕБОПЕЧЬ BAKER ONE / BAKER TWO / BAKER THREE

Поздравляем с приобретением хлебопечи Baker One / Baker Two / Baker Three.

Использование этой хлебопечи предоставляет возможность готовить в домашних условиях самые разнообразные сорта хлеба и выпечки, как по традиционным, так и по собственным рецептам. Простота эксплуатации хлебопечи доставит вам несомненное удовольствие и позволит каждое утро наслаждаться ароматом и вкусом свежее испеченного хлеба.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации прибора.
- При эксплуатации хлебопечи необходимо строго соблюдать меры безопасности, указанные в данном руководстве. Неправильная эксплуатация хлебопечи может стать причиной возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья пользователя.
- Хлебопечь является бытовым устройством и предназначена для использования в жилых домах, а также в отелях и т.п. жилых помещениях гостиничного типа или в домашних гостиницах с сервисом «ночлег и завтрак». Хлебопечь не предназначена для использования в офисных или производственных помещениях.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с руководством по эксплуатации.
- Устанавливайте хлебопечь только на сухой ровной поверхности, на безопасном расстоянии от края этой поверхности. Убедитесь в том, что на этой поверхности нет посторонних предметов, которые могут стать причиной вибраций хлебопечи во время цикла вымешивания теста.
- Не устанавливайте хлебопечь вплотную к стене или вблизи иных предметов, которые могут испортиться под воздействием тепла, обусловленного нагревом корпуса, а также вблизи легковоспламеняющихся предметов.
- Не используйте хлебопечь вне помещений, а также в местах с повышенной влажностью или вблизи источников тепла. Не эксплуатируйте хлебопечь рядом с электронагревательными приборами.
- Перед подключением хлебопечи к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители. Хлебопечь не предназначена для подключения через внешний таймер или иные системы дистанционного управления.

- Во избежание опасных ситуаций следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола и не касался поверхностей, способных его повредить, не запутывался и не перекручивался.
- Не допускайте длительного воздействия на хлебопечь прямого солнечного света.
- Никогда не погружайте хлебопечь, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Во время работы внешние поверхности хлебопечи могут нагреваться. Соблюдайте осторожность и примите соответствующие меры, позволяющие избежать ожогов, возгорания и других опасных ситуаций.
- Не ставьте никакие предметы на крышку хлебопечи. Во избежание возгорания не закрывайте вентиляционные отверстия хлебопечи во время ее работы.
- Не передвигайте включенную хлебопечь.
- Соблюдайте осторожность при обращении с горячей выпечкой. Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Не допускайте контакта рук с движущимися деталями хлебопечи.
- Используйте хлебопечь только с оригинальными комплектующими. Не помещайте никакие ингредиенты или предметы в отсек, в который вставляется рабочая емкость.
- Не включайте хлебопечь без установленной рабочей емкости.
- Не используйте хлебопечь в качестве посуды для хранения посторонних предметов или продуктов.
- Не прикасайтесь к работающей хлебопечи влажными руками.
- Не оставляйте включенную хлебопечь без присмотра.
- По окончании работы, а также перед очисткой или перемещением, всегда отключайте хлебопечь от электросети.
- Прежде чем приступить к чистке хлебопечи, убедитесь в том, что она полностью остыла.
- Не используйте при чистке абразивные чистящие средства или предметы, никогда не мойте рабочую емкость, лопасть для вымешивания и аксессуары в посудомоечной машине.
- Для хранения упакуйте хлебопечь в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните это руководство для дальнейших справок, а в случае передачи хлебопечи другому владельцу, передайте руководство вместе с прибором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. **Вентиляционные отверстия**
2. **Окошко для визуального контроля**
3. **Ручка крышки**
4. **Крышка**
5. **ЖК-дисплей**
6. **Панель управления**
7. **Дозатор фруктов и орехов**
8. **Рабочая емкость (не показано)**
9. **Лопасть для вымешивания теста (не показано)**

10. **Ось привода вращения лопасти для вымешивания теста (не показано)**

Индикация дисплея

- 11. **Номер программы**
- 12. **Время выполнения программы**
- 13. **Таймер / таймер задержки включения**
- 14. **Номер цикла вымешивания/подъема теста**
- 15. **Вес буханки**
- 16. **Степень поджаристости корочки**
- 17. **Вымешивание теста**
- 18. **Поднятие теста**
- 19. **Выпекание**

Панель управления

- 20. **Кнопка возврата / отмены / паузы**
- 21. **Кнопка увеличения значений / включения подсветки**
- 22. **Кнопка уменьшения значений**
- 23. **Кнопка подтверждения значений / включения**

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Полное описание всех кнопок и функций приведено в разделе «Программы приготовления».

- При включении хлебопечи на дисплее отображаются установки программы, заданной по умолчанию:
- основная программа приготовления (программа 1) для выпечки пшеничного или ржаного хлеба
 - вес буханки 900 г
 - средняя степень поджаристости корочки
 - время приготовления 3 часа.

Если вы хотите использовать эту программу, положите в рабочую емкость нужные ингредиенты. Для получения хороших результатов выпечки очень важно соблюдать правильные пропорции и порядок закладки ингредиентов (см. раздел «Важные правила для получения хороших результатов»).

Чтобы начать приготовление нажмите и удерживайте кнопку включения (23) приблизительно 3 секунды. Хлебопечь начнет работу.

Если вы хотите использовать другую программу приготовления, выполните следующие действия:

1. Выберите программу приготовления

При включении хлебопечи на дисплее отобразятся установки программы, заданной по умолчанию. Для выбора другой программы нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом на дисплее будет отображаться номер программы (11). Описание программ приведено в разделе «Программы приготовления». Время выполнения каждого цикла (12) для выбранной программы отображается на дисплее автоматически.

2. Выберите вес буханки

После того, как вы выбрали программу приготовления, необходимо выбрать вес буханки. Для этого нажмите кнопку выбора настроек (23), при этом на дисплее отобразится символ размера буханки (15). По умолчанию задан вес буханки 900 г. Чтобы выбрать другой вес, нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом символ на дисплее будет изменяться в соответствии с допустимыми значениями для выбранной программы.

	450 г (не для всех программ)
	680 г
	900 г

3. Выберите степень поджаристости корочки

После того, как вы выбрали вес буханки, нажмите кнопку выбора настроек (23), при этом на дисплее отобразится символ степени поджаристости корочки (16). По умолчанию задан средний уровень. Чтобы задать другую степень поджаристости корочки, нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом символ на дисплее будет изменяться в соответствии с допустимыми значениями для выбранной программы.

Чтобы начать приготовление нажмите и удерживайте кнопку включения (23) приблизительно 3 секунды. Хлебопечь начнет работу, при этом на дисплее отобразится обратный отсчет времени до окончания приготовления.

Пожалуйста, обратите внимание, что во время процесса выпечки на внутренних поверхностях дозатора фруктов и орехов может конденсироваться незначительное количество влаги. Это нормальное явление, которое не влияет на качество хлеба.

	Очень светлая
	Светлая
	Средняя
	Темная
	Очень темная

4. Окончание процесса выпечки

Когда таймер обратного отсчета времени достигнет нулевого значения, раздастся тройной звуковой сигнал. По окончании приготовления автоматически включается режим поддержания хлеба теплым. Для отключения этого режима нажмите кнопку отмены (20).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Вводная информация

Хлебопечь запрограммирована для выпечки стандартных буханок весом 450, 680 и 900 г. Обратите внимание, что данные параметры являются приблизительными и зависят от рецепта и качества ингредиентов.

Лопасть для вымешивания теста

В комплекте 2 лопасти: складная и угловая. Складная лопасть не остается в хлебе после выпекания, её легче доставать. Угловая лопасть подходит как для вымешивания теста и приготовления джема, также её можно использовать для обычной выпечки.

Программы приготовления

1. Основная программа (2:51 - 3:00)

Для выпечки пшеничного и ржаного хлеба, а также для выпечки хлеба с добавлением ароматических трав и изюма.

2. Цельнозерновой хлеб (3:32 - 3:40)

Для выпечки хлеба из муки грубого помола. Эта программа имеет продолжительное время подогрева для тщательного распаривания муки, поэтому не рекомендуется ее использование с таймером задержки включения, так как это может привести к неудовлетворительным результатам выпечки.

3. Сдобная выпечка (2:35 - 2:45)

Для выпечки сладкого хлеба с хрустящей корочкой, которая получается за счет карамелизации сахара.

4. Хлеб для сэндвичей (2:55 - 3:00)

Для выпечки хлеба для сэндвичей с рыхлой текстурой и толстой, мягкой корочкой.

5. Французский хлеб (3:30 - 3:50)

Для выпечки сдобного хлеба с легкой текстурой и хрустящей корочкой.

6. Тесто (1:30)

Только для приготовления теста, но не для выпечки. Вы можете приготовить тесто для любых целей — для булочек, пиццы и т.д. После приготовления тесто необходимо вынуть из рабочей емкости и придать нужную

форму вручную. Допустимый объем — не более 1 кг совокупного веса всех ингредиентов.

7. Джем (1:20)

Для приготовления домашнего джема и мармелада из свежих и консервированных фруктов. Не превышайте допустимый объем, указанный в рецепте, в противном случае джем может вытечь из хлебопечи. Если это произошло по неосторожности, необходимо сразу выключить хлебопечь, извлечь рабочую емкость, подождать, пока она остынет, и тщательно очистить хлебопечь от вытекшего джема.

8. Хлеб из готовых смесей (2:30)

Для выпечки хлеба из готовых смесей двух типов: «просто добавьте воды» и «просто добавьте муки и воды». Программа предназначена для выпекания стандартной буханки весом приблизительно 680 г.

9. Деликатесный хлеб (2:50)

Для выпечки деликатесного хлеба по особенным рецептам.

10. Хлеб без клейковины (2:35)

Для выпечки хлеба из муки без клейковины. Программа предназначена для выпечки диетического хлеба для людей с непереносимостью глютена, содержащегося в злаках (пшенице, овсе, ячмене, ржи). Приготовления такого хлеба в домашних условиях гораздо экономичнее, чем приобретение готового диетического хлеба.

11. Экспресс-выпечка (680) (1:10)

Для быстрой выпечки пшеничной буханки весом 680 г. Хлеб, приготовленный при помощи этой программы, имеет более клейкую текстуру по сравнению с пшеничным хлебом, выпеченным при помощи основной программы.

12. Экспресс-выпечка (900) (1:15)

Для быстрой выпечки пшеничной буханки весом 900 г. Хлеб, приготовленный при помощи этой программы, имеет более клейкую текстуру по сравнению с пшеничным хлебом, выпеченным при помощи основной программы.

13. Дополнительное время приготовления (1:00)

Для увеличения времени выполнения заданной программы. Время выполнения этой программы по умолчанию составляет 1 час, с обратным отсчетом времени интервалами по 10 минут для удобства контроля процесса приготовления. Для продолжения выполнения программы через каждые 10 минут необходимо нажимать кнопку увеличения значений, чтобы продлить выполнение программы еще на 10 минут.

Если после использования этой программы при выборе новой программы приготовления на дисплее отобразится сообщение «Н:НН», это означает, что температура внутри хлебопечи слишком высокая. В этом случае необходимо открыть крышку, извлечь рабочую емкость и подождать, пока хлебопечь остынет в течение примерно 10 минут. Затем можно использовать другую программу приготовления.

14. Тесто для пиццы (0:50)

Для приготовления теста для пиццы или свежей пасты (лапши). После приготовления тесто необходимо вынуть из рабочей емкости и придать нужную форму вручную для дальнейшего приготовления в духовке или на плите.

15. Ускоренная выпечка (1:40)

Для быстрой выпечки белого хлеба с плотной текстурой.

16. Любимый рецепт I

Для выпечки хлеба по собственному рецепту. Эта программа позволяет задать собственные настройки для каждого цикла приготовления хлеба – вымешивания, подъема теста и выпечки. Программа предназначена как для опытных кулинаров, так и для новичков, желающих научиться печь хлеб по собственному рецепту. Все настройки сохраняются в памяти хлебопечи для последующего использования, и при выборе этой программы все заданные параметры отображаются на дисплее. Вы можете также корректировать время каждого цикла по своему усмотрению.

17. Любимый рецепт II

Аналогична программе «Любимый рецепт I».

18. Пирог (1:10)

Для выпечки пирогов. Процесс также прост, как и использование любой другой программы, просто в точности следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Рецепты». Эту программу можно использовать также для выпечки пирогов из готовых кондитерских смесей. При приготовлении пирогов из полуфабрикатов следуйте рекомендациям изготовителей смесей.

19. Сладкая выпечка (2:50)

Для выпечки десертов. Процесс также прост, как и использование любой другой программы, просто в точности следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Рецепты».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Аккуратно извлеките хлебопечь из упаковки и снимите с нее все рекламные наклейки и этикетки.
2. Сотрите пыль, которая могла попасть в хлебопечь в процессе производства и транспортировки.
3. Протрите внешние поверхности хлебопечи чистой влажной салфеткой, вымойте рабочую емкость и лопасть для вымешивания теста (см. раздел «Обслуживание и чистка»). Внимание! Внутренняя поверхность рабочей емкости имеет антипригарное покрытие. Не используйте для чистки рабочей емкости абразивные чистящие средства.
4. Перед первым использованием протрите внутреннюю поверхность рабочей емкости растительным или сливочным маслом или марга-

рином и включите пустой на 10 минут в программе быстрой выпечки (15).

5. После этого протрите рабочую емкость чистой сухой салфеткой.
6. Установите лопасть для вымешивания теста (9) в рабочую емкость (8) на ось привода вращения (10). Убедитесь в том, что лопасть установлена правильно и свободно вращается на оси привода вращения.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании вы можете почувствовать незначительный запах смазочных веществ, используемых при производстве хлебопечи. Это нормальное явление, не свидетельствующее о неисправности хлебопечи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките рабочую емкость.

Откройте крышку и извлеките рабочую емкость – для этого возьмите ее за ручку, слегка поверните против часовой стрелки, затем потяните вверх. Прежде, чем в рабочую емкость помещать какие-либо ингредиенты, обязательно извлекайте ее из хлебопечи, чтобы ингредиенты случайно не попали в отсек для установки рабочей емкости и на нагревательный элемент.

2. Установите лопасть для вымешивания теста.

Установите в рабочую емкость лопасть для вымешивания теста и слегка нажмите ее вниз, чтобы зафиксировать. Проверьте, что лопасть для вымешивания теста правильно установлена и свободно вращается на оси.

3. Отмерьте и поместите в рабочую емкость необходимые ингредиенты.

Точно отмерьте все необходимые ингредиенты и поместите их в рабочую емкость в правильной последовательности в соответствии с рецептом (см. раздел «Отмеривание ингредиентов»). При добавлении дрожжей позаботьтесь о том, чтобы дрожжи не вступили в контакт с жидкостью преждевременно.

ВНИМАНИЕ!

Все используемые ингредиенты должны иметь температуру 21-28 °C.

4. Установите рабочую емкость в хлебопечь.

Вставьте рабочую емкость в отсек хлебопечи и слегка поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать, затем закройте крышку.

5. Использование дозатора для фруктов и орехов

Если вы выбрали рецепт хлеба с фруктами или орехами, добавьте их в дозатор в нужном объеме в соответствии с рецептом. Перед добавлением сухофруктов убедитесь в том, что они не слиплись, в противном случае это затруднит работу дозатора, и добавки будут плохо распределены в хлебе. Чтобы избежать этого, слегка присыпьте клейкие добавки мукой.

6. Подключите хлебопечь к электросети.

При подключении на дисплее отобразятся установки программы, заданной по умолчанию: программа 1, вес буханки 900 г, средняя степень поджаристости корочки, время приготовления 3 часа.

7. Выберите программу приготовления.

Чтобы выбрать другую программу приготовления, нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом на дисплее будет отображаться номер программы (11) (см. описание программ в разделе «Программы приготовления»). Время приготовления каждого цикла (12) для выбранной программы отображается на дисплее автоматически.

Время на дисплее отображается в часах и минутах. При запуске программы начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы.

После выбора программы нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом вы перейдете к следующему этапу – выбору веса буханки, и на дисплее включится соответствующий символ (15).

8. Выберите вес буханки.

Чтобы выбрать вес буханки, нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом символ на дисплее будет изменяться в соответствии с допустимыми значениями для выбранной программы. Вы можете выбрать один из трех вариантов.

	450 г (не для всех программ)
	680 г
	900 г

После выбора веса буханки нажмите кнопку подтверждения значения (23), при этом вы перейдете к следующему этапу – выбору степени поджаристости корочки, и на дисплее включится соответствующий символ (16).

9. Выберите степень поджаристости корочки.

Чтобы выбрать степень поджаристости корочки, нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. При этом символ на дисплее будет изменяться в соответствии с допустимыми значениями для выбранной программы.

	Очень светлая
	Светлая
	Средняя
	Темная
	Очень темная

После выбора степени поджаристости корочки нажмите кнопку подтверждения значения (23), при этом вы перейдете к следующему этапу – настройке таймера задержки включения, и на дисплее включится соответствующий символ (13).

Использование таймера задержки включения

После выбора программы, размера буханки и степени поджаристости корочки вы можете испечь хлеб сразу или включить таймер задержки включения до 12 часов.

Если вы хотите испечь хлеб сразу, обратитесь к разделу «Выпечка хлеба».

ПРИМЕЧАНИЕ

Таймер задержки включения нельзя использовать с программами быстрого приготовления, приготовления теста и джема.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте таймер задержки включения, если в рецепт входят скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, сметана или сыр.

Для настройки таймера задержки включения нажимайте кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений – на дисплее при этом должен светиться символ настройки таймера задержки включения (13).

Шаг настройки таймера составляет 10 минут, каждое нажатие кнопок увеличения или уменьшения значений изменяет время на 10 минут. Для быстрой корректировки времени удерживайте кнопку.

В случае использования таймера задержки включения на дисплее отображается общее время выполнения программы плюс время задержки включения. Например, если вы выбрали программу приготовления, занимающую 3 часа, и время задержки включения 5 часов, на дисплее отобразится символ таймера задержки включения (13) и время, через которое хлеб будет готов – 8 часов. При включении хлебопечи начнется обратный отсчет времени. Когда хлебопечь приступит к выполнению программы, символ таймера задержки включения (13) на дисплее погаснет.

10. Выпечка хлеба

Чтобы начать приготовление, нажмите и удерживайте в течение примерно 3 секунд кнопку включения (23). При запуске программы хлебопечь издаст звуковой сигнал.

Индикация циклов выполнения программы

В процесс выполнения программы на дисплее будет светиться символ, соответствующий выполняемому циклу приготовления.

	1-ый цикл вымешивания теста
	2-ой цикл вымешивания теста
	1-ый цикл подъема теста
	2-ой цикл подъема теста
	3-ий цикл подъема теста
	Выпекание

11. Окончание приготовления

Когда таймер обратного отсчета времени достигнет нулевого значения (0:00), раздастся тройной звуковой сигнал.

По окончании приготовления автоматически включается режим поддержания хлеба теплым.

12. Режим поддержания хлеба теплым

В течение часа после окончания выполнения программы хлебопечь будет работать в режиме поддержания хлеба теплым, при этом на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы этого режима в минутах. Чтобы отключить режим поддержания хлеба теплым, нажмите кнопку отмены (с красным крестиком).

Внутренняя подсветка

- Включение внутренней подсветки производится нажатием нижней части кнопки увеличения значений (21).
- Вы можете включить внутреннюю подсветку для удобства контроля выполнения программы. Подсветка отключается автоматически через 20 секунд после включения.

Пауза

До начала 2-го цикла вымешивания теста вы можете приостановить работу хлебопечи и внести небольшие изменения в рецептуру, например, добавив ингредиенты. Пауза включается нажатием правой части кнопки с красным крестиком (20). Для возобновления выполнения программы нажмите кнопку включения (23).

ПРИМЕЧАНИЕ

Выполнение программы, приостановленной паузой, автоматически возобновляется через 5 минут.

Звуковой сигнал

Хлебопечь издает звуковой сигнал в следующих случаях:

- при нажатии любой кнопки на панели управления
- при включении дозатора для фруктов и орехов
- при включении программы
- при завершении выполнения программы
- при автоматическом отключении режима поддержания хлеба теплым

Отключение

Чтобы отключить хлебопечь в случае необходимости нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопку с красным крестиком (20).

В случае отключения электропитания

- Если до начала выполнения 1-го цикла подъема теста произошло кратковременное отключение электропитания, то после подачи электроэнергии хлебопечь автоматически продолжит выполнение программы в штатном режиме. Если отключение электропитания было продолжительным, то после подачи электроэнергии необходимо нажать кнопку включения (23).
- Если отключение электропитания произошло после начала 1-го цикла подъема теста, весь процесс придется начать заново с самого начала, заменив ингредиенты.

Программирование любимых рецептов

Для программирования индивидуальных рецептов предусмотрены две программы (16 и 17), которые позволяют корректировать настройки всех циклов приготовления.

Например, вы можете взять за основу программу выпечки хлеба из муки грубого помола (программа 2) и приготовить хлеб более плотной текстуры, изменив время каждого цикла. Допустимый диапазон изменений — до 2 часов, в зависимости от цикла. Обратите внимание, при установке времени настройки 0 часов, цикл выполняться не будет.

1-ый цикл вымешивания теста

После того, как вы выберете программу 16 или 17, на дисплее начнет мигать символ 1-го цикла вымешивания теста. По умолчанию для этого цикла задано время 10 минут. Вы можете корректировать время 1-го цикла вымешивания теста в диапазоне 6-14 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ 1-го цикла подъема теста.

1-ый цикл подъема теста

По умолчанию для этого цикла задано время 20 минут. Вы можете корректировать время 1-го цикла подъема теста в диапазоне 20-60 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ 2-го цикла вымешивания теста.

2-ой цикл вымешивания теста

По умолчанию для этого цикла задано время 15 минут. Вы можете корректировать время 2-го цикла вымешивания теста в диапазоне 5-20 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значения.

чений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ 2-го цикла подъема теста.

2-ой цикл подъема теста

По умолчанию для этого цикла задано время 25 минут. Вы можете корректировать время 2-го цикла подъема теста в диапазоне 5-120 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ 3-го цикла подъема теста.

3-ий цикл подъема теста

По умолчанию для этого цикла задано время 45 минут. Вы можете корректировать время 2-го цикла подъема теста в диапазоне 2-120 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ цикла выпекания хлеба.

Цикл выпекания

По умолчанию для этого цикла задано время 35 минут. Вы можете корректировать время цикла выпекания в диапазоне 0-1 час 20 минут, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После установки нужного времени нажмите кнопку подтверждения значений (23), при этом на дисплее начнет мигать символ степени поджаристости корочки.

Выбор степени поджаристости корочки

На данном этапе вы не можете корректировать время.

	Очень светлая
	Светлая
	Средняя
	Темная
	Очень темная

Вы можете выбрать одну из пяти настроек степени поджаристости корочки, нажимая кнопки увеличения (21) или уменьшения (22) значений. После выбора степени поджаристости корочки нажмите кнопку подтверждения значения (23), при этом на дисплее отобразится полное время выполнения заданной вами программы.

Чтобы начать приготовление, нажмите и удерживайте в течение примерно 3 секунд кнопку включения (23) или просто нажмите кнопку включения и перейдите к программированию таймера задержки включения.

Нарезка и хранение хлеба

Прежде чем нарезать хлеб, подождите примерно 15-30 минут, пока хлеб остынет. Достаньте лопасть из буханки используя крюк (входит в комплект). Для нарезки хлеба лучше всего подойдет электрический нож или нож-хлебоборезка с зубчатым лезвием.

Храните хлеб в полиэтиленовых пакетах, предназначенных для хранения продуктов, не дольше трех дней при комнатной температуре. Если в помещении слишком жарко или повышенная влажность, храните хлеб в холодильнике. В замороженном состоянии хлеб может храниться в течение 1 месяца.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед очисткой хлебопечи обязательно отключите ее от электросети.

Перед чисткой убедитесь, что хлебопечь полностью остыла.

Не мойте никакие части и аксессуары хлебопечи в посудомоечной машине.

ВАЖНО

Никогда не погружайте хлебопечь в воду или иную жидкость, не мойте ее под струей воды и не допускайте попадания брызг на корпус.

- Внешние и внутренние поверхности хлебопечи, а также крышку и дозатор можно протирать мягкой слегка влажной салфеткой или губкой, затем необходимо протереть насухо.
- Рабочую емкость можно мыть теплой водой с мягким моющим средством при помощи губки или салфетки. Внутренняя поверхность рабочей емкости имеет антипригарное покрытие. Не используйте для чистки рабочей емкости абразивные моющие средства, а также стальные мочалки или твердые предметы. После чистки рабочую емкость необходимо протереть насухо. Антипригарное покрытие рабочей емкости нуждается в особо бережном уходе. Не используйте для чистки или извлечения хлеба или теста металлический кухонный инвентарь. Со временем антипригарное покрытие может менять цвет, это нормальное явление, которое никак не влияет на качество хлеба.
- Тщательно очищайте лопасть для вымешивания теста. Если лопасть трудно снять с оси, замочите рабочую емкость в теплой воде на 30 минут, это облегчит снятие лопасти и ее последующую чистку. Не замачивайте рабочую емкость в воде на длительное время, в противном случае может повредиться привод лопасти для вымешивания теста. После чистки убедитесь в том, что лопасть правильно установлена в рабочую емкость. Смажьте каплей растительного масла ось привода, это улучшит вращение лопасти.
- Для чистки дозатора для фруктов и орехов снимите его, поднимая с правой стороны и выдвигая из пазов. Дозатор можно мыть теплой водой с мягким моющим средством при помощи губки или салфетки. После чистки вытрите дозатор насухо, затем установите на место. Для этого сначала вставьте в пазы левую часть дозатора, затем подвиньте его и опустите правую часть. Убедитесь в том, что дозатор установлен правильно.

Не допускайте попадания пыли на вентиляционные отверстия хлебопечи.

ХРАНЕНИЕ

Перед помещением хлебопечи на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла.

Прежде чем убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что все ее части абсолютно чистые и сухие.

При хранении не ставьте на крышку хлебопечи посторонние предметы.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мощность: 615 Вт

Электропитание: 230 В \ 50 Гц

Габариты (Ш x В x Д): 380 x 305 x 330 мм

Вес: приблизительно 6,5 кг (Baker One), 7,0 кг (Baker Two/Three)

Соответствует европейским правилам безопасности GS/CE/WEE/RoHS. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Утилизация устройства

- Позаботьтесь об окружающей среде! Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов.
- Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год номер продукта

4512 - 12345

45 - сорок пятая неделя
12 - последние две цифры года
12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:
4512 - 12345 - 45-я неделя 2012 года



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

