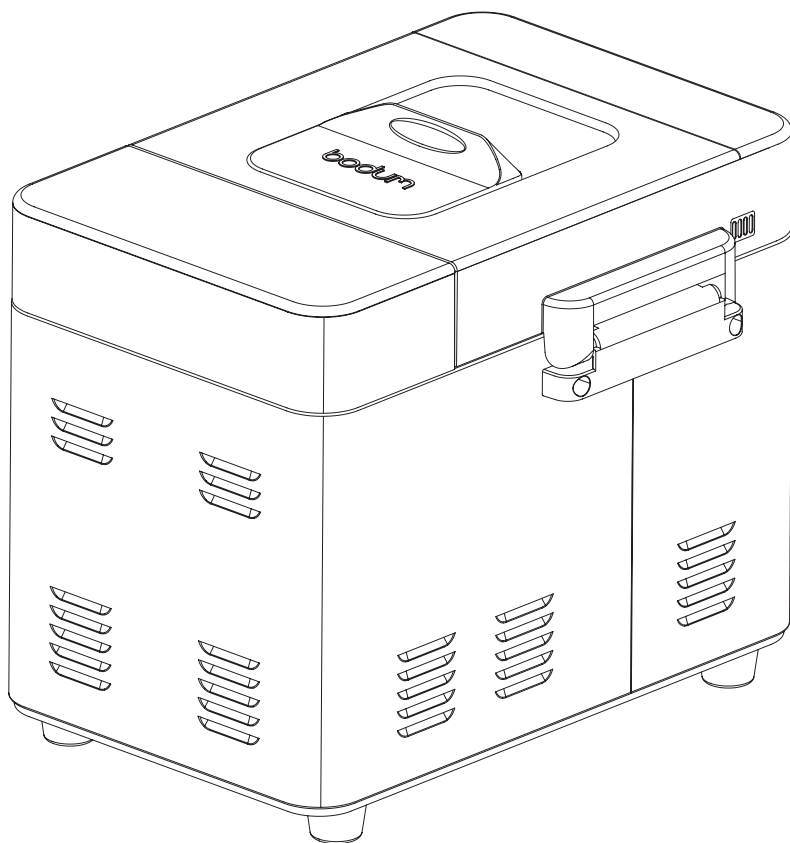


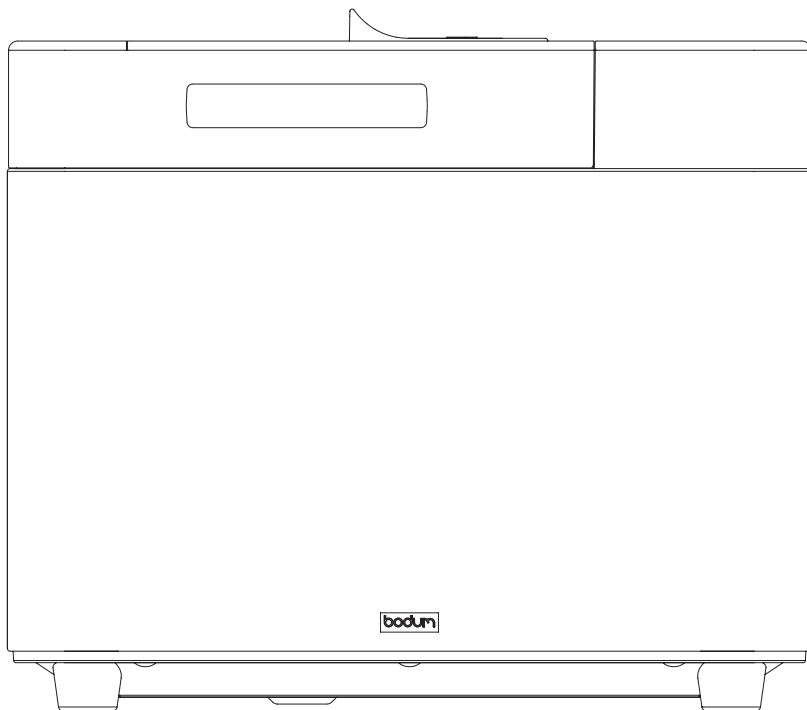
bodum®

12153 BISTRO

Bread Maker



Bread Maker	Instructions for use	ENGLISH
Brotbackautomat	Gebrauchsanweisung	DEUTSCH
Machine à pain Bistro	Mode d'emploi	FRANÇAIS
Panificadora	Instrucciones de uso	ESPAÑOL



Welcome to BODUM®

**Congratulations! You are now the proud owner of the
BODUM® BISTRO Bread Maker.**

Please read these instructions carefully before using.

ENGLISH

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig vor der Benutzung.

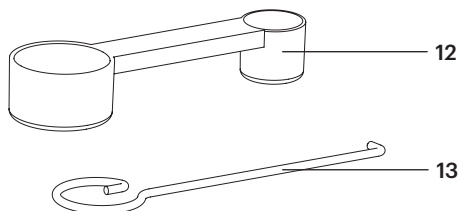
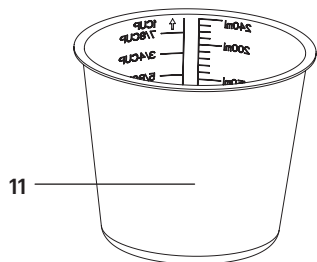
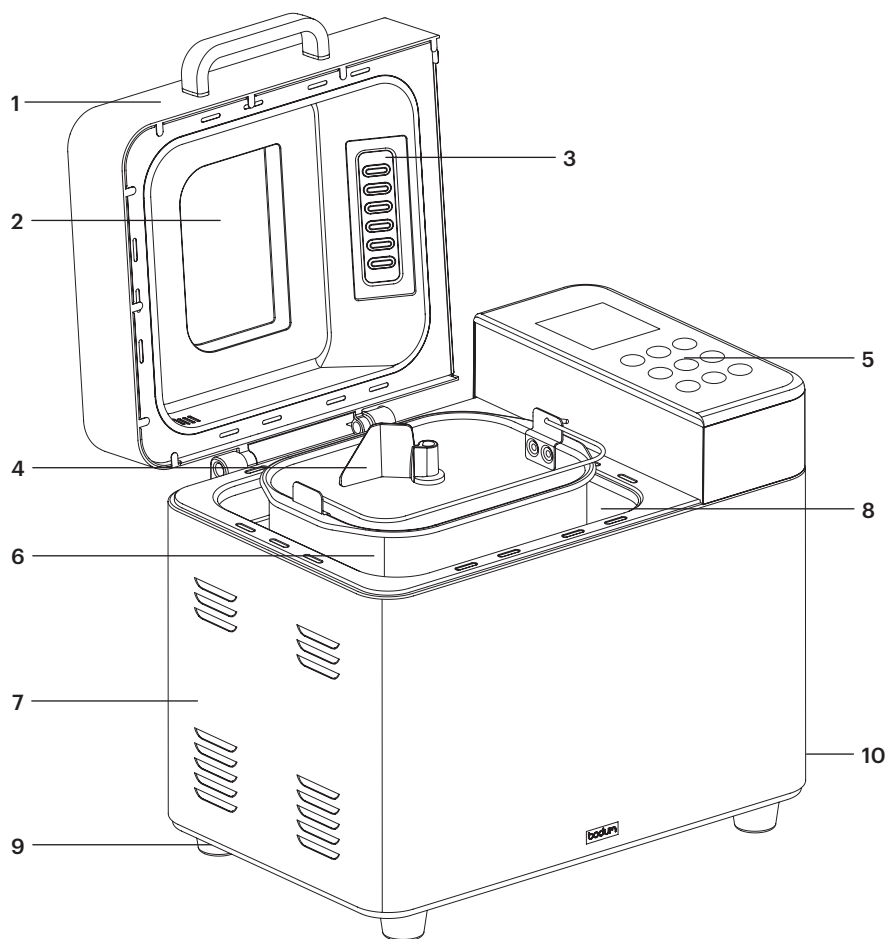
DEUTSCH

Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation.

FRANÇAIS

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

ESPAÑOL



EN BREAD MAKER

Description of appliance

- 1** Lid
- 2** Viewing Window
- 3** Ingredients Box
- 4** Non-Stick Coated Kneading Paddle
- 5** Operating elements
- 6** Non-Stick Coated Bread Pan
- 7** Stainless Steel Housing
- 8** Heating Compartment
- 9** Non-slip Rubber Feet
- 10** Power Cord
- 11** Measuring cup
- 12** Measuring spoon
- 13** Hook

DE BROTBÄCKAUTOMAT

Gerätebeschreibung

- 1** Deckel
- 2** Sichtfenster
- 3** Zutatenfach
- 4** Knetflügel mit Antihaftbeschichtung
- 5** Bedienelemente
- 6** Backform mit Antihaftbeschichtung
- 7** Edelstahlgehäuse
- 8** Ofenraum
- 9** Rutschfeste Gummifüße
- 10** Netzkabel
- 11** Messbecher
- 12** Messlöffel
- 13** Haken

FR MACHINE À PAIN BISTRO

Description de l'appareil

- 1** Couverture
- 2** Fenêtre de visualisation
- 3** Boîte à ingrédients
- 4** Palette de pétrissage à revêtement antiadhésif
- 5** Éléments de commande
- 6** Moule à pain à revêtement antiadhésif
- 7** Boîtier en acier inoxydable
- 8** Compartiment chauffant
- 9** Patins en caoutchouc antidérapants
- 10** Cordon d'alimentation
- 11** Tasse à mesurer
- 12** Cuillère à mesurer
- 13** Crochet

ES FREIDORA DE AIRE

Descripción del aparato

- 1** Tapa
- 2** Ventana de visualización
- 3** Caja de ingredientes
- 4** Paleta para amasar con revestimiento antiadherente
- 5** Elementos operativos
- 6** Molde para pan con revestimiento antiadherente
- 7** Carcasa de acero inoxidable
- 8** Compartimento de calentamiento
- 9** Pies de goma antideslizantes
- 10** Cable de alimentación
- 11** Taza medidora
- 12** Cuchara medidora
- 13** Gancho

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions.

Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

To protect against electric shock do not immerse the cord, plugs, or (state-specific part or parts in question) in water or other liquid.

The appliance is not to be used 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.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically designed for outdoor use).

Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.

Do not use the appliance for other than intended use.

Do not touch the handle if it is hot or use suitable gloves.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

INTENDED USE: The appliance was designed exclusively for making bread only (if accessories are available). Any further use is considered improper. It is only suitable for use in dry interiors. The device is not intended for commercial use, but exclusively for use in private households. Any other use or modification of the device is not intended and is strictly prohibited. No liability can be accepted for damage caused by improper use or incorrect operation.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down. Sometimes the kneading paddle may remain in the loaf. If it does, use the hook to remove paddle from the base of the loaf. Take care as the kneading paddle will be very hot. Always remove the kneading paddle before slicing the loaf.

CARE AND CLEANING WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch OFF the appliance (holding the START/STOP button touched until a beep sounds), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down (at least 20 minutes), before

moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance during operation.

The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating. Do not scratch or cut on the non-stick coatings. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach, oven cleaner or grill cleaner) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surfaces of the appliance.

Ensure to protect the housing against splashing water and moisture. Do not immerse the housing, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on the housing or power cord, or in the heating compartment to avoid risk of fire and electric shock. Do not use violence!

Do not clean the appliance or any part or accessories of the appliance in an automatic dishwasher.

1. Unplug the appliance and with the lid open, leave the appliance cool down to room temperature (at least 20 minutes).
2. To unlock the bread pan, turn it counter-clockwise. Then lift it out of the heating compartment.

IMPORTANT: Only use warm dishwater for cleaning the appliance. Handle the parts of the appliance with care to avoid damage. This holds especially for the inner flap of the ingredients box, the white silicone seal on the bottom of the heating compartment and the heating elements.

3. Clean the heating compartment using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Ensure to remove all crumbs and splashes. However, ensure not to damage the white silicone seal and heating elements in the bottom of the heating compartment. Additionally, no fluffs or other particles may remain on the heating elements.
4. Wipe the lid and the interior of the ingredients box carefully with a wet cloth. Ensure not to damage the hinges of the inner flap of the ingredients box. If required, use a small soft brush to clean the interior of the ingredients box.
5. Wipe the exterior of the appliance and power cord with a soft damp cloth. Thereafter, wipe the appliance dry with a soft cloth.
6. Take the kneading paddle out of the bread pan by simply pulling it upwards. If the kneading paddle sticks to the drive shaft and is

hard to remove, fill the bread pan with hot dishwater for approx. 30 minutes. Then try again. If required, use the provided hook to lift the kneading paddle out of the bread pan.

7. Clean all surfaces of the bread pan and the kneading paddle using warm dishwater and a soft brush or cloth. Especially the drive shaft protruding from the bottom of the bread pan interior needs thorough cleaning. It must be smooth and shiny. Otherwise, the kneading paddle could stick to the drive shaft after next operation.

TIP: Ensure that the opening in the kneading paddle is completely clean and smooth. Residues within the opening would stick to the drive shaft, thus making it quite difficult to remove the kneading paddle from the drive shaft after operation.

8. After cleaning, hold the kneading paddle and bread pan up to the light to check, whether the opening in the kneading paddle and the drive shaft are clean. If there are any residues, you should soak kneading paddle and bread pan for some minutes in hot dishwater. Thereafter clean thoroughly, using a soft cloth.
9. Dry all parts thoroughly. Thereafter leave the appliance (with the lid open) and the parts dry naturally for ½ hour, where they are out of reach of young children.

TIP: It is good advice to reassemble the appliance after cleaning. This way, you protect the parts from damage, loss, and dust.

IMPORTANT: Before reassembling the appliance, always ensure that the parts of the appliance are clean and completely dry. This is crucial especially for the heating compartment and exterior of the bread pan. Otherwise, moisture could get onto the heating elements and cause risk of overheating and electric shock.

10. Push the kneading paddle onto the drive shaft in the bread pan.
11. Turn the bread pan within the heating compartment until it settles down on the coupling of the kneading works. Then turn the bread pan clockwise to lock it onto the coupling.

TIP: If you cannot push the bread pan down completely, turn the drive shaft/kneading paddle a little, then try again.

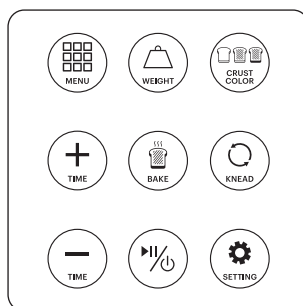
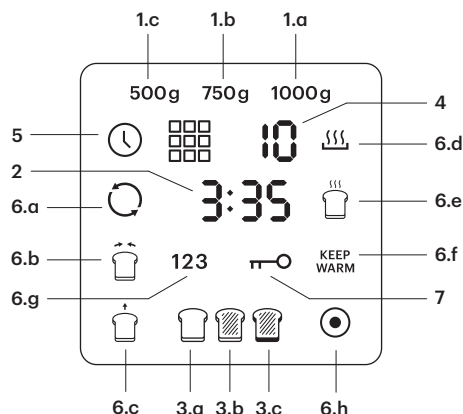
12. Close the lid.

Preheating of the device is not required. (If preheating the device before temperature or abnormal testing is waived).

Retain these user instructions for future reference.

HOUSEHOLD USE ONLY

OPERATING ELEMENTS



LCD screen showing the following information:

1. Selected range of loaf weight:
 - a. Large (up to 1000g)
 - b. Medium (approx. 750g)
 - c. Small (up to 500g)
2. Remaining time until completion in minutes
3. Bread crust color:
 - a. Light
 - b. Medium
 - c. Dark
4. Selected program number
5. Icon of pre-set time
6. Current running program
 - a. Stir/Knead
 - b. Rest
 - c. Rise/Ferment
 - d. Heat
 - e. Bake
 - f. Keep Warm
 - g. Numbers of Cycles/Phases
 - h. Complete
7. Key icon for control panel is in locked mode

Buttons – only slightly touch with your finger. A beep sounds on every input.

- **MENU:** to select the desired baking program.
- **WEIGHT:** to set the desired loaf weight.
- **CRUST COLOR:** to set the desired browning.
- **+TIME and -TIME:** for setting a time delay, or setting the processing time.
- **BAKE:** a short-cut to the Bake program (16).
- **MIX:** a short-cut to the Mix program (12).
- **START/STOP:** starts, pauses, or cancels operation.
- **SETTING:** provides a short-cut to the Homemade program (17) and switches through the various program phases.

FUNCTIONS OF THE BUTTONS

Each time you touch a button, a signal sounds. The buttons need only to be touched slightly.

Use the buttons of the "Bistro Bread Maker" to operate the following functions:

BUTTON	FUNCTION
MENU	Selection of the desired program (default:1). The program number is shown on top of the LCD screen. A list of the available programs can be checked with the use of the printed QR code on front side. Each time this button is touched, the appliance will switch to the next program number while sounding a beep. The appliance will cycle through the programs. After number 14, it will return to number 1 again.
WEIGHT	Use for setting the total amount of ingredients. Your choice is indicated on top of the LCD screen. The following settings are available: • 1000g—for a total amount of up to 1000g (1kg). • 750g—for a total amount of all ingredients between 500g and 750g (Default). • 500g—for a total amount of all ingredients up to 500g. Tip: With an amount not sufficient for the total amount of ingredients selected, your bread may not be done completely or too dry and dark. If it is not done, you can use the program Bake (12) for additional baking. See: "Applying Some Additional Baking Time". This button is active only for the programs 1-8.
BURNING COLOR	Selecting the desired colour of your bread: light, medium, or dark. Default: medium. Your choice is indicated via an icon on the bottom of the LCD screen. This setting is available for the programs 1-8.
+ TIME and - TIME	Use these buttons to set up the time duration until completion. • With the programs 1-9, 11 and 14 you can set a delayed start of the selected program. In this case, the icon of pre-set time will flash on the LCD screen. The set time will include the processing time of the selected program. See: "Using the Timer" • With the programs 10, 12 and 13, you enter the processing time. In this case, the time flashes on the LCD screen. You must confirm your time setting via the START/STOP button, before making other settings or starting the program. In all cases, you select the time until your food is finished. Thus, the minimum and maximum time duration depends on the currently selected program. To use this function, first select the desired program (MENU) and, if applicable, the WEIGHT and degree of browning (CRUST COLOR). Then adjust the time. Tip: With your finger kept on the button, the time setting will run automatically until you remove your finger.
BAKE	This button will directly call the baking program (13). Simply touch this button and then the START/STOP button to select and start program 13. Important: Timer operation is not available with the Bake program (13). Instead, you may change the baking time via the +TIME and - TIME buttons. Default: 30 minutes.
MIX	This button is the direct way for selecting program Mix (9). Simply touch this button and the START/STOP button for selecting and starting program 9.

START/ STOP	This START/STOP button starts the selected program or pauses / cancels the currently running program or the keep warm function. For cancelling a program, keep your finger on the button until a signal sounds (approx. 3 seconds). Note: When cancelling a program, all settings are deleted. There is no way to continue the recently used program. Thus, only touch this button shortly, if you wish to pause operation and add further ingredients. Alternatively, unplug the appliance for no longer than 10 minutes.
SETTINGS	Select the Homemade program (14). With the Homemade program selected, this button switches through the various program phases of the Bread Maker to enable the input of your own program. The current phase and number is shown on the LCD screen. Use the +TIME and -TIME buttons to program the desired time duration for each phase. See: "Programming Your Own Settings". For additional information on the individual program phases, see "Program Phases" and "Programming Your Own Settings".

PROGRAMS OF THE BREAD MAKER

You select the desired program by touching the MENU button. The corresponding program number is shown on the LCD screen. The processing time depends on the selected program. See: "Program Phases".

NUMBER	FUNCTION	TO USE FOR
1	Basic bread	For white and mixed breads mainly consisting of fine wheat and rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the browning via the CRUST COLOR button.
2	French bread	For light breads made from fine flour. Special timing and temperature make the bread fluffy and produce a crispy crust. Not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
3	Whole wheat bread	For yeast breads with heavy varieties of flour, for example, containing a significant portion (50% and more) of whole wheat flour. Breads with whole wheat flour are more nutritious, because the flour is milled from the entire wheat, including the bran and germ. This flour produces a brown to dark brown bread (with only whole wheat flour used). The breads are more flavourful and healthful. However, the bread will be more compact and heavy.
4	Sweet bread	For bread with additional ingredients (e.g. fruit juices, grated coconut, raisins, dried fruits, chocolate, or sugar) causing a high content of sugar, fat, and proteins. These ingredients produce a darker crust. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.
5	Gluten free bread	The ingredients to create gluten free breads are unique. While this is a yeast bread, the dough is generally wetter and more like a batter. It is also crucial not to over-mix or over-knead gluten free dough. There is only one rise phase, and due to the high content of moisture, the baking time is increased. All ingredients must be added at the very beginning of the program cycle.

6	Quick bread	Kneading, rising and baking is performed in a very fast way. But the baked bread is usually small, rough and dense.
7	Fruit bread	This setting will bake the bread normally. Fill dry and not sticky fruits and nuts into the ingredients box that will automatically release the ingredients at the right time. However, fill wet, fresh and sticky ingredients (e.g. fresh fruits, candied orange peel) directly into the bread pan, as soon as the signal sounds. This way, the ingredients are baked evenly into the bread.
8	Cake	Kneading, rising and baking are programmed for making cake. However, soda and baking powder is used for rising. The WEIGHT button is not available with this program.
9	Mix	For preparing cake mixtures. In this program NO rising and NO baking is done. The buttons WEIGHT and CRUST COLOR are inactive.
10	Knead	For kneading of a somewhat heavier dough only. NO rising and NO baking is done. Used for making dough for pizzas, noodles, and rolls. You may adjust the processing time via the +TIME or -TIME buttons. No Timer operation is available. The buttons WEIGHT and CRUST COLOR are inactive.
11	Dough	For kneading and rising yeast dough WITHOUT baking. Remove the dough after processing. Use this program for making dough for bread rolls, pizza, steamed bread, etc. The buttons WEIGHT and CRUST COLOR are inactive.
12	Ice Cream	Use this program exclusively for making ice cream in the ice bucket. See: "Making Ice Cream". Via the +TIME or -TIME buttons, you may select the processing time: 20, 25, or 30 minutes. No Timer is operation available. Note: The Ice Bucket is not included in common product because it is an accessory. The Ice Cream Menu doesn't work with the Bread Pan.
13	Bake	For additional baking of bread that is too light or not baked through. In this program is no kneading or rising. For example, use this program for baking already prepared dough in portions of special shapes. You may adjust the processing time via the +TIME or -TIME buttons. No Timer operation is available.
14	Homemade	This place in memory is reserved for your own baking program. See: "Programming Your Own Settings".

In some programs (1-8) an acoustic signal sounds during running and the ingredients box will open automatically. If your recipe demands the addition of further ingredients (e.g. fruits or nuts), you should add dry and coarsely chopped foodstuffs into the ingredients box and flour or wet, sticky ingredients immediately after the signal is heard.

To prematurely cancel a program or the keep warm function hold the START/STOP button touched for 3 seconds, until one long acoustic signal is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

PROGRAM PHASES

The following table shows the processing times of the program phases in minutes. Different time entries for one single process indicate variations due to different settings of the loaf size (WEIGHT button) or browning (CRUST COLOR button).

PROGRAMM PHASE	ICON	DEFAULTS	TIME IS ADJUSTABLE BETWEEN
Knead 1		0:10	1 – 30 min.
Rest 1		0:03	0 – 30 min.
Knead 2		0:05	0 – 30 min.
Rest 2		0:10	0 – 30 min.
Knead 3		0:20	0 – 25 min.
Ferment 1		0:42	0 – 60 min.
Ferment 2		0:40	0 – 60 min.
Ferment 3		0:00	0 – 60 min.
Bake		0:50 medium CRUST COLOR	0 – 80 min. light, medium, dark
Keep warm	KEEP WARM	1:00	0 – 60 min.
Timer operation			up to 15 hours

KEEP WARM FUNCTION

At the end of the baking programs (1-9) the appliance automatically switches to a keep warm function for up to 60 minutes (1 hour). In this mode, the heating compartment is kept warm. Thus, the bread will not get moistened and soggy. You can cancel the keep warm function at any time by keeping the START/STOP button touched for more than 3 seconds until an acoustic signal sounds.

MEMORY FUNCTION

When being live again after a power failure of up to 10 minutes, the program will continue automatically from the same point. There is no need to touch the START/ STOP button. However, if the power cut-off lasts for more than 10 minutes, the actual baking program will be cancelled completely.

NOTE: After you have cancelled the baking process by pressing the START/STOP button at least 3 seconds, all previously entered settings will be lost. In this case, you must start the baking process again (see: “Tips for Best Results”). Thus, for short interruptions (e.g. for adding further ingredients or pushing down the ingredients back to the kneading paddle) it is best to unplug the appliance or touch the START/STOP button only shortly for pausing operation for 3 minutes at the maximum. However, please keep in mind that the appliance will re-assume operation automatically after 3 minutes.

NOTE: If the program has not entered the rising phase at the moment the power supply cuts off for more than 10 minutes, you can start the program again, without filling in new ingredients. This way, in total, the dough will be kneaded for a somewhat longer time duration.

PROGRAMMING YOUR OWN SETTINGS

The program Homemade (14) is reserved for your own baking program. For each program phase, you can enter the desired time duration. To disable a program phase, simply enter the time duration 0:00. This way, you can put your own special baking ideas into practice. The program phases and default time durations are given above (see: “Program Phases”).

NOTE: Your settings will be deleted from memory, after disconnecting the appliance from power supply for more than 10 minutes. Thereafter, the defaults given in the table above will be active again.

1. Touch the SETTING button to call the Homemade program. The program number 14 and the currently programmed total processing time will be shown on the LCD screen.
2. Again touch the SETTING button to switch to the first program phase. The icon and number of the program phase will be shown with the pre-set time duration flashing.
3. Use the +TIME and -TIME buttons to set the desired time duration.
4. With the desired time duration flashing on the LCD screen, touch the SETTING button again to switch to the next program phase.
5. Repeat steps 3 and 4 until you have programmed all program phases beginning with the first kneading phase up to the maximum keep warm time duration.

TIP: When touching the START/STOP button during programming, the appliance will finish programming, showing the complete time duration of your program.

6. After programming, you can start your Homemade program by touching the START/STOP button.

TIP: As with most other programs of the Bread Maker, you can start your Homemade program belatedly. After completing programming, simply touch the +TIME or -TIME buttons to apply the desired time delay. The icon of pre-set time will flash on the LCD screen to indicate that the time delay function is active and the time duration until finishing the baking process is shown. See below: “Using the Timer”.

USING THE TIMER

The timer function enables delayed baking. The shown time is always the time duration until completion for the currently active baking program. The maximum duration is 15 hours, indicated via 15:00. The minimum is the processing time of the currently selected baking program. With the timer active, the hourglass is shown on the LCD screen as an indicator for timer operation.

CAUTION: With the programs 10, 12 and 13 the timer function is not available. However, via the +TIME and -TIME buttons, the processing time will be set (e.g. the baking time with program 13). In contrast to this, the Timer setting for the programs 1-9, 11 and 14 will NOT change the processing time of any program phase of the baking program. Instead, the baking program will be started belatedly. Thus, to avoid overheating of your ingredients, it is important to observe the pre-set time icon on the LCD screen especially when using the Bake program (13).

NOTE: However, if you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan or ingredients box (coarsely chopped nuts, whole grain), before starting the program. In this case, however, fruits and nuts should always be cut into smaller pieces.

NOTE: Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese. The quality of these ingredients will degrade, when not cooled.

1. At first, select the program via the MENU button. Then adjust loaf size (WEIGHT button) and degree of browning (CRUST COLOR button), as these settings may affect the processing time. See: "Starting the Baking Process".
2. Thereafter, use the +TIME and -TIME buttons to set the time duration until completion shown on the LCD screen. With the Timer active, the icon of pre-set time flashes on the LCD screen.

TIP: The delay time is including the baking time of the chosen program. Thus, after the shown time elapsed, there is hot bread in the Bread Maker ready for being served after leaving it cool down for some minutes.

3. Touch the START/STOP button to start operation. The icon of pre-set time and the dots of the time display will flash on the LCD screen and a countdown will show the remaining time. You will have fresh bread at the desired time. If you don't take out the bread immediately, the keep warm time of 1 hour starts. See: "Keep Warm Function".

LOCKING THE CONTROL PANEL

You can disable the control panel to protect the bread maker from any unintended input.

Press the buttons WEIGHT and CRUST COLOR simultaneously to lock the control panel. A signal sounds and the  is displayed on the LCD screen. Thereafter there will be no respond to touching any single button on the control panel.

IMPORTANT: By locking the control panel, you will disable even the START/STOP button!

To unlock the control panel, again press the buttons WEIGHT and CRUST COLOR simultaneously. The signal sounds and the  disappears. The control panel is ready for your input again.

TIPS FOR BEST RESULTS

For a successful baking process, please consider the following factors:

- Never use larger quantities than those specified in this booklet. Do not fill in more than 1000g in total. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, thus causing risk of overheating, fire and electric shock.
- One important step of making good bread is to measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results. You should measure out the correct amount from liquids (water, milk, oil) via measuring cups or measuring spoons. When measuring oil, the measuring vessel must be completely dry. Solid ingredients (flour, sugar, nuts, etc.) should be measured via kitchen scales to obtain the correct amounts.
- If you do not have kitchen scales at hand, you may use measuring cups and spoons even for solid ingredients. However, the measuring vessel should provide an appropriate scale. This is crucial, as the weight of various solid ingredients differ in volume from the volume of water with the same weight. Spoon solid ingredients into the measuring vessel and level off the surface at the correct height. With most measuring vessels, do not tamper or heap the food in the measuring vessel. As this additional amount would influence the result considerably.
- Essential for good results is the order for putting the ingredients into the bread pan. Generally, you should first add all liquids, then sugar, salt, spices, and flavours. Thereafter, put flour on top of the liquids without stirring. Add yeast or baking powder/soda as the very last ingredient on top of the flour layer. Doing so, ensure that the yeast will not come in contact with salt and any liquids.
- During the baking programs 1-8, after kneading for a while, short acoustic signals will sound and the ingredients box will open automatically, emptying its content into the bread pan. However, some ingredients cannot be added via the ingredients box (very moist or sticky foodstuffs or powder). These ingredients must be added by opening the lid shortly, and pouring the ingredients directly into the bread pan.
- If fruits are added too soon, the flavour will evaporate during the mixing process. Thus, wait for the signal to add these ingredients.
- For several programs of the bread maker, you can set a delayed start of the program by using the timer (see: "Using the Timer"). If you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan and/or ingredients box before starting the program. However, it is best to cut fruits and nuts into smaller pieces.
- Do NOT use the timer function, when working with perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese. The quality of these ingredients will degrade, when not cooled.

- For preparing yeast dough, all ingredients should have room temperature (20–25 °C) to maintain an optimal rising result of the yeast.
- The bread will be kept warm for up to 1 hour after the end of the baking process. This prevents the bread from becoming too moist due to condensate. Take your bread out of the appliance during this warm-keeping period.
- Immediately rinse the bread pan with warm water after removing the bread. This prevents any food residues from accumulating on the drive shaft. Otherwise, the kneading paddle could stick to the drive shaft.
- If you remove the kneading paddle after the last kneading of the dough, the bread will remain intact, when you remove it from the bread pan.
- In the case of having cancelled a running baking program unintentionally (e.g. when adding further ingredients or removing the kneading paddle), you can finish the already prepared dough choosing the programs Knead, Mix or Dough for further preparation and/or Bake (No.12) for baking according to your recipe. See also: “Programs of the Bread Maker” for the required processes, or “Applying Some Additional Baking Time”.

BREAD INGREDIENTS

Bread flour	Bread flour has a high content of gluten and a high ability to keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fibre. Bread flour is the most important ingredient for making bread.
Plain flour	Flour that contains no baking powder. It is used for making Quick Bread.
Whole-wheat flour	Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. Thus, many recipes usually combine whole-wheat flour and bread flour to achieve the best results.
Black wheat flour	Black wheat flour is also named as “rough flour”. It is a kind of high fibre flour and similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with a high proportion of bread flour.
Self-rising flour	A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes.
Corn flour and oatmeal flour	These types of flour are the additive ingredients of making rough bread, to enhance the flavour and texture.
Sugar	Sugar is very important to increase sweetness and colour of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton candy sugar may be used by special requirements.

Yeast	The yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand the dough and make the inner fibre soft. However, the yeast needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment. Use the following notes as a rule of thumb: 15ml dry yeast 5ml dry yeast Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back in the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by bad yeast. To check, whether your yeast is fresh and active, use the following ways: • Pour 118ml cup warm water (45–50°C) into a measuring cup. • Put 1 teaspoonful white sugar into the water and stir, Then sprinkle 2 teaspoonful yeast over the water. • Place the measuring cup in a warm place for approx. 10 minutes. Do not stir the water. • The froth should be up to 1 cup. Otherwise, the yeast is dead or inactive.
Salt	Salt is necessary to improve bread flavour and crust colour. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Without salt, the bread will be larger.
Egg	Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size. The egg must be stirred evenly without eggshell.
Fat, butter and vegetable oil	Fat makes bread soften and improve storage life. Butter should be melted and thereafter cooled down. Alternatively, cut butter or other solid fat into small pieces.
Baking powder	Baking powder is used for rising Ultra Fast Bread and cake, as it does not need any time for rising. It will produce carbon dioxide by a chemical process thus building bubbles in the dough and softening the texture of the bread.
Soda	Soda is similar with baking powder and can be used in combination with baking powder.
Water and other liquid	Water is an essential ingredient for making bread and cake. Generally, a water temperature between 20°C and 25°C is best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder. This may improve the bread flavour and crust colour. Some recipes may use juice for the purpose of improving bread flavour (e.g. juices of apples, oranges, lemon, and others).

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any film, paper or tape from the appliance.
3. Separate the Kneading Paddle (4) and Bread Pan (6) from the machine.

CAUTION! To unlock the bread pan, turn it counterclockwise. Then lift it out of the heating compartment.

WARNING! Make sure the machine is safely placed on a flat surface before removing the basket.

4. Thoroughly clean the Kneading Paddle and Bread Pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
5. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARATIONS

1. Prepare your ingredients: Measure all required amounts according to your recipe. Doing so, ensure to observe the maximum amount (for bread and cake: 1000g including all ingredients). Check your recipe accordingly. When adding nuts, fruit or other bulk ingredients, you should cut, chop or purée these ingredients.

TIP: You can use the supplied measuring cups.

2. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface with a distance of at least 30 cm to other objects and to the edge of the table or counter. Check, whether the appliance has a really stable stand and will not wobble or slip on the table or counter.

IMPORTANT: The bread pan is locked on the coupling of the kneading works. Do not use violence when attempting to insert or remove the bread pan to avoid damage. Always ensure that the appliance cooled down after the recent usage, before starting a new baking process.

3. Check that the exterior of the bread pan and the interior of the heating compartment are clean and dry and no ingredients are spilled into the heating compartment to avoid a burnt smell during operation and even risk of fire.
4. Open the lid, and place the bread pan into the appliance. Place the bread pan on the coupling of the kneading works and turn it until it slips down. Then turn the bread pan clockwise a little to lock it on the coupling. When installed correctly, the walls of the bread pan lay parallel to the walls of the heating compartment and the bread pan will stand stable.
5. Coat the drive shaft with a little margarine or cooking oil. This will prevent the dough from sticking to the drive shaft and help to remove the kneading paddle after operation. Push the kneading paddle onto the drive shaft and turn it until it slips down.

WARNING: Always avoid spilling any ingredients onto the heating elements in the heating compartment. During the baking process, even small particles on the heating elements would carbonize, thus causing risk of fire and at least a burnt smell!

6. Put the ingredients for your recipe in the correct order into the bread pan. In general: first add eggs and all liquids, then sugar, salt, spices and flavours. Then add the solid ingredients (flour, cake mixture). Add yeast, soda, or baking powder as the very last ingredients.

NOTE: Ensure that yeast, soda or baking powder will not come in contact with any liquids and salt. It is good advice to make a gentle hollow on top of the flour to add these ingredients.

7. Ensure that the inner flap of the ingredients box is closed. For this, slightly push the inner flap back into the lid. Close the lid gently.

IMPORTANT: Carefully dab wet ingredients dry before filling into the ingredients box. Do not fill in too large or sticky ingredients, as this may block the inner flap of the ingredients box. Always chop or cut your ingredients to small pieces, but do not fill in finely ground ingredients, or any powder, or any runny food. For adding this type of ingredients, pause operation when the signal sounds and add your ingredients by opening the lid.

8. The ingredients box is perfectly suited for adding granular ingredients like sesame, linseed or coarsely chopped nuts. The

appliance will open the inner flap of the ingredients box to leave the content fall into the bread pan. Open the slider of the ingredients box to fill in your food. Thereafter, close the slider.

STARTING THE BAKING PROGRAM

IMPORTANT: Always leave the appliance cool down, before starting a new baking process. If the display is showing H:HH after starting a new program, the temperature in the heating compartment is too high. In this case, immediately unplug the appliance and open the lid until the appliance has reached ambient temperature.

1. Prepare the appliance for operation according to the instructions above and close the lid (see: "Preparation").
2. Insert the power plug into the wall power outlet. (See: "Important Safeguards for Electrical Appliances") An acoustic signal sounds and the LCD screen shows the program number 1 and the defaults of this baking program (operation time, colour and amount).

TIP: The buttons respond even to slight touches. Simply tip on the buttons with your finger. A beep sounds with each entry. Names and numbers of the available programs are printed on the lid.

The buttons of the appliance are inactive, whenever the respective function is not available with the currently selected program, or while a program is running, or when the control panel is locked (see: "Locking the Control Panel"). Running programs must be terminated first using the START/STOP button, when you wish to make new entries.

3. Select your desired program by slightly touching the MENU button. (See: "Programs of the Bread Maker") Each input is confirmed by an acoustic signal.
4. Use the CRUST COLOR button to select the desired colour of your bread. The icon on the bottom of the LCD screen shows whether you have chosen light, medium, or dark.
5. Use the WEIGHT button to select the used total amount of all ingredients according to your recipe: 500 g, 750 g, or 1000 g.
6. Thereafter, if required, you can set the finishing time duration for the baking process via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours. See: "Using the Timer".

IMPORTANT: If the display shows unusual information after the program has been started (H:HH or E:EO), then immediately unplug the appliance. See "Solving Problems" for further information.

7. With the desired settings on the LCD screen, start the baking program by touching the START/STOP button. The dots of the program time and the icon of the actual operating phase will flash. The program will automatically run various operations. During operation, only the START/STOP button is active. You can watch the process via the window in the lid of your Bread Maker. Occasionally, during various program phases, condensate could accumulate on the window.

TIP: The appliance lid can be opened during kneading, for example, to add further ingredients. For this, you should pause operation (see: "Functions of the Buttons"). Use this way for adding powder and wet or sticky ingredients. However, you should avoid opening the lid

during operation, if possible. This holds especially during the baking process, because the bread could collapse.

8. You can pause operation at any time by shortly touching the START/STOP button. The program time will flash on the LCD screen. The appliance will re-assume operation after 3 minutes automatically. Additionally, you can cancel operation at any time. For this, hold your finger on the START/STOP button for approx. 3 seconds, until a beep sounds. Any running program will be cancelled immediately and the current settings are deleted.

TIP: You may store remainders of home-made bread in sealed plastic bags or containers for approx. 3 days on room temperature. In the refrigerator you may store bread for 10 days at the most. Generally, storage time is no longer than that for bread in market.

SPECIAL INTRODUCTION ABOUT QUICK BREAD

Quick Breads are made with baking powder and soda that are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is essential that all liquids are placed on the bottom of the bread pan with dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may accumulate in the corners of the bread pan. Thus, it will be necessary to help the kneading process with mixing to avoid the build-up of flour clumps. For this, use a rubber spatula.

APPLYING SOME ADDITIONAL BAKING TIME

If the bread has not reached the desired consistency or browning or you have unintentionally cancelled the baking program untimely, you may apply some additional baking time of up to 1½ hours. For this, leave the bread in the Bread Maker and close the lid.

TIP: To complete baking bread and cakes, you may need only some minutes of additional baking time. For this, start program 13 (Bake) immediately after the baking process finished. After the desired baking time, cancel the Bake program manually by holding the START/STOP button pressed for approx. 3 seconds until the signal sounds.

NOTE: Before making any new entries, you must cancel any running program including the keep warm function. For this hold the START/STOP button pressed for approx. 3 seconds until a signal sounds.

1. Touch the BAKE button to select the Bake program (13). The pre-set baking time (30 minutes) is shown on the LCD screen.
2. Using the buttons +TIME and/or -TIME select the desired baking time. You can select baking times from 10 minutes to 1½ hour (1:30) in steps of 5 minutes.
3. With the desired baking time flashing on the LCD screen, shortly touch the START/STOP button to confirm your choice.

IMPORTANT: The baking time will flash on the LCD screen and the other buttons will be locked, after pressing +TIME or -TIME. You must confirm your choice via the START/STOP button, before you can make any other settings or start the program.

4. Press the START/STOP button to start the program. The Bread Maker will heat the heating compartment for the selected duration. Thereafter a signal sounds and the Bread Maker switches to the keep warm function automatically.

USING THE ICE BUCKET

NOTE: The Ice Bucket is not included in common product because it is an accessory. The Ice Cream Menu doesn't work with the Bread Pan.

WARNING: The ice bucket is filled with a cooling agent and is intended for usage in a refrigerator or freezer and may never be heated. Do not use the ice bucket, gear box, and stirring paddle with any program of the appliance other than the Ice Cream program 12! Do not bring the ice bucket, gear box, and stirring paddle in contact with hot surfaces or hot liquids. Do not use the ice bucket in combination with any heating program of the bread maker. The coolant within the ice bucket would expand forcefully when heated, thus bursting the ice bucket and causing risk of severe injuries and damage. Additionally, the plastic parts of the ice bucket, gearbox and stirring paddle are sensitive to heat and will get distorted and damaged when heated.

When taking the ice bucket out of the freezer, please keep in mind, that it will be extremely cold. Protect your hands with gloves. Under no circumstances touch the ice bucket with wet hands, when it has been in the freezer. Your skin would freeze immediately on the cold surfaces, causing severe burns and injuries.

The coolant within the ice bucket can maintain a low temperature for several hours. For this, pre-cool the ice bucket in the freezer for several hours (overnight). Always place the ice bucket on a level surface in an upright position into the freezer with the freezing temperature not below -18°C. Additionally, do not position the ice bucket upside down or tilted, or directly on delicate frozen food in the freezer.

TIP: The ice bucket is ready for usage, when the coolant within will not gurgle, while shaking the ice bucket (after 16 hours of cooling at the maximum).

You can use the ice bucket in various ways:

- Keep your drinks and beverages (e.g. wine, lemonade) cold for several hours.
- Store ice cubes or crushed ice for various hours.
- Additionally, using the Ice Cream program (12) of the "Bistro Bread Maker", you can prepare ice cream.

TIP: Place the ice bucket in the freezer overnight and use it through the day.

MAKING ICE CREAM

How to Prepare the Ingredients:

IMPORTANT: The volume of all ingredients should not exceed half of the maximum volume of the ice bucket (approx. 300-350 ml) to avoid overflow due to ice cream expansion while stirring. Adapt your recipe accordingly.

1. Egg yolk may be added to make your ice cream somewhat softer and smoother. Beat the egg yolk with sugar until it is creamy. Use granulated sugar, as this type is easily dissolved.
2. Heat the milk in a pot until it slightly boils. Then, slowly scoop the milk into the beaten egg yolk while stirring vigorously. However, do not pour the heated milk into the egg yolk all at once, to avoid that the egg yolk will set and get lumpy.

3. Heat the mixture until it slightly boils. Then leave the mixture cool down to room temperature. Place the mixture in the refrigerator until the mixture is chilled to approx. 5°C.
4. Pour the chilled cream in a pre-cooled container and whip the cream until it is slightly creamy. Then mix cream and the cold milk mixture.
5. To make your individual ice cream, mix the ice cream mixture with pureed ripe fruits, juices, finely chopped, roasted nuts or almonds, vanilla, nougat cream, molten chocolate, or instant coffee dissolved in a little milk. Add further flavour to taste.
6. Before freezing in the ice bucket, chill the mixture in the refrigerator to at least +5°C.

How to Freeze the Ice Cream:

1. The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. Do not place the ice bucket upside down or lay or tilt it. Ensure that the temperature of the freezer is sufficiently low (at least -18°C). The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.
2. The ingredients should be prepared according to your recipe and the instructions above and cooled in the refrigerator to approx. +5°C.
3. Place the gearbox with the black drive wheel upwards into the heating compartment of the "Bistro Bread Maker". Turn the gearbox clockwise to lock it in the heating compartment. The gearbox must stand stable and may not tilt or wobble.
4. Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Place the ice bucket onto the gearbox and turn it clockwise to lock it safely onto the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket.
5. Connect the Bread Maker to the power supply and select the Ice Cream program (12) via the MENU button.
6. Using the +TIME and -TIME buttons, select the desired stirring time according to your recipe. The time shown on the LCD screen will flash. You can select 20, 25 or 30 minutes. Touch the START/STOP button to confirm your choice.
7. Touch the START/STOP button again shortly to start the program.

IMPORTANT: Do not fill in hot ingredients. All ingredients should be at refrigerator temperature, when filled into the ice bucket.

8. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice cream mixture and slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the Bread Maker and wait until the acoustic signal sounds.
9. Unplug the Bread Maker and open the lid. Protect your hands with gloves and turn the ice bucket clockwise to unlock it. Then take the ice bucket out of the heating compartment.

IMPORTANT: Do not use any hard or sharp-edged objects for taking out your ice cream. Do not use violence. Use a soft plastic spatula or plastic spoon.

10. Using a plastic spoon, take your ice cream out of the ice bucket. Clean the ice bucket after each usage (see: "Care and Cleaning").

TIP: The ice cream is soft. If you wish it somewhat harder, place the ice cream into the freezer for ½ hour before consumption. You may store ice cream for approx. 1 week in an air-tight container in the freezer.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section. Further information on processing your food is given in section "Tips for Best Results".

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Smoke is escaping from the ventilation slot:	Residues from the production process evaporate from the heating elements.	This is normal. Before first use, let the bread maker run the Bake program (13) for 10 minutes, while the bread pan is left empty. See: "Before First Use".
	Some ingredients are spilled on the heating elements.	Unplug and leave the appliance cool down. Then clean the heating compartment and exterior of the bread pan thoroughly. (see: "Care and Cleaning"). Let dry naturally for approx. ½ hour with the lid open. Strictly avoid spilling of any food into the heating compartment.
	The ingredients in the ingredients box have been too wet or too finely ground. Thus powder or moisture has been spilled into the heating compartment.	Unplug and leave the appliance cool down. Then clean the heating compartment and exterior of the bread pan thoroughly. (see: "Care and Cleaning"). Let dry naturally for approx. 30 minutes with the lid open. The ingredients box is intended for coarsely chopped and dry ingredients. Always fill wet and finely ground ingredients directly into the bread pan.
The bottom crust of the bread is too hard and/or too thick:	The bread has been left in the bread pan for too long with the keep warm function active.	After baking an acoustic signal sounds. This is the best moment to take the bread out of the bread maker.
It is very difficult to get the bread out of the bread pan:	The kneading paddle sticks to the drive shaft.	After taking the bread out, pour hot water into the bread pan and soak for 10 minutes. Then clean the bread pan and kneading paddle thoroughly. Before next use, grease the drive shaft using some cooking oil or margarine. This will help to remove the kneading paddle after baking.
The ingredients are not mixed evenly; the bread is baked badly:	Wrong program selected.	Select an appropriate program (see: "Programs of the Bread Maker").
	You have opened the lid several times during operation.	Avoid opening the lid during the last rising phase and during baking (see: "Program Phases").
	The dough is too thick.	Add some additional liquid to your recipe. However, ensure not to fill in more than 1000g in total.
	The mechanical resistance is too high, and the kneading paddle cannot rotate and stir adequately.	Turn the kneading paddle manually. Can you move it with only little resistance? Let the appliance run a kneading process with empty bread pan. Is the kneading paddle moving freely?

The kneading paddle does not move, even with the motor running:	Kneading paddle and/or bread pan are not installed properly.	Make sure that the kneading paddle and bread pan are positioned properly (see: "Preparations").
	The dough is too thick and/or too large.	Check your recipe for the correct weight of the ingredients. Add a little more liquid. However, ensure not to fill in more than 1000g in total.
The bread is moist and too soft:	If the bread cools down in the Bread Maker, it could become moist due to condensate.	Take out the baked bread in time. Store your bread for instance in a bread bin.
Dough overflows the bread pan:	The amount of liquid and yeast is too high, making the dough runny.	Immediately unplug the appliance. Leave the appliance cool down and clean the heating compartment and exterior of the bread pan (see: "Care and Cleaning"). Reduce the amount of liquid to make the dough thick. Do not fill in more than 1000g in total.
	Too much dough.	
The bread pushes against the lid during baking:	Too much dough.	Do not fill in more than 1000g in total.
	Too much yeast or room temperature is too high.	Check your recipe. Do not operate the appliance when the room temperature is above 34 °C.
The bread is too small or has not risen:	No / not enough yeast.	Check the amount of yeast.
	Poor activity of the yeast.	Do not use yeast, that has been stored for too long. The water must be lukewarm but above 15 °C. Ensure that the yeast will not come in contact with salt.
	You have selected a program intended for yeast bread to bake a dough made with baking powder and/or soda.	Select an appropriate program. See: "Programs of the Bread Maker"
The bread collapses during the baking process:	The flour used cannot support the dough rising.	Use bread flour or a sufficient baking mixture.
	The yeast activity is too high or the rising temperature is too high.	The rising temperature of yeast should be approx. 20 °C.
	Excessive water makes the dough too wet.	Check your recipe and reduce the amount of water.
The bread is too dense:	Too much flour or not enough water.	Reduce flour or increase water.
	Too much fruit ingredients or too much whole wheat flour.	Reduce the amount of the corresponding ingredients and/or increase the amount of yeast.

The centre of the bread is hollow:	Excessive water or yeast, or no salt.	Reduce the amount of water or yeast. Probably add a little salt.
	Water temperature is too high.	The water should be lukewarm at the maximum.
The crust is too thick and dark, when making cakes or food with high sugar content:	Different recipes and ingredients have great effect on making bread, and the browning will always be affected by excessive sugar.	If the crust is too dark for a recipe with high sugar content, cancel the baking program (touch START/STOP button) approx. 5 – 10 minutes ahead of the finishing time. Leave the bread/cake for approx. 20 minutes in the heating compartment with the lid closed, before taking your bread/cake out.
The power fails while a program is running:		In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program until completion, as soon as being live again. On power failure for more than 10 minutes, you must restart.
Raisins, chocolate pellets, fruits and similar ingredients get crushed in the appliance:		To avoid the chopping of ingredients such as fruit, add these to the dough only after the signal sounds.
You cannot activate the timer function. The icon of pre-set time is not shown and/or the TIME buttons are inactive:	You have selected a program not intended for timer operation. The timer function is not available with some programs.	If suitable for your recipe, select another program. Please keep in mind: with some programs, you select the processing time via the TIME buttons. This is crucial especially for the Bake program (13).
The appliance is live, but the buttons on the control panel are inactive. There is no respond to your entries:	The control panel is locked.	The LCD screen displays the key icon, if the control panel is locked. With the key icon shown, simultaneously press the buttons WEIGHT and CRUST COLOR to unlock the control panel.
The time flashes on the LCD screen. The appliance does not respond to your input:	The running program is paused.	Touch the START/STOP button to continue operation. Alternatively, after approx. 3 minutes the appliance re-assumes operation automatically.
	The appliance is in time-setting mode.	With some programs (10, 12 and 13) you can set the processing time using the +TIME and -TIME buttons, indicated via flashing time. Set the desired time, then shortly press START/STOP to confirm. See: "Programs of the Bread Maker".

UNUSUAL INFORMATION IS SHOWN ON THE SCREEN.		
H:HH (after starting the program):	The temperature within the heating compartment is too high.	Immediately touch the START/STOP button to stop the program, and unplug the appliance. Then open the lid and let the Bread Maker cool down completely before using it again.
E:EO (after starting the program):	The temperature probe failed.	Send the appliance to an authorized service centre for repair.

AFTER USING THE BREAD MAKER

When not in use or before cleaning, always disconnect the appliance from the mains supply and allow the unit to cool completely.
Periodically check all parts before reassembly.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Never immerse the ever immerse the unit in water or any other liquid.

Always clean the product immediately after each use.

Wipe the outside of the appliance with a moist cloth and dry before storing.

Do not use abrasive cleaners, steel wool or abrasive materials or cleansers.

Wash the baking pan, kneading paddle, measuring cup and spoon in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

If the kneading paddle is difficult to remove from the bread pan, pour in sufficient warm soapy water to cover the paddle and leave to soak for 10 – 15 minutes. This will loosen the paddle.

To clean the baking chamber, remove any bread crumbs by tipping them out or wiping them away with a slightly damp cloth or clean pastry brush.

If food residue burns onto the heating element, allow to cool completely then wipe away with a damp cloth.

Store the Bread Maker with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the bread maker.

Before reusing or storing, ensure all areas of the Bread Maker are completely dry.

NOTICE: Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.

STORAGE

When not in use store your appliance and all its accessories and instruction manual in a safe and dry place.

RECIPES

BREAD

For getting used to your new bread maker, it is good advice to use a ready-to-use bread mixture for your first try. Simply follow the instructions given on the pack. This way, you can try out the method for taking out the kneading paddle before baking (during the second Rise phase). When being familiar with the baking cycle, you will easily be successful with your own individual bread and cake recipes.

BASIC WHITE BREAD

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	280ml	190ml	100ml
Butter	30g	20g	10g
Salt	10g	7g	4g
Sugar	10g	7g	4g
Bread flour	500g	340g	220g
Yeast	7g	5g	3g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order.
Select program 1 Basic Bread.

NOTE: You can enrich the bread by adding an egg which will give a delicious flavour. When using egg, remember to include this in the total liquid quantity so; put the egg in the measuring cup and top up to 180ml with water. You can add extra ingredients to this soft bread such as nuts, herbs, sun-dried tomatoes, olives etc. Coarsely chop the dried fruit and add into the pot when the beeper sounds during the kneading process. Alternatively, you may fill chopped dried fruit into the ingredients box before starting the program.

Variations: You can add any of these ingredients to the basic bread:

Ingredient:

Loaf size	1000g	750g	500g
Nuts e.g. walnuts	60g	45g	30g
Poppy seeds	30g	22g	15g
Cheese, grated	100g	75g	50g
Sun-dried tomatoes, chopped	50g	38g	25g
Olives, cut into pieces	50g	38g	25g
Seeds	30g	22g	15g

FRENCH BREAD

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	210ml	160ml	120ml
Butter	45g	38g	26g
Salt	5g	4g	3g
Bread flour	435g	360g	290g
Yeast	4g	3g	2g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Select program 2 French Bread.

WHOLE WHEAT BREAD

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	270ml	220ml	180ml
Butter	45g	38g	26g
Salt	5g	4g	3g
Brown sugar	39g	26g	21g
Bread flour	325g	290g	240g
Whole wheat flour	110g	70g	50g
Yeast	4g	3g	2g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Select program 3 Whole Wheat.

BRIOCHE

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	210ml	160ml	120ml
Butter (melted)	70g	50g	35g
Egg	3	2	1
Salt	6g	4g	2g
Sugar	56g	42g	28g
Skimmed milk	70g	50g	35g
Bread flour	550g	400g	290g
Yeast	4g	3.5g	3g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Select program 4 Sweet Bread.

BANANA BREAD**Ingredients:**

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	250 ml	230 ml	130 ml
Butter	30 g	26 g	20 g
Egg	2	1	1
Salt	7 g	6 g	4 g
Sugar	50 g	40 g	25 g
Bread flour	450 g	400 g	230 g
Banana	110 g	80 g	55 g
Milk powder	65 g	60 g	35 g
Yeast	7 g	5 g	4 g

Preparation:

Except of the butter, fill the ingredients into the bread pan in the stated order.

Cut the banana into pieces, add it after other ingredients, before starting the program.

To produce a better loaf, add the butter 10 minutes after the kneading process begins.

Select program 4 Sweet Bread.

GLUTEN-FREE BREAD**Ingredients:**

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	230 ml	190 ml	140 ml
Butter	39 g	33 g	26 g
Egg	1	1	1
Salt	5 g	4 g	3 g
Sugar	39 g	32 g	26 g
Gluten free flour	320 g	290 g	255 g
Corn flour	115 g	70 g	35 g
Yeast	5 g	5 g	5 g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Select program 5 Gluten-Free Bread.

QUICK BREAD

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	230 ml	190 ml	140 ml
Butter	39 g	33 g	26 g
Salt	5 g	4 g	3 g
Sugar	39 g	26 g	14 g
White flour	435 g	360 g	290 g
Yeast	7 g	5 g	5 g

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Select program 6 Quick Bread.

FRUIT BREAD

Ingredients:

Loaf size	1000g	750g	500g
Water	280 ml	190 ml	100 ml
Oil	30 g	22 g	15 g
Salt	10 g	7 g	5 g
Brown sugar	50 g	38 g	25 g
Flour	500 g	340 g	220 g
Milk powder	30 g	22 g	15 g
Mixed spice	15 g	10 g	7 g
Yeast	7 g	5 g	5 g
Raisins / Dried Fruit	100 g	75 g	50 g

Preparation:

Fill the ingredients except raisins & dried fruits into the bread pan in the stated order.

Select program 7 Fruit Bread.

Coarsely chop the dried fruit and add into the pot when the beeper sounds during the kneading process. Alternatively, you may fill chopped dried fruit into the ingredients box before starting the program.

Optional: Instead of mixed spice, you can add nutmeg or cinnamon.

CAKES

NOTE: Avoid keeping the cake warm within the bread maker. Switch off the bread maker as soon as the baking cycle is complete and the series of 10 beeps sounds. Leave the cake cool down for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open. Thereafter, take the bread pan out of the appliance and leave the cake cool down within the bread pan for another ¼ hour. This way, you prevent that the cake will collapse. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely, before covering it with icing or chocolate or filling it.

POUND CAKE

Ingredients:

3 eggs (lightly beaten)	2.5 g Salt
170g Unsalted butter (softened)	10g Vanilla extract
200g Granulated sugar	15g Baking powder
240g Plain flour	Glaze: 12g Confectioners sugar (optional)

Preparation:

Add the butter & eggs into a large mixing bowl. Mix together and then add the rest of the ingredients. Stir ingredients until fully mixed. Apart from the confectioners sugar, pour the premixed batter into the bread pan. Start program 8 Cake. With the baking cycle complete, switch off the appliance (pressing the CANCEL button) and leave the cake within the appliance for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open.

Take out the bread pan and leave the cake cool down for another ¼ hour within the bread pan. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely.

Optional: After the cake has cooled, sprinkle some powdered confectioners sugar on the top of the cake.

CHOCOLATE CAKE

Ingredients:

2 Eggs (lightly beaten)	42g Cocoa powder natural unsweetened
230ml Milk	2.5g Salt
170g Unsalted butter (softened)	5g Baking powder
10ml Vanilla extract	5g Baking soda
200g Light brown sugar	Glaze: Whipped chocolate frosting (optional)
240g Plain flour	

Preparation:

Add milk, butter, vanilla extract & eggs into a large mixing bowl. Mix together and then add dry ingredients. Stir ingredients until fully mixed. Apart from the whipped chocolate frosting, pour the premixed batter into the bread pan. Start program 8 Cake. When the baking cycle is complete, switch off the appliance (pressing the CANCEL button) and leave the cake within the appliance for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open.

Take out the bread pan and leave the cake cool down for another ¼ hour within the bread pan. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely.

Optional (but recommended) – Add chocolate frosting to the top of your cake.

YEAST DOUGH

Ingredients:

260 ml water

400 g bread flour

5 g yeast

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan. Water, flour and yeast are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 1000g in total.

Select program 11 Dough.

PASTA DOUGH

Ingredients:

260 ml water

400 g flour

Preparation:

Fill the ingredients into the bread pan. Water and flour are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 1000g in total.

Select program 11 Dough.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA	
EU mains voltage	220-240V~ 50-60Hz
USA mains voltage	120V~ 60Hz
EU nominal power	600 Watt
USA nominal power	600 Watt
Bread pan capacity	Max. 1000g
Ice bucket capacity	Max. 0.7 litres

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN, THE EU AND CH.

Guarantee: BODUM® AG, Switzerland, guarantees the BISTRO Bread Maker for a period of two years from the date of original purchase against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Guarantee conditions: The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

Alle Anweisungen lesen.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.

Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu schützen.

Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von solchen, die in der Nutzung unerfahren sind und wenig darüber wissen, verwendet werden, sofern diese Personen bei der Nutzung beaufsichtigt werden beziehungsweise zuvor unterwiesen worden sind, wie man das jeweilige Gerät auf sichere Weise nutzt, und sich somit der dabei bestehenden Gefahren bewusst sind.

Wenn Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Kindern oder mit ihm nicht vertrauten Personen verwenden, sorgen Sie jederzeit für eine genaue Beaufsichtigung.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie das Gerät reinigen.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht mehr

ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an die nächste autorisierte Fachwerkstatt, um das Gerät untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.

Die Verwendung von Zubehör- oder Ersatzteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

Nicht im Freien verwenden (dieser Punkt kann ignoriert werden, wenn das Produkt speziell für den Gebrauch im Freien entwickelt wurde).

Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.

Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Schließen Sie immer zuerst den Stecker am Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Strom zu trennen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf „AUS“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Berühren Sie nicht den Griff, wenn er heiß ist, oder verwenden Sie geeignete Handschuhe.

VERWENDUNGSZWECK: Das Gerät wurde ausschließlich zum Backen von Brot konzipiert (sofern Zubehör vorhanden ist). Jeder andere Gebrauch gilt als nicht ordnungsgemäß. Es ist nur für den Gebrauch in trockenen Innenräumen geeignet. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche, sondern ausschließlich für die private Nutzung bestimmt. Jede andere Verwendung oder Modifikation des Gerätes gilt als unsachgemäß und ist streng verboten. Für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch verursacht werden, kann keine Haftung übernommen werden.

Es ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Innenräumen im Haushalt und in damit vergleichbaren Situationen vorgesehen, beispielsweise Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen, Frühstückspensionen und Ähnliches.

Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semi-professionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um abzukühlen. Manchmal kann der Knetflügel im Brotlaib verbleiben. In diesen Fällen können Sie den Haken verwenden, um den Knetflügel vom Boden des Laibes zu entfernen. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, da der Knetflügel sehr heiß sein wird. Sie sollten den Knetflügel immer entfernen, bevor Sie den Brotlaib aufschneiden.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE: Achten Sie darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern befindet.

Schalten Sie das Gerät immer AUS (halten Sie dazu die START/STOP-Taste gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist), ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 20 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Versuchen Sie nicht, das Gerät während des Betriebs zu bewegen.

Die Oberflächen der Backform und des Knetflügels verfügen über eine Antihafbeschichtung. Ein Kratzen oder Schneiden auf der Antihafbeschichtung sollte vermieden werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzenden Chemikalien (z. B. Bleichmittel, Backofenreiniger oder Grillreiniger) zur Reinigung des Geräts oder von Geräteteilen, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung des Geräts.

Achten Sie darauf, das Gehäuse vor Spritzwasser und Feuchtigkeit zu schützen. Tauchen Sie das Gehäuse oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um die Gefahr eines Stromschlags oder Beschädigungen zu vermeiden. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über das Gehäuse, das Netzkabel oder in den Ofenraum tropfen oder laufen, um die Brandgefahr oder das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie bei der Nutzung des Geräts keine Gewalt an!

Reinigen Sie weder das Gerät noch Teile oder Zubehör des Geräts in einer Spülmaschine.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel mindestens 20 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen.

2. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Backform zu entriegeln. Heben Sie die Form anschließend aus dem Ofenraum.

WICHTIG: Reinigen Sie das Gerät nur mit warmem Spülwasser. Behandeln Sie die Teile des Geräts vorsichtig, um Schäden zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für die Innenklappe des Zutatenfachs, die weiße Silikondichtung am Boden des Ofenraums und die Heizelemente.

3. Reinigen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Achten Sie darauf, alle Krümel und Spritzer zu entfernen. Stellen Sie dabei jedoch sicher, die weiße Silikondichtung und die Heizelemente im Boden des Ofenraums nicht zu beschädigen. Darüber hinaus dürfen auf den Heizelementen keine Flusen oder andere Partikel zurückbleiben.
4. Wischen Sie den Deckel und die Innenseite des Zutatenfachs vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, die Scharniere der Innenklappe des Zutatenfachs nicht zu beschädigen. Bei Bedarf können Sie die Innenseite des Zutatenfachs mit einer kleinen, weichen Bürste reinigen.
5. Wischen Sie die Außenseite des Geräts und das Netzkabel mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Wischen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch trocken.
6. Nehmen Sie den Knetflügel aus der Backform, indem Sie ihn einfach nach oben ziehen. Wenn der Knetflügel an der Antriebswelle hängen bleibt und sich nur schwer lösen lässt, füllen Sie die Backform mit heißem Spülwasser auf und lassen Sie diese ca. 30 Minuten stehen. Versuchen Sie danach erneut, den Knetflügel zu lösen. Falls erforderlich, verwenden Sie den beiliegenden Haken, um den Knetflügel aus der Backform zu heben.
7. Reinigen Sie alle Oberflächen der Backform und des Knetflügels mit warmem Spülwasser und einer weichen Bürste oder einem Tuch. Insbesondere die Antriebswelle, die aus dem Boden der Backform herausragt, muss gründlich gereinigt werden. Sie muss glatt und glänzend sein. Andernfalls könnte der Knetflügel bei der nächsten Verwendung an der Antriebswelle hängen bleiben.

TIPP: Achten Sie darauf, dass die Öffnung im Knetflügel vollkommen sauber und glatt ist. Teigreste in der Öffnung können an der Antriebswelle haften bleiben, sodass sich der Knetflügel nach der Verwendung nur schwer von der Antriebswelle lösen lässt.

8. Halten Sie den Knetflügel und die Backform nach der Reinigung gegen das Licht, um zu überprüfen, ob die Öffnung im Knetflügel und die Antriebswelle vollkommen sauber sind. Sollten sich dort noch Rückstände befinden, können Sie den Knetflügel und die Backform einige Minuten lang in heißem Spülwasser einweichen. Danach gründlich mit einem weichen Tuch reinigen.
9. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Lassen Sie das Gerät (mit geöffnetem Deckel) und die Teile eine halbe Stunde lang an der Luft trocknen, und zwar außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.

TIPP: Es empfiehlt sich, das Gerät nach der Reinigung wieder zusammenzusetzen. Auf diese Weise schützen Sie die Teile vor Beschädigung, Verlust und Staub.

WICHTIG: Bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen, sollten Sie sich vergewissern, dass die Teile des Geräts sauber und vollständig getrocknet sind. Insbesondere beim Ofenraum und der Außenseite der Backform muss darauf unbedingt geachtet werden. Ansonsten könnte Feuchtigkeit auf die Heizelemente gelangen, wodurch eine Gefährdung durch Überhitzung oder einen Stromschlag gegeben ist.

10. Drücken Sie den Knetflügel auf die Antriebswelle in der Backform.
11. Setzen Sie die Backform in den Ofenraum, bis sie auf die Kupplung des Knetwerks heruntergleitet. Drehen Sie anschließend die Backform im Uhrzeigersinn, bis sie auf der Kupplung verriegelt ist.

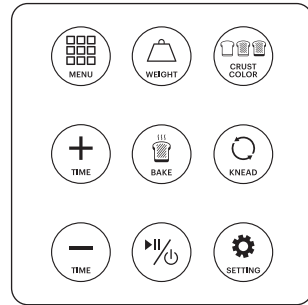
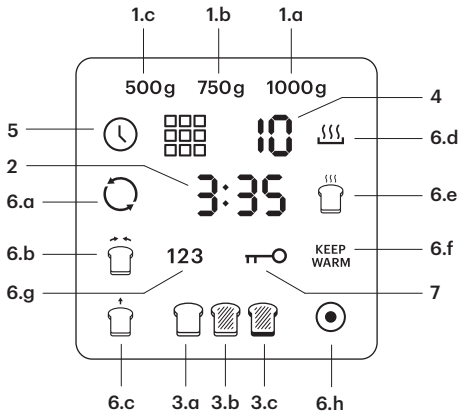
TIPP: Wenn Sie die Backform nicht komplett nach unten drücken können, drehen Sie die Antriebswelle bzw. den Knetflügel ein wenig, und versuchen Sie es anschließend erneut.

12. Schließen Sie den Deckel.

Es ist nicht erforderlich, das Gerät vorzuheizen.

**Bewahren Sie diese
Bedienungsanleitung auf.
NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM
HAUSHALT**

BEDIENELEMENTE



Brotbackautomat

Der LCD-Bildschirm zeigt die folgenden Informationen:

1. Ausgewählte Brotgröße:
 - a. Groß (bis zu 1000 g)
 - b. Mittelgroß (ca. 750 g)
 - c. Klein (bis zu 500 g)
2. Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung in Minuten
3. Farbe der Brotkruste:
 - a. Hell
 - b. Mittel
 - c. Dunkel
4. Ausgewählte Programmnummer
5. Sanduhrsymbol bei voreingestellter Zeit
6. Aktuell laufendes Programm
 - a. Rühren / Kneten
 - b. Ruhen
 - c. Gehen / Fermentieren
 - d. Heizen
 - e. Backen
 - f. Warm halten
 - g. Anzahl der Zyklen / Phasen
 - h. Programm abgeschlossen
7. Schlüsselsymbol, wenn das Bedienfeld gesperrt ist

Tasten – eine leichte Berührung mit dem Finger genügt. Ein Piepton bestätigt jede Eingabe.

- **MENU:** Zur Auswahl des gewünschten Backprogramms.
- **GEWICHT:** Zur Festlegung der gewünschten Brotgröße.
- **BRÄUNUNG:** Zur Festlegung des gewünschten Bräunungsgrads.
- **+ZEIT und -ZEIT:** Zum Einstellen eines verzögerten Starts oder der Bearbeitungszeit.
- **BACKEN:** Schnelzugriff auf das Backprogramm (16).
- **MIXEN:** Schnelzugriff auf das Mix-Programm (12).
- **START/STOP:** Zum Starten, Pausieren oder Abbrechen des Vorgangs.
- **EINSTELLUNGEN:** Bietet einen Schnelzugriff auf das benutzerdefinierte Programm (17) und schaltet durch die verschiedenen Programmphasen.

TASTENFUNKTIONEN

Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein Signal. Es genügt, wenn Sie die Tasten leicht berühren.

Verwenden Sie die Tasten des „BISTRO Bread Maker“, um die folgenden Funktionen zu bedienen:

DE

TASTE	FUNKTION
MENU	Auswahl des gewünschten Programms (Voreinstellung: 1). Die Programmnummer wird oben auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Über den aufgedruckten QR-Code auf der Vorderseite erhalten Sie eine Liste der verfügbaren Programme. Jedes Mal, wenn diese Taste berührt wird, wechselt das Gerät zur nächsten Programmnummer, bestätigt durch einen Piepton. Das Gerät wird durch die verfügbaren Programme schalten. Nach der Nummer 14 erscheint wieder die Nummer 1.
GEWICHT	Dient der Auswahl der Gesamtmenge der Zutaten. Ihre Auswahl wird oben auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Die folgenden Einstellungen sind verfügbar: • 1000 g – für eine Gesamtmenge von bis zu 1000 g (1 kg). • 750 g – für eine Gesamtmenge aller Zutaten zwischen 500 g und 750 g (Standard). • 500 g – für eine Gesamtmenge aller Zutaten bis zu 500 g. Tipp: Wenn die tatsächliche Backmenge nicht der ausgewählten Gesamtmenge entspricht, ist es möglich, dass Ihr Brot nicht vollständig durchgebacken wird oder zu trocken und dunkel ist. Wenn das Brot noch nicht vollständig durchgebacken ist, können Sie das Backprogramm (12) zum Nachbacken verwenden. Siehe „Zusätzliche Backzeit einstellen“. Diese Taste ist nur bei den Programmen 1 bis 8 aktiv.
BRÄUNUNG	Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad für Ihr Brot aus: hell, mittel oder dunkel. Voreingestellt ist der mittlere Bräunungsgrad. Ihre Auswahl wird über ein Symbol unten auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Diese Einstellung ist für die Programme 1 bis 8 verfügbar.
+ZEIT und -ZEIT	Verwenden Sie diese Tasten, um die Dauer bis zur Fertigstellung einzustellen. • Bei den Programmen 1 bis 9, 11 und 14 können Sie einen verzögerten Start für das ausgewählte Programm einstellen. In diesem Fall wird das Symbol für die voreingestellte Zeit auf dem LCD-Bildschirm aufblinken. Die eingestellte Zeit beinhaltet immer die Bearbeitungszeit des ausgewählten Programms. Siehe „Verwendung des Timers“. • Bei den Programmen 10, 12 und 13 geben Sie die Bearbeitungszeit selbst ein. In diesem Fall blinkt die Zeit auf dem LCD-Bildschirm. Sie müssen Ihre Zeiteinstellung über die START/STOP-Taste bestätigen, bevor Sie weitere Einstellungen vornehmen oder das Programm starten können. In allen Fällen gilt, dass Sie die Zeit einstellen, bis wann das Programm beendet und Ihr Backgut fertig zubereitet sein soll. Die minimale und maximale Dauer hängt also vom aktuell ausgewählten Programm ab. Um diese Funktion zu nutzen, wählen Sie zunächst das gewünschte Programm (MENU) und ggf. das GEWICHT sowie den BRÄUNUNGSGRAD aus. Stellen Sie anschließend die Zeit ein. Tipp: Wenn Sie die Taste mit Ihrem Finger gedrückt halten, läuft die Zeiteinstellung automatisch durch, bis Sie loslassen.
BACKEN	Über diese Taste wird direkt das Backprogramm (13) aufgerufen. Berühren Sie einfach diese Taste und gehen Sie anschließend auf START/STOP, um das Programm 13 auszuwählen und zu starten. Wichtig: Der Timerbetrieb ist beim Backprogramm (13) nicht verfügbar. Stattdessen können Sie die Backzeit über die Tasten +TIME und -TIME anpassen. Als Standard sind 30 Minuten eingestellt.

Gebrauchsanweisung

MIXEN	Über diese Taste kann das Programm Mixen (9) direkt aufgerufen werden. Berühren Sie einfach diese Taste und gehen Sie anschließend auf START/STOP, um das Programm 9 auszuwählen und zu starten.
START/STOP	Mit der START/STOP-Taste können Sie das ausgewählte Programm starten oder das aktuell laufende Programm oder die Warmhaltefunktion pausieren bzw. komplett abbrechen. Um ein Programm abzubrechen, halten Sie die Taste gedrückt, bis ein Signal ertönt (ca. 3 Sekunden). Hinweis: Wenn Sie ein Programm abbrechen, werden alle Einstellungen gelöscht. Es gibt keine Möglichkeit, das zuletzt verwendete Programm fortzusetzen. Sie sollten diese Taste also nur kurz berühren, wenn Sie den Vorgang lediglich pausieren möchten, um weitere Zutaten hinzuzugeben. Alternativ ist es auch möglich, das Gerät zum Pausieren maximal 10 Minuten vom Strom zu trennen.
EINSTELLUNGEN	Wählt das benutzerdefinierte „Homemade“-Programm (14) aus. Wenn das benutzerdefinierte Programm ausgewählt ist, können Sie mit dieser Taste durch die verschiedenen Programmphasen des Brotbackautomaten schalten, um Ihr eigenes Programm einzugeben. Die aktuelle Phase und Nummer werden auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Verwenden Sie die Tasten +TIME und -TIME, um die gewünschte Dauer für jede Phase festzulegen. Siehe „Ihre eigenen Einstellungen programmieren“. Zusätzliche Informationen zu den einzelnen Programmphasen finden Sie in den Abschnitten „Programmphasen“ und „Ihre eigenen Einstellungen programmieren“.

PROGRAMME DES BROTTACKAUTOMATEN Sie wählen das gewünschte Programm aus, indem Sie die MENU-Taste drücken. Die entsprechende Programmnummer wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Die Bearbeitungszeit kann je nach ausgewähltem Programm unterschiedlich ausfallen. Siehe „Programmphasen“.

NUMMER	FUNKTION	WIRD VERWENDET FÜR
1	Normales Brot	Für Weiß- und Mischbrote, die hauptsächlich aus feinem Weizen- und Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine feste Konsistenz. Sie können den Bräunungsgrad über die Taste CRUST COLOR einstellen.
2	Französisches Brot	Für leichte Brote aus feinem Mehl. Durch die besonderen Zeit- und Temperatureinstellungen wird das Brot innen fluffig und erhält außen eine knusprige Kruste. Nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.
3	Weizenvollkornbrot	Für Hefebrote mit schweren Mehlsorten, zum Beispiel mit einem hohen Anteil (50% und mehr) an Weizenvollkornmehl. Brote mit Weizenvollkornmehl sind reicher an Nährstoffen, da hier das gesamte Korn, einschließlich der Kleie und des Keimlings, vermahlen wird. Dieses Mehl verleiht dem Brot eine braune bis dunkelbraune Farbe, wenn ausschließlich Vollkornmehl verwendet wird. Die Brote sind aromatischer und gesünder, aber auch kleiner und schwerer.
4	Süßes Brot	Für Brot mit zusätzlichen Zutaten (z. B. Fruchtsäfte, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchte, Schokolade oder Zucker), die zu einem hohen Zucker-, Fett- und Eiweißgehalt führen. Diese Zutaten sorgen für eine dunklere Kruste. Aufgrund einer längeren Gehzeit wird das Brot leicht und luftig.

5	Glutenfreies Brot	Die Zutaten für die Herstellung glutenfreier Brote sind einzigartig. Obwohl es sich um ein Hefebrot handelt, ist der Teig im Allgemeinen feuchter und ähnelt dem eines Pfannkuchen. Es muss auch darauf geachtet werden, den glutenfreien Teig nicht zu lange zu mixen oder zu kneten. Es gibt nur eine Gehphase und aufgrund des hohen Feuchtigkeitsgehalts verlängert sich die Backzeit. Alle Zutaten müssen gleich zu Beginn des Programmzyklus zugegeben werden.
6	Schnell gebackenes Brot	Die Knet-, Geh- und Backzeiten sind hier am kürzesten. Das gebackene Brot ist üblicherweise klein, grob und fest.
7	Früchtebrot	Mit dieser Einstellung wird das Brot normal gebacken. Füllen Sie trockene, nicht klebrige Früchte und Nüsse in das Zutatenfach, damit sie automatisch zum richtigen Zeitpunkt zum Teig hinzugegeben werden. Feuchte, frische und klebrige Zutaten (z.B. frisches Obst, Orangeat) sollten jedoch direkt in die Backform gegeben werden, sobald das Signal ertönt. Auf diese Weise werden die Zutaten gleichmäßig in das Brot eingebacken.
8	Kuchen	Die Knet-, Geh- und Backzeiten sind hier auf die Zubereitung von Kuchen abgestimmt. Der Kuchenteig wird hier mit Soda und Backpulver angerührt. Die GEWICHT-Taste ist bei diesem Programm nicht verfügbar.
9	Mischen	Für die Vorbereitung von Backmischungen. In diesem Programm gibt es KEINE Phasen zum Gehen lassen oder Backen. Die Tasten GEWICHT und BRÄUNUNGSGRAD sind inaktiv.
10	Kneten	Wird nur zum Kneten von zäherem Teig verwendet. In diesem Programm gibt es KEINE Phasen zum Gehen lassen oder Backen. Geeignet für die Zubereitung von Pizza-, Nudel- und Brötchenteig. Sie können die Knetzeit über die Tasten +TIME oder -TIME anpassen. Es ist kein Timerbetrieb verfügbar. Die Tasten GEWICHT und BRÄUNUNGSGRAD sind inaktiv.
11	Teig	Zum Kneten und Gehen lassen von Hefeteig OHNE Backen. Nehmen Sie den Teig nach der Verarbeitung heraus. Verwenden Sie dieses Programm zur Teigherstellung für Brötchen, Pizza, gedämpftem Brot usw. Die Tasten GEWICHT und BRÄUNUNGSGRAD sind inaktiv.
12	Eiscreme	Verwenden Sie dieses Programm ausschließlich, um Eiscreme im Eiskübel herzustellen. Siehe „Eiscreme herstellen“. Über die Tasten +TIME oder -TIME können Sie die gewünschte Bearbeitungszeit auswählen: 20, 25 oder 30 Minuten. Es ist kein Timerbetrieb verfügbar. Hinweis: Der Eiskübel ist nicht im Hauptprodukt enthalten, da es sich um ein Zubehörteil handelt. Das Eiscreme-Menü funktioniert nicht in Kombination mit der Backform.
13	Backen	Zum Nachbacken von Brot, das zu hell oder noch nicht durchgebacken ist. Dieses Programm umfasst keine Knet- oder Gehphasen. Zum Beispiel können Sie dieses Programm zum Backen von bereits vorbereitetem, in Portionen geformtem Teig verwenden. Sie können die Knetzeit über die Tasten +TIME oder -TIME anpassen. Es ist kein Timerbetrieb verfügbar.
14	Benutzerdefiniert	Dieser Platz des Programmspeichers ist für Ihr eigenes Backprogramm reserviert. Siehe „Ihre eigenen Einstellungen programmieren“.

Bei einigen Programmen (1-8) ertönt während der Ausführung ein akustisches Signal und das Zutatenfach wird automatisch geöffnet. Sollte Ihr Rezept die Zugabe weiterer Zutaten erfordern (z. B. Früchte oder Nüsse), können Sie trockene und grob zerkleinerte Zutaten in das Zutatenfach geben, während Sie Mehl oder feuchte, klebrige Zutaten unmittelbar nach dem Signal in die Backform geben sollten.

Um ein Programm oder die Warmhaltefunktion vorzeitig abzubrechen, halten Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie ein langes akustisches Signal hören. Um das Gerät komplett abzuschalten, trennen Sie es vom Strom.

PROGRAMMPHASEN

Die folgende Tabelle zeigt die Bearbeitungszeiten der Programmphasen in Minuten. Abweichende Zeitangaben für ein und denselben Vorgang hängen mit unterschiedlichen Einstellungen für die BROTRÖSSE-Taste oder den BRÄUNUNGSGRAD-Taste zusammen.

PROGRAMM-PHASE	SYMBOL	VOREINSTELLUNG	EINSTELLBARER ZEITRAUM
Knead 1		0:10	1 bis 30 min.
Gehen lassen 1		0:03	0 bis 30 min.
Kneten 2		0:05	0 bis 30 min.
Gehen lassen 2		0:10	0 bis 30 min.
Kneten 3		0:20	0 bis 25 min.
Fermentieren 1		0:42	0 bis 60 min.
Fermentieren 2		0:40	0 bis 60 min.
Fermentieren 3		0:00	0 bis 60 min.
Backen		0:50 mittlerer BRÄUNUNGSGRAD	0 bis 80 min. hell, mittel, dunkel
Warm halten	KEEP WARM	1:00	0 bis 60 min.
Timer-Betrieb			bis zu 15 Stunden

WARMHALTEFUNKTION

Am Ende der Backprogramme (1-9) schaltet das Gerät automatisch auf eine Warmhaltefunktion mit einer Dauer von bis zu 60 Minuten (1 Stunde) um. In diesem Modus wird der Ofenraum warm gehalten. So wird sichergestellt, dass das Brot nicht feucht wird oder aufweicht. Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit abbrechen, indem Sie die START/STOP-Taste für mehr als 3 Sekunden gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt.

SPEICHERFUNKTION

Wenn das Gerät nach einem Stromausfall von bis zu 10 Minuten wieder an die Stromversorgung angeschlossen ist, wird es das zuletzt laufende Programm automatisch wiederaufnehmen. Sie müssen die START/STOP-Taste dabei nicht betätigen. Dauert der Stromausfall jedoch länger als 10 Minuten an, wird das aktuell laufende Backprogramm komplett abgebrochen.

HINWEIS: Nachdem Sie den Backvorgang komplett abgebrochen haben (durch das Drücken der START/STOP-Taste für mindestens 3 Sekunden), gehen alle zuvor eingegebenen Einstellungen verloren. In diesem Fall müssen Sie den Backvorgang erneut starten (siehe „Tipps für die besten Ergebnisse“). Für kurze Unterbrechungen (z. B. für die Zugabe weiterer Zutaten oder um Zutaten zum Knetflügel zurückzuschieben) ist es daher empfehlenswert, wenn Sie kurz den Netzstecker ziehen oder die START/STOP-Taste nur kurz berühren, um den Betrieb für maximal 3 Minuten zu unterbrechen. Bitte denken Sie jedoch daran, dass das Gerät den Betrieb automatisch nach 3 Minuten wiederaufnehmen wird.

HINWEIS: Falls das Programm bei einem Stromausfall von mehr als 10 Minuten noch nicht in die Gehphase übergegangen ist, können Sie das Programm erneut starten, ohne neue Zutaten einfüllen zu müssen. Auf diese Weise wird nur der Teig insgesamt etwas länger geknetet.

IHRE EIGENEN EINSTELLUNGEN PROGRAMMIEREN

Das benutzerdefinierte Programm (14) ist für Ihr eigenes Backprogramm reserviert. Sie können für jede Programmphase die gewünschte Dauer eingeben. Zum Überspringen einer Programmphase geben Sie einfach die Dauer 0:00 ein. Auf diese Weise können Sie Ihre eigenen kreativen Backideen in die Tat umsetzen. Die Programmphasen mit ihren jeweiligen voreingestellten Zeiten werden weiter oben detaillierter beschrieben (siehe „Programmphasen“).

HINWEIS: Ihre Einstellungen werden aus dem Speicher gelöscht, wenn Sie das Gerät für mehr als 10 Minuten von der Stromversorgung trennen. Danach werden die Voreinstellungen wieder aktiv, die oben in der Tabelle angegeben sind.

1. Berühren Sie die SETTING-Taste, um das benutzerdefinierte Programm aufzurufen. Es wird dann die Programmnummer 14 und die aktuell programmierte Gesamtbearbeitungszeit auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.
2. Berühren Sie erneut die SETTING-Taste, um zur ersten Programmphase zu wechseln. Das Symbol und die Nummer der

Programmphase erscheinen nun mit der blinkenden voreingestellten Dauer.

3. Verwenden Sie die Tasten +TIME und -TIME, um die gewünschte Dauer festzulegen.
4. Wenn die gewünschte Dauer auf dem LCD-Bildschirm blinkt, berühren Sie die SETTING-Taste erneut, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4, bis Sie alle Programmphasen von der ersten Knetphase bis zur maximalen Warmhaltezeit eingestellt haben.

TIPP: Wenn Sie während der Programmierung die START/STOP-Taste berühren, wird das Gerät die Programmierung beenden und Ihnen die Gesamtdauer Ihres Programms anzeigen.

6. Nach der Programmierung können Sie Ihr benutzerdefiniertes Programm starten, indem Sie die START/STOP-Taste berühren.

TIPP: Wie die meisten anderen Programme des Brotbackautomaten, können Sie auch das benutzerdefinierte Programm mit einer Verzögerung starten. Wenn Sie mit der Programmierung fertig sind, berühren Sie einfach die Tasten +TIME oder -TIME, um die gewünschte Zeitverzögerung einzustellen. Das Sanduhrsymbol wird auf dem LCD-Bildschirm aufblinken, um anzuzeigen, dass die Zeitverzögerung aktiv ist. Zudem wird die Dauer bis zum Ende des Backvorgangs angezeigt. Siehe auch den folgenden Abschnitt: „Verwendung des Timers“.

VERWENDUNG DES TIMERS

Die Timerfunktion ermöglicht einen zeitlich verzögerten Beginn des Backvorgangs. Die angezeigte Zeit entspricht immer der Dauer bis zum Abschluss des momentan aktiven Backprogramms. Die maximale Dauer beträgt 15 Stunden, angegeben als 15:00. Die Minstdauer ist jeweils die Bearbeitungszeit des aktuell ausgewählten Backprogramms. Bei einem aktiven Timer wird das Sanduhrsymbol auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

ACHTUNG: Bei den Programmen 10, 12 und 13 ist die Timerfunktion nicht verfügbar. Stattdessen wird die Bearbeitungszeit über die Tasten +TIME und -TIME eingestellt (z. B. die Backzeit beim Programm 13). Im Gegensatz dazu wird die Timer-Einstellung bei den Programmen 1-9, 11 und 14 NICHT die Bearbeitungszeit der Programmphasen des Backprogramms verändern. Stattdessen wird das Backprogramm mit Verzögerung gestartet. Um zu verhindern, dass Ihre Zutaten überhitzen, ist es daher wichtig, auf das Sanduhrsymbol auf dem LCD-Bildschirm zu achten. Dies gilt insbesondere bei der Verwendung des Backprogramms (13).

HINWEIS: Wenn Sie jedoch den Timer eingestellt haben, sollten Sie alle Zutaten (grob gehackte Nüsse, ganze Getreidekörner) in die Backform oder das Zutatenfach geben, bevor Sie das Programm starten. In diesem Fall sollten Früchte und Nüsse jedoch immer in kleinere Stücke geschnitten werden.

HINWEIS: Verwenden Sie die Timerfunktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verwenden.

Die Qualität dieser Zutaten kann sich verschlechtern, wenn sie nicht gekühlt werden.

1. Wählen Sie zunächst das Programm über die MENU-Taste aus. Stellen Sie anschließend die Größe des Brotlaibs (WEIGHT-Taste) und den Bräunungsgrad (CRUST COLOR-Taste) ein, da diese Einstellungen sich auf die Bearbeitungszeit auswirken können. Siehe „Den Backvorgang starten“.
2. Anschließend verwenden Sie die Tasten +TIME und -TIME, um die Dauer bis zur Fertigstellung einzustellen, die auf dem LCD-Bildschirm angezeigt wird. Bei einem aktiven Timer blinkt das Sanduhrsymbol auf dem LCD-Bildschirm.

TIPP: Die Verzögerungszeit beinhaltet immer die jeweilige Backzeit des ausgewählten Programms. Nach Ablauf der angezeigten Zeit ist das Brot im Brotbackautomaten also heiß und kann serviert werden, nachdem es einige Minuten abgekühlt ist.

3. Berühren Sie die START/STOP-Taste, um den Vorgang zu starten. Das Sanduhrsymbol und die Punkte der Zeitanzeige werden auf dem LCD-Bildschirm blinken und ein Countdown zeigt die verbleibende Zeit an. Ihr frisches Brot wird zur gewünschten Zeit fertig sein. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen, wird es für eine Stunde warm gehalten. Siehe „Warmhaltefunktion“.

DAS BEDIENFELD SPERREN

Sie können das Bedienfeld deaktivieren, um unbeabsichtigte Eingaben am Brotbackautomaten zu verhindern.

Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten WEIGHT und CRUST COLOR, um das Bedienfeld zu sperren. Es ertönt ein Signal und ein  wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Anschließend wird das Gerät nicht mehr auf das Berühren der Tasten auf dem Bedienfeld reagieren.

WICHTIG: Durch das Sperren des Bedienfeldes wird auch die START/STOP-Taste deaktiviert!

Um das Bedienfeld zu entsperren, müssen Sie die Tasten WEIGHT und CRUST COLOR erneut gleichzeitig drücken. Es ertönt ein Signal und das  wird nicht mehr angezeigt. Das Bedienfeld reagiert nun wieder auf Ihre Eingaben.

TIPPS FÜR DIE BESTEN ERGEBNISSE

Damit sich der Backvorgang erfolgreich gestaltet, sollten Sie die folgenden Tipps berücksichtigen:

- Überschreiten Sie niemals die in dieser Anleitung angegebenen Höchstmengen. Die Gesamtmenge der Zutaten darf nicht mehr als 1000 g betragen. Bei zu großen Teigmengen kann dieser beim Aufgehen über den Rand der Backform auf die heißen Heizelemente fallen, wodurch Überhitzungs-, Brand- und Stromschlaggefahr besteht.
- Damit Ihre Brote besonders gut gelingen, ist ein genaues Abmessen der Zutaten erforderlich. Schon kleine Abweichungen von den im Rezept angegebenen Mengen können das Backergebnis beeinflussen. Bei flüssigen Zutaten (Wasser,

Milch, Öl) sollten Sie die richtige Menge mit Messbechern oder Messlöffeln abmessen. Wenn Sie Öl abmessen, muss das Messgefäß völlig trocken sein. Feste Zutaten (Mehl, Zucker, Nüsse usw.) sollten mit einer Küchenwaage abgemessen werden, um die richtige Menge zu erhalten.

- Sollten Sie keine Küchenwaage zur Hand haben, können Sie auch für feste Zutaten Messbecher und Messlöffel verwenden. Das Messgefäß sollte in diesem Fall jedoch über eine geeignete Skala verfügen. Dies muss unbedingt berücksichtigt werden, denn viele feste Zutaten weisen ein anderes Volumen als Wasser auf, auch wenn das Gewicht gleich ist. Geben Sie die festen Zutaten mithilfe eines Löffels in das Messgefäß und ebnen Sie dann bei der richtigen Markierung die Oberfläche. Achten Sie darauf, dass die Zutaten im Messgefäß keine Klumpen oder Häufchen bilden, da die Genauigkeit des Messergebnisses dadurch erheblich beeinträchtigt wäre.
- Entscheidend für ein gutes Ergebnis ist die Reihenfolge, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden. Im Allgemeinen gilt, dass Sie zunächst alle Flüssigkeiten hinzugeben sollten und danach Zucker, Salz, Gewürze und Aromen. Anschließend schichten Sie das Mehl ohne zu rühren auf die Flüssigkeit. Als allerletzte Zutat geben Sie Hefe oder Backpulver/Soda auf die Mehlschicht. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.
- Bei den Backprogrammen 1-8 ertönen kurze akustische Signale, nachdem der Teig eine Weile geknetet wurde. Das Zutatenfach öffnet sich dann automatisch und entleert seinen Inhalt in die Backform. Allerdings können einige Zutaten nicht über das Zutatenfach hinzugegeben werden (sehr feuchte oder klebrige Lebensmittel oder Pulver). Für diese Zutaten müssen Sie den Deckel kurz öffnen und diese direkt in die Backform einfüllen.
- Werden Fruchtstücke zu früh hinzugegeben, verflüchtigen sich die Aromen während des Mischvorgangs. Warten Sie daher auf das Signal, um diese Zutaten hinzuzugeben.
- Bei einigen Programmen des Brotbackautomaten können Sie mithilfe des Timers einen verzögerten Start des Programms einstellen (siehe „Verwendung des Timers“). Wenn Sie den Timer eingestellt haben, sollten Sie alle Zutaten in die Backform oder das Zutatenfach geben, bevor Sie das Programm starten. Es ist jedoch empfehlenswert, Früchte und Nüsse in kleinere Stücke zu schneiden.
- Verwenden Sie die Timerfunktion NICHT, wenn Sie schnell verderbliche Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verwenden. Die Qualität dieser Zutaten kann sich verschlechtern, wenn sie nicht gekühlt werden.
- Für die Zubereitung von Hefeteig sollten alle Zutaten Zimmertemperatur (20 bis 25 °C) haben, damit die Hefe optimal aufgeht.
- Das Brot wird nach Abschluss des Backvorgangs bis zu einer Stunde warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot durch das Kondensat zu feucht wird. Sie sollten Ihr Brot während dieser Warmhaltezeit aus dem Gerät nehmen.

- Spülen Sie die Backform sofort mit warmem Wasser aus, nachdem Sie das Brot entnommen haben. So verhindern Sie, dass sich Lebensmittelreste auf der Antriebswelle ablagern. Andernfalls kann es passieren, dass der Knetflügel bei der nächsten Verwendung an der Antriebswelle hängen bleibt.
- Wenn Sie den Knetflügel nach dem letzten Knetvorgang aus dem Gerät nehmen, wird das Brot unversehrt bleiben, wenn Sie es nach dem Backen aus der Backform entnehmen.
- Falls Sie ein laufendes Backprogramm aus Versehen abgebrochen haben sollten (z. B. beim Hinzugeben weiterer Zutaten oder beim Entfernen des Knetflügels), können Sie den Teig je nach Ihrem Rezept mit den Programmen Kneten, Mixen oder Teig weiter zubereiten und/oder mit dem Backprogramm (Nr. 12) backen. Lesen Sie sich dazu auch die Abschnitte „Programme des Brotbackautomaten“ für die erforderlichen Vorgänge oder „Zusätzliche Backzeit einstellen“ durch.

ZUTATEN FÜR BROT

Brotmehl	Brotmehl hat einen hohen Glutengehalt und kann die Größe des Brotes nach dem Aufgehen gut aufrechterhalten. Da der Glutengehalt höher als bei herkömmlichem Mehl ist, kann man damit große Brotlaibe mit einer besseren Konsistenz backen. Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot.
Normales Mehl	Mehl, das kein Backpulver enthält. Es wird für die Herstellung von schnell gebackenem Brot verwendet.
Weizenvollkornmehl	Weizenvollkornmehl wird aus ganzen Körnern gemahlen. Es enthält die Schalen des Weizenkorns sowie Gluten. Weizenvollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als herkömmliches Mehl. Das aus Weizenvollkornmehl hergestellte Brot hat für gewöhnlich eine kleinere Größe. Daher werden in vielen Rezepten Weizenvollkornmehl und Brotmehl kombiniert, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
Schwarzes Weizenmehl	Schwarzes Weizenmehl wird auch als „grobes Mehl“ bezeichnet. Es ist ein ballaststoffreiches Mehl, das dem Weizenvollkornmehl ähnelt. Um nach dem Gehen lassen einen großen Brotlaib zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Brotmehlanteil verwendet werden.
Backmischung	Bei diesem Mehl, das für die Herstellung von Kuchen verwendet wird, ist das Backpulver bereits enthalten.
Maismehl und Hafermehl	Diese Mehlsorten werden bei der Herstellung von grobem Brot hinzugegeben, um den Geschmack und die Textur zu verbessern.
Zucker	Zucker ist für die Süße und die Farbe des Brotes sehr wichtig. Er wird auch als Nahrung für die Hefe verwendet. Es wird überwiegend weißer Zucker verwendet. Je nach Bedarf können aber auch brauner Zucker, Puderzucker oder Zuckerrübe als Zutat verwendet werden.

Salz	Durch die Gärung der Hefe entsteht Kohlenstoffdioxid, das dafür sorgt, dass sich der Teig ausdehnt und locker wird. Die Hefe benötigt für diesen Vorgang jedoch Kohlenhydrate in Form von Zucker und Mehl als Nahrung. Messen Sie die Hefe nach den folgenden Faustregeln ab: 1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe = 15 ml 1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der darin enthaltene Pilz bei hohen Temperaturen abgetötet wird. Vor der Verwendung der Hefe sollten Sie das Herstellungsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum Ihrer Hefe überprüfen. Legen Sie die Hefe nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank zurück. Wenn das Brot nicht aufgeht, ist dies meist auf abgelaufene Hefe zurückzuführen. Um zu überprüfen, ob Ihre Hefe noch triebfähig ist, können Sie die folgende Methode anwenden: • Gießen Sie 118 ml warmes Wasser (45 bis 50 °C) in einen Messbecher. • Geben Sie 1 Teelöffel weißen Zucker in das Wasser und rühren Sie um. Streuen Sie nun 2 Teelöffel Hefe auf das Wasser. • Stellen Sie den Messbecher für ca. 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um. • Nach 10 Minuten sollte der gebildete Schaum etwa eine Tasse füllen. Andernfalls ist die Hefe tot oder nicht mehr triebfähig.
Salt	Salz wird benötigt, um den Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste zu verbessern. Aber Salz kann auch das Aufgehen der Hefe verhindern. Verwenden Sie daher nie zu viel Salz in einem Rezept. Ohne Salz wird Ihr Brotlaib größer ausfallen.
Ei	Eier können die Textur des Brotes verbessern und es nahrhafter und größer machen. Das Ei muss glatt geschlagen sein und darf keine Schalenreste enthalten.
Fett, Butter und Pflanzenöl	Fett macht das Brot weicher und verbessert seine Haltbarkeit. Butter sollten Sie zerlassen und anschließend abkühlen. Alternativ können Sie Butter oder andere feste Fette auch in kleine Stücke schneiden.
Backpulver	Backpulver wird für Brote und Kuchen mit einer sehr schnellen Backzeit verwendet, da es keine Zeit zum Aufgehen benötigt. Durch einen chemischen Prozess wird Kohlenstoffdioxid erzeugt, wodurch sich Blasen im Teig bilden und das Brot eine weichere Textur erhält.
Soda	Soda ist dem Backpulver ähnlich und kann in Kombination mit Backpulver verwendet werden.
Wasser und andere Flüssigkeiten	Wasser ist eine unabdingbare Zutat für die Herstellung von Brot und Kuchen. Im Allgemeinen ist eine Wassertemperatur von 20 °C bis 25 °C empfehlenswert. Das Wasser kann durch frische Milch oder eine Mischung aus Wasser und 2% Milchpulver ersetzt werden. Dadurch kann der Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste verbessert werden. Einige Rezepte verwenden auch Säfte, um den Geschmack des Brotes zu verbessern (z. B. Säfte von Äpfeln, Orangen, Zitronen und anderen Früchten).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Folien, Papierreste oder Klebebänder vom Gerät.
3. Entnehmen Sie den Knetflügel (4) und die Backform (6) aus der Maschine.

ACHTUNG! Zum Entriegeln der Backform müssen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen. Heben Sie die Form anschließend aus dem Ofenraum.

WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher auf einer ebenen Fläche steht, bevor Sie den Korb herausnehmen.

4. Reinigen Sie den Knetflügel und die Backform gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor: Messen Sie alle erforderlichen Mengen für Ihr Rezept ab. Achten Sie dabei auf die Einhaltung der Höchstmenge für das Gerät – bei Brot und Kuchen beträgt diese für alle Zutaten 1000 g). Passen Sie Ihr Rezept bei Bedarf entsprechend an. Wenn Sie Nüsse, Früchte oder andere lose Zutaten hinzugeben möchten, sollten Sie diese klein schneiden, hacken oder pürieren.

TIPP: Verwenden Sie die beigelegten Messbecher.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu anderen Gegenständen und zur Kante der Arbeitsfläche. Überprüfen Sie, ob das Gerät einen wirklich festen Stand hat und auf Ihrer Arbeitsfläche nicht wackelt oder verrutscht.

WICHTIG: Die Backform wird auf der Kupplung des Knetwerks verriegelt. Wenden Sie beim Einsetzen oder Herausnehmen der Backform keine Gewalt an, um Schäden zu vermeiden. Bevor Sie einen neuen Backvorgang starten, sollten Sie sich immer vergewissern, dass das Gerät nach dem letzten Gebrauch abgekühlt ist.

3. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite der Backform und der Ofenraum innen sauber und trocken sind und sich im Ofenraum keine Lebensmittlrückstände befinden, die während des Betriebs zu Brandgeruch oder sogar zu Feuer führen können.
4. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Backform in das Gerät. Setzen Sie die Backform auf die Kupplung des Knetwerks und drehen Sie diese, bis diese heruntergleitet. Drehen Sie die Backform anschließend ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie auf der Kupplung verriegelt ist. Sie wurde korrekt eingesetzt, wenn die Wände der Backform parallel zu den Wänden des Ofenraums liegen und die Backform einen sicheren Stand hat.
5. Streichen Sie die Antriebswelle mit ein wenig Margarine oder Speiseöl ein. Dadurch wird verhindert, dass der Teig an der Antriebswelle haften bleibt, und der Knetflügel lässt sich nach der Verwendung leichter herausnehmen. Stecken Sie den Knetflügel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er heruntergleitet.

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass Sie die Zutaten beim Einfüllen nicht auf die Heizelemente im Ofenraum verschütten. Während des Backvorgangs können schon kleine Partikel auf den Heizelementen verkohlen, was zu einer erhöhten Brandgefahr, zumindest aber zu Brandgeruch führen würde!

6. Geben Sie die Zutaten für Ihr Rezept in der richtigen Reihenfolge in die Backform. Allgemein gilt, dass Sie zuerst Eier und alle Flüssigkeiten und anschließend Zucker, Salz, Gewürze und Aromen hinzugeben sollten. Anschließend folgen die festen Zutaten (Mehl, Backmischung). Als allerletzte Zutaten kommen Hefe, Soda oder Backpulver hinzu.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Hefe, Soda oder Backpulver nicht mit Flüssigkeiten und Salz in Berührung kommen. Es wird daher empfohlen, oben auf der Mehlschicht eine flache Mulde zu formen, in die Sie dann diese Zutaten geben.

7. Stellen Sie sicher, dass die innere Klappe des Zutatenfachs geschlossen ist. Drücken Sie dazu die innere Klappe in den Deckel zurück. Schließen Sie nun vorsichtig den Deckel.

HINWEIS: Tupfen Sie die feuchten Zutaten vorsichtig trocken, bevor Sie diese in das Zutatenfach einfüllen. Füllen Sie keine zu großen oder klebrigen Zutaten ein, da dadurch die innere Klappe des Zutatenfachs blockiert werden könnte. Hacken oder schneiden Sie Ihre Zutaten immer in kleine Stücke, aber füllen Sie keine fein gemahlene Zutaten, Pulver oder andere fließfähige Lebensmittel ein. Solche Zutaten sollten direkt in die Backform gegeben werden. Pausieren Sie dazu das laufende Programm, wenn das Signal ertönt, und öffnen Sie den Deckel.

8. Das Zutatenfach eignet sich hervorragend für die Zugabe von körnigen Zutaten wie Sesam, Leinsamen oder grob gehackten Nüssen. Das Gerät wird die innere Klappe des Zutatenfachs öffnen, wodurch der Inhalt in die Backform fällt. Öffnen Sie den Schieber des Zutatenfachs, um es mit Ihren Zutaten zu füllen. Danach schließen Sie den Schieber wieder.

DEN BACKVORGANG STARTEN

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie einen neuen Backvorgang starten. Sollte nach dem Start eines neuen Programms auf dem Bildschirm H:HH angezeigt werden, ist die Temperatur im Ofenraum noch zu hoch. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker und öffnen Sie den Deckel, bis das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

1. Bereiten Sie das Gerät wie oben beschrieben für den erneuten Gebrauch vor und schließen Sie den Deckel (siehe „Vorbereitung“).
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose (siehe „Wichtige Sicherheitsvorkehrungen für Elektrogeräte“). Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem LCD-Display werden die Programmnummer 1 und die Voreinstellungen dieses Backprogramms (Bearbeitungszeit, Bräunungsgrad und Menge) angezeigt.

TIPP: Zur Bedienung der Tasten genügt bereits eine leichte Berührung. Tippen Sie einfach mit Ihrem Finger auf die Tasten. Bei

jeder Eingabe ist ein Piepton zu hören. Die Namen und Nummern der verfügbaren Programme wurden auf den Deckel aufgedruckt.

Die Tasten des Geräts sind inaktiv, wenn die jeweilige Funktion für das aktuell ausgewählte Programm nicht verfügbar ist, wenn ein Programm läuft oder wenn das Bedienfeld gesperrt ist (siehe „Das Bedienfeld sperren“). Laufende Programme müssen zunächst über die START/STOP-Taste beendet werden, wenn Sie eine neue Eingabe machen möchten.

3. Wählen Sie das von Ihnen gewünschte Programm durch kurzes Berühren der MENU-Taste aus (siehe „Programme des Brotbackautomaten“). Jede Eingabe wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
4. Verwenden Sie die Taste CRUST COLOR, um den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes auszuwählen. Das Symbol am unteren Rand des LCD-Bildschirms zeigt Ihnen an, ob Sie einen hellen, mittleren oder dunklen Bräunungsgrad ausgewählt haben.
5. Verwenden Sie die WEIGHT-Taste, um die von Ihrem Rezept vorgesehene Gesamtmenge aller Zutaten auszuwählen: 500 g, 750 g oder 1000 g.
6. Danach können Sie bei Bedarf über die Timerfunktion einstellen, bis wann der Backvorgang beendet werden soll. Sie können eine maximale Verzögerung von bis zu 15 Stunden einstellen. Siehe „Verwendung des Timers“.

WICHTIG: Werden nach dem Start des Programms ungewöhnliche Informationen auf dem Bildschirm angezeigt (H:HH oder E:EO), trennen Sie bitte sofort das Gerät vom Strom. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Problemlösungen“.

7. Wenn die gewünschten Einstellungen auf dem LCD-Bildschirm angezeigt werden, können Sie das Backprogramm durch Berühren der START/STOP-Taste starten. Die Punkte der Programmzeit und das Symbol der aktuellen Programmphase werden nun aufblinken. Das Programm wird nun automatisch die verschiedenen Vorgänge ausführen. Während des Betriebs ist nur die START/STOP-Taste aktiv. Sie können den Vorgang über das Sichtfenster im Deckel Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann das Sichtfenster während der verschiedenen Programmphasen beschlagen.

TIPP: Der Deckel des Geräts kann während des Knetvorgangs geöffnet werden, um weitere Zutaten hinzuzugeben. Hierfür sollten Sie das Gerät zunächst pausieren (siehe „Tastenfunktionen“). Auf diese Weise können Sie Pulver sowie feuchte oder klebrige Zutaten hinzugeben. Allerdings sollten Sie es wenn möglich vermeiden, den Deckel während des Betriebs zu öffnen. Das gilt besonders für den Backvorgang, da das Brot beim Öffnen des Deckels in sich zusammenfallen könnte.

8. Sie können den Betrieb jederzeit pausieren, indem Sie die START/STOP-Taste kurz berühren. Die Programmzeit wird dann auf dem LCD-Bildschirm aufblinken. Das Gerät wird den Betrieb nach 3 Minuten automatisch wiederaufnehmen. Darüber hinaus können Sie den laufenden Vorgang auch zu jeder Zeit komplett abbrechen. Halten Sie dazu die START/STOP-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Das laufende Programm wird dadurch sofort abgebrochen und alle aktuellen Einstellungen gelöscht.

TIPP: Sie können die Reste von Ihrem selbstgebackenen Brot in verschlossenen Plastikbeuteln oder -behältern ca. 3 Tage lang bei Zimmertemperatur aufbewahren. Im Kühlschrank können Sie das Brot bis zu 10 Tage aufbewahren. Im Allgemeinen ist die Haltbarkeit nicht länger als bei Brot, das im Geschäft erhältlich ist.

INFORMATIONEN ZUM PROGRAMM FÜR SCHNELL GEBACKENES BROT

Schnell gebackenes Brot wird mit Backpulver und Soda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für ein perfektes schnell gebackenes Brot ist es daher besonders wichtig, dass sich alle flüssigen Zutaten unten in der Backform befinden und die festen Zutaten oben sind. Beim Mischen des Teigs können die trockenen Zutaten in den Ecken der Backform hängen bleiben. Daher ist es erforderlich, dass Sie in den Knetvorgang helfend eingreifen und das Mehl mit einem Gummispatel von den Rändern abschaben, um die Bildung von Mehlklumpen zu vermeiden.

ZUSÄTZLICHE BACKZEIT EINSTELLEN

Falls das Brot noch nicht die gewünschte Konsistenz oder den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat oder Sie das Backprogramm versehentlich vorzeitig abgebrochen haben, können Sie eine zusätzliche Backzeit von bis zu 1½ Stunden einstellen. Lassen Sie dazu das Brot im Brotbackautomaten und schließen Sie den Deckel.

TIPP: Zum Fertigbacken von Brot und Kuchen benötigen Sie in der Regel nur wenige Minuten zusätzliche Backzeit. Starten Sie dazu das Backprogramm (13) unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs. Brechen Sie nach der gewünschten Backzeit das Backprogramm manuell ab, indem Sie die START/STOP-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Signal ertönt.

HINWEIS: Bevor Sie eine neue Eingabe machen können, müssen Sie zunächst alle laufenden Programme einschließlich der Warmhaltefunktion vollständig abbrechen. Halten Sie dazu die START/STOP-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signal ertönt

1. Berühren Sie die BAKE-Taste, um das Backprogramm (13) auszuwählen. Es wird nun die voreingestellte Backzeit von 30 Minuten auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.
2. Mit den Tasten +TIME und/oder -TIME können Sie die gewünschte Backzeit anpassen. Sie können eine Backzeit von 10 Minuten bis 1½ Stunden (1:30) in 5-Minuten-Schritten auswählen.
3. Wenn die gewünschte Backzeit auf dem LCD-Bildschirm blinkt, berühren Sie kurz die START/STOP-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

WICHTIG: Die Backzeit wird auf dem LCD-Bildschirm aufblinken und die anderen Tasten werden gesperrt, nachdem Sie +TIME oder -TIME gedrückt haben. Sie müssen Ihre Auswahl über die START/STOP-Taste bestätigen, bevor Sie weitere Einstellungen vornehmen oder das Programm starten können.

4. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat heizt nun den Ofenraum für die gewünschte Dauer auf. Danach ertönt ein Signal und der Brotbackautomat schaltet automatisch auf die Warmhaltefunktion um.

VERWENDUNG DES EISKÜBELS

HINWEIS: Der Eiskübel ist nicht im Hauptprodukt enthalten, da es sich um ein Zubehörteil handelt. Das Eiscreme-Menü funktioniert nicht in Kombination mit der Backform.

WARNUNG: Der Eiskübel enthält ein Kühlmittel und ist für die Verwendung in einem Kühl- oder Gefrierschrank bestimmt. Er darf unter keinen Umständen erhitzt werden. Verwenden Sie den Eiskübel, den Rührflügel oder die Kupplung ausschließlich mit dem Eiscreme-Programm (12)! Der Eiskübel, die Kupplung und der Rührflügel dürfen nicht mit heißen Oberflächen oder heißen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Verwenden Sie den Eiskübel nicht in Verbindung mit einem der Backprogramme des Brotbackautomaten. Das im Eiskübel enthaltene Kühlmittel würde sich beim Erhitzen so stark ausdehnen, dass der Eiskübel bersten würde und schwerste Verletzungen und Schäden verursachen könnte. Darüber hinaus sind die Kunststoffteile des Eiskübels, der Kupplung und des Rührflügels hitzeempfindlich und werden bei Erhitzung verformt und beschädigt.

Wenn Sie den Eiskübel aus dem Gefrierschrank nehmen, denken Sie bitte daran, dass dieser sehr kalt sein wird. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen. Sie sollten den Eiskübel unter keinen Umständen mit nassen Händen anfassen, nachdem er im Gefrierschrank gelagert wurde. Ihre Haut würde an der kalten Oberfläche sofort festfrieren und schwere Erfrierungen und Verletzungen erleiden.

Das Kühlmittel im Eiskübel kann über mehrere Stunden eine niedrige Temperatur aufrechterhalten. Kühlen Sie dazu den Eiskübel im Gefrierschrank mehrere Stunden lang (am besten über Nacht) vor. Stellen Sie den Eiskübel immer aufrecht auf einer ebenen Fläche in den Gefrierschrank, wobei die Gefriertemperatur nicht unter -18 °C liegen sollte. Der Eiskübel sollte zudem im Gefrierschrank nicht auf den Kopf gestellt, gekippt oder direkt auf empfindliches Gefriergut gestellt werden.

TIPP: Der Eiskübel ist einsatzbereit, wenn das Kühlmittel beim Schütteln des Eiskübels kein gurgelndes Geräusch von sich gibt (maximal nach 16 Stunden Lagerung im Gefrierschrank).

Sie können den Eiskübel auf folgende Weise einsetzen:

- Halten Sie Ihre Getränke (z. B. Wein oder Limonade) mehrere Stunden lang gekühlt.
- Sie können darin Eiswürfel oder zerstoßenes Eis für mehrere Stunden aufbewahren.
- Darüber hinaus können Sie mit dem Eiscreme-Programm (12) des „BISTRO Bread Maker“ Eiscreme zubereiten.

TIPP: Stellen Sie den Eiskübel über Nacht in den Gefrierschrank, damit er tagsüber einsatzbereit ist.

EISCREME HERSTELLEN

Vorbereitung der Zutaten:

WICHTIG: Das Volumen aller Zutaten sollte den Eiskübel maximal zur Hälfte ausfüllen (ca. 300-350 ml), um ein Überlaufen der sich ausdehnenden Eiscreme beim Rühren zu vermeiden. Passen Sie Ihr Rezept entsprechend an.

1. Es kann ein Eigelb hinzugefügt werden, um die Eiscreme etwas weicher und geschmeidiger zu machen. Schlagen Sie das Eigelb

zusammen mit dem Zucker zu einer cremigen Masse. Verwenden Sie Kristallzucker, da sich dieser leicht auflöst.

2. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf, bis sie leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch dann in kleinen Portionen unter heftigem Rühren in das geschlagene Eigelb. Geben Sie die erhitzte Milch jedoch nicht zu schnell hinzu, um zu vermeiden, dass das Eigelb stockt und klumpig wird.
3. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann auf Zimmertemperatur abkühlen. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank, bis sie ungefähr auf 5 °C abgekühlt ist.
4. Gießen Sie die gekühlte Sahne in ein vorgekühltes Gefäß und schlagen Sie sie steif. Vermischen Sie anschließend die Sahne mit der kalten Milchemulsion.
5. Um Ihre persönliche Eiskreation zu schaffen, mixen Sie ganz nach Geschmack pürierte, reife Früchte, Fruchtsaft, fein gehackte, geröstete Nüsse oder Mandeln, Vanille, Nougatmasse, geschmolzene Schokolade oder in etwas Milch aufgelösten Instant-Kaffee unter die Masse. Schmecken Sie die Masse nach Wunsch mit weiteren Aromen ab.
6. Stellen Sie die fertige Masse vor dem Einfrieren im Eiskübel zunächst im Kühlschrank kalt. Die Masse sollte eine Temperatur von maximal +5 °C haben.

Die Eismasse einfrieren:

1. Der Eiskübel sollte bis zu 16 Stunden in aufrechter Position im Gefrierschrank gestanden haben. Sie sollten den Eiskübel nicht auf den Kopf stellen, kippen oder legen. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Gefrierschranks kalt genug ist (mindestens -18 °C). Der Eiskübel ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr hören.
2. Die Zutaten sollten nach Ihrem Rezept und den obigen Anweisungen zubereitet und im Kühlschrank auf ca. +5 °C gekühlt werden.
3. Setzen Sie die Kupplung des Getriebes mit dem schwarzen Antriebsrad nach oben in den Ofenraum des „BISTRO Bread Maker“. Drehen Sie die Kupplung im Uhrzeigersinn, um sie im Ofenraum zu verriegeln. Die Kupplung muss stabil stehen und darf nicht kippen oder wackeln.
4. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gefrierschrank. Setzen Sie den Eiskübel auf die Kupplung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn sicher auf der Kupplung zu verriegeln. Stecken Sie den Rührflügel auf die Antriebswelle in der Mitte des Eiskübels.
5. Schließen Sie den Brotbackautomaten an den Strom an und wählen Sie das Eiscreme-Programm (12) über die MENU-Taste aus.
6. Verwenden Sie die Tasten +TIME und -TIME, um die gewünschte Rührzeit nach Ihrem Rezept einzustellen. Es wird nun die auf dem LCD-Bildschirm angezeigte Zeit aufblinken. Sie können 20, 25 oder 30 Minuten auswählen. Berühren Sie die START/STOP-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
7. Berühren Sie die START/STOP-Taste erneut kurz, um das Programm zu starten.

WICHTIG: Füllen Sie keine heißen Zutaten ein. Alle Zutaten sollten Kühlschranktemperatur haben, wenn sie in den Eiskübel gegeben werden.

8. Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie Ihre vorgekühlte Eiscrememischung kurz um und füllen sie langsam in den Eiskübel.
9. Trennen Sie den Brotbackautomaten vom Strom und öffnen Sie den Deckel. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und drehen Sie den Eiskübel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie dann den Eiskübel aus dem Ofenraum.

WICHTIG: Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um Ihre Eiscreme zu entnehmen. Wenden Sie keine Gewalt an. Verwenden Sie einen weichen Plastikspatel oder Plastiklöffel.

10. Entnehmen Sie die Eiscreme mit einem Kunststofflöffel aus dem Eiskübel. Reinigen Sie den Eiskübel nach jedem Gebrauch (siehe „Pflege und Reinigung“).

TIPP: Ist Ihnen die Eiscreme zu weich? Wenn die Eiscreme etwas fester sein soll, dann stellen Sie sie vor dem Verzehr für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank. Die Eiscreme ist bei Aufbewahrung in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Gefrierschrank ungefähr eine Woche haltbar.

PROBLEMLÖSUNGEN

Sollten während des Gebrauchs Probleme auftreten, finden Sie in diesem Abschnitt passende Lösungen. Weitere Informationen zur Zubereitung Ihrer Speisen finden Sie im Abschnitt „Tipps für die besten Ergebnisse“.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Aus den Belüftungsschlitzen tritt Rauch aus.	Rückstände aus dem Produktionsprozess verdampfen beim ersten Aufheizen der Heizelemente.	Dabei handelt es sich um einen normalen Vorgang. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten lang im Backprogramm (13) mit einer leeren Backform laufen. Siehe „Vor der ersten Verwendung“.
	Einige Zutaten wurden auf die Heizelemente verschüttet.	Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie anschließend den Ofenraum und die Außenseite der Backform gründlich (siehe „Pflege und Reinigung“). Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel ca. eine halbe Stunde lang an der Luft trocknen lassen. Vermeiden Sie unter allen Umständen das Verschütten von Lebensmitteln im Ofenraum.
	Die Zutaten im Zutatenfach waren zu feucht oder zu fein gemahlen. Dadurch ist Pulver oder Feuchtigkeit in den Ofenraum gelangt.	Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie anschließend den Ofenraum und die Außenseite der Backform gründlich (siehe „Pflege und Reinigung“). Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel ca. eine halbe Stunde lang an der Luft trocknen lassen. Das Zutatenfach ist für grob gehackte und trockene Zutaten vorgesehen. Geben Sie feuchte und fein gemahlene Zutaten immer direkt in die Backform.

Die Kruste des Brotes ist unten zu hart und/oder zu dick.	Das Brot wurde zu lange bei aktivierter Warmhaltefunktion in der Backform belassen.	Nach dem Backvorgang ertönt ein akustisches Signal. Das ist der beste Zeitpunkt, um das Brot aus dem Brotbackautomaten zu nehmen.
Das Brot lässt sich nur sehr schwer aus der Backform lösen.	Der Knetflügel hängt an der Antriebswelle fest.	Gießen Sie nach der Entnahme des Brotlaibs heißes Wasser in die Backform und lassen Sie diese 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie anschließend die Backform und die Knetflügel gründlich. Vor dem nächsten Gebrauch sollten Sie die Antriebswelle mit etwas Speiseöl oder Margarine einstreichen. Dadurch sollte sich der Knetflügel nach dem Backen leichter lösen.
Die Zutaten sind nicht gleichmäßig verteilt / das Brot wurde schlecht gebacken.	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein geeignetes Programm aus (siehe „Programme des Brotbackautomaten“).
	Sie haben den Deckel während des laufenden Programms mehrmals geöffnet.	Vermeiden Sie es, den Deckel während der letzten Gehphase und während des Backvorgangs zu öffnen (siehe „Programmphasen“).
	Der Teig ist zu zäh.	Geben Sie bei Ihrem Rezept etwas mehr Flüssigkeit dazu. Sie sollten allerdings darauf achten, insgesamt nicht mehr als 1000 g einzufüllen.
	Der mechanische Widerstand ist zu hoch und der Knetflügel kann sich nicht ausreichend bewegen und ordnungsgemäß rühren.	Versuchen Sie, den Knetflügel mit der Hand zu bewegen. Können Sie ihn ohne großen Widerstand bewegen? Lassen Sie das Gerät einen Knetvorgang mit einer leeren Backform durchführen. Kann sich der Knetflügel frei bewegen?
Der Knetflügel bewegt sich nicht, auch wenn der Motor läuft.	Der Knetflügel und/oder die Backform wurden nicht richtig eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Knetflügel und die Backform richtig eingesetzt wurden (siehe „Vorbereitungen“).
	Der Teig ist zu zäh und/oder die Teigmenge ist zu groß.	Überprüfen Sie, ob Sie bei Ihrem Rezept die Zutaten richtig abgemessen haben. Geben Sie ein wenig mehr Flüssigkeit hinzu. Sie sollten allerdings darauf achten, insgesamt nicht mehr als 1000 g einzufüllen.
Das Brot ist feucht und zu weich.	Wenn das Brot im Brotbackautomaten abkühlt, kann es durch Kondenswasser feucht werden.	Nehmen Sie das gebackene Brot daher rechtzeitig aus dem Automaten. Bewahren Sie Ihr Brot beispielsweise in einem Brotkasten auf.
Der Teig läuft in der Backform über.	Es wurde zu viel Flüssigkeit und Hefe verwendet, so dass der Teig zu flüssig ist.	Trennen Sie das Gerät sofort vom Strom. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie den Ofenraum sowie die Außenseite der Backform (siehe „Pflege und Reinigung“). Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, damit der Teig fester wird. Füllen Sie insgesamt nicht mehr als 1000 g ein.
	Es wurde zu viel Teig eingefüllt.	

Das Brot drückt beim Backen gegen den Deckel.	Es wurde zu viel Teig eingefüllt.	Füllen Sie insgesamt nicht mehr als 1000g ein.
	Es wurde zu viel Hefe verwendet oder die Raumtemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Raumtemperatur über 34 °C liegt.
Das Brot ist zu klein oder es ist nicht aufgegangen.	Es wurde keine oder nicht genügend Hefe verwendet.	Überprüfen Sie die Hefemenge.
	Die Hefe ist nicht triebfähig.	Verwenden Sie keine Hefe, die zu lange gelagert wurde. Das Wasser muss lauwarm sein mit einer Temperatur von mindestens 15 °C. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz in Berührung kommt.
	Sie haben ein Programm für Hefebrot ausgewählt, um einen Teig mit Backpulver und/oder Soda zu backen.	Wählen Sie ein geeignetes Programm aus. Siehe „Programme des Brotbackautomaten“.
Das Brot fällt während des Backvorgangs in sich zusammen:	Sie haben kein geeignetes Mehl verwendet.	Verwenden Sie Brotmehl oder eine geeignete Backmischung.
	Die Hefe ist zu aktiv oder die Raumtemperatur ist zu hoch.	Die Raumtemperatur sollte bei der Verwendung von Hefe ca. 20 °C betragen.
	Zu viel Wasser macht den Teig weich.	Überprüfen Sie Ihr Rezept und reduzieren Sie die Wassermenge.
Das Brot ist zu hart.	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Reduzieren die Mehlmenge oder erhöhen Sie die Wassermenge.
	Zu viele Früchte oder zu viel Weizenvollkornmehl.	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und/oder erhöhen Sie die Hefemenge.
Das Brot ist in der Mitte hohl.	Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz	Reduzieren Sie die Wasser- oder Hefemenge. Eventuell sollten Sie etwas Salz hinzugeben.
	Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Das Wasser darf höchstens lauwarm sein.
Die Kruste ist zu dick und dunkel, wenn ich Kuchen oder Speisen mit hohem Zuckergehalt zubereite:	Unterschiedliche Rezepte und Zutaten können einen großen Einfluss bei der Brotherstellung haben und die Bräunung fällt durch einen hohen Zuckergehalt immer stärker aus.	Wenn die Kruste für ein Rezept mit hohem Zuckergehalt zu dunkel ist, brechen Sie das Backprogramm über die START/STOP-Taste ca. 5 bis 10 Minuten vor Ende ab. Lassen Sie das Brot / den Kuchen ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel im Ofenraum stehen, bevor Sie das Brot / den Kuchen herausnehmen.

Während eines laufenden Backprogramms ist ein Stromausfall aufgetreten.		Bei einem Stromausfall von bis zu 10 Minuten ist der Brotbackautomat in der Lage, das zuletzt durchgeführte Programm bis zum Ende durchlaufen zu lassen, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Bei einem Stromausfall von mehr als 10 Minuten ist ein Neustart erforderlich.
Rosinen, Schokoladengranulat, Früchte und ähnliche Zutaten werden im Gerät zerquetscht.		Um das Zerkleinern von Zutaten wie z. B. Früchten zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig hinzu, wenn das Signal ertönt.
Die Timerfunktion kann nicht aktiviert werden. Das Sanduhr-Symbol wird nicht angezeigt und/oder die TIME-Tasten sind inaktiv.	Sie haben ein Programm ausgewählt, bei dem der Timerbetrieb nicht vorgesehen ist. Die Timerfunktion ist bei einigen Programmen nicht verfügbar.	Wählen Sie ein anderes Programm aus, sofern es für Ihr Rezept geeignet ist. Bitte beachten Sie, dass Sie bei einigen Programmen die Bearbeitungszeit über die TIME-Tasten einstellen können. Dies ist insbesondere für das Backprogramm (13) wichtig.
Das Gerät ist in Betrieb, aber die Tasten auf dem Bedienfeld reagieren nicht auf Ihre Eingaben.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Der LCD-Bildschirm zeigt das Schlüsselsymbol an, wenn das Bedienfeld gesperrt ist. Wenn das Schlüsselsymbol angezeigt wird, drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten WEIGHT und CRUST COLOR, um das Bedienfeld zu entsperren.
Die Zeit blinkt auf dem LCD-Bildschirm auf. Das Gerät reagiert nicht auf Ihre Eingaben.	Das laufende Programm wurde pausiert.	Berühren Sie die START/STOP-Taste, um den Vorgang fortzusetzen. Alternativ nimmt das Gerät nach ca. 3 Minuten den Betrieb wieder automatisch auf.
	Das Gerät befindet sich im Zeiteinstellungsmodus.	Bei einigen Programmen (10, 12 und 13) können Sie die Bearbeitungszeit über die Tasten +TIME und -TIME einstellen, was durch die blinkende Zeit signalisiert wird. Legen Sie die gewünschte Zeit fest und drücken Sie zur Bestätigung kurz auf START/STOP. Siehe „Programme des Brotbackautomaten“.
AUF DEM BILDSCHIRM ERSCHEINEN UNGEWÖHNLICHE INFORMATIONEN.		
H:HH (nach dem Start eines Programms)	Die Temperatur im Ofenraum ist zu hoch.	Berühren Sie sofort die START/STOP-Taste, um das Programm zu stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Öffnen Sie anschließend den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen, bevor Sie ihn erneut benutzen.
E:EO (nach Start eines Programms)	Der Temperatursensor ist ausgefallen.	Schicken Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Fachwerkstatt.

NACH DER VERWENDUNG DES BROTTBACKAUTOMATEN

Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung immer vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile des Geräts, bevor Sie es wieder zusammensetzen.

PFLEGE UND REINIGUNG

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

Reinigen Sie das Produkt immer gleich nach jedem Gebrauch.

Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie es vor der Aufbewahrung trocknen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Scheuerhilfen oder aggressive Reinigungsmittel.

Backform, Knetflügel, Messbecher und Messlöffel können in heißem Seifenwasser gereinigt werden, um sie anschließend abzuspülen und gründlich zu trocknen.

Sollte sich der Knetflügel nur schwer aus der Backform lösen, gießen Sie so viel warmes Seifenwasser ein, bis die Schaufel bedeckt ist, und lassen Sie diese 10 bis 15 Minuten einweichen. Dadurch lässt sich der Knetflügel leichter abziehen.

Entfernen Sie bei der Reinigung des Ofenraums die Brotkrümel, indem Sie sie herauskippen oder mit einem angefeuchteten Tuch oder einem sauberen Backpinsel wegwischen.

Wenn Lebensmittelreste auf dem Heizelement verkohlen, lassen Sie es vollständig abkühlen und wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.

Wickeln Sie das Netzteil zur Aufbewahrung locker um den Brotbackautomaten. Es sollte niemals fest um das Gerät gewickelt werden.

Vor der Wiederverwendung oder der Aufbewahrung sollten Sie sicherstellen, dass alle Bereiche des Brotbackautomaten vollständig trocken sind.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals grobe Scheuerschwämme oder Scheuermittel für Kunststoff- oder Metallteile, da sie die Oberfläche beschädigen können.

AUFBEWAHRUNG

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewahren Sie es zusammen mit dem gesamten Zubehör und der Bedienungsanleitung an einem sicheren und trockenen Ort auf.

REZEPTE

BROT

Damit Sie sich mit Ihrem neuen Brotbackautomaten vertraut machen können, ist es ratsam, beim ersten Versuch eine fertige Brotbackmischung zu verwenden. Folgen Sie einfach den Anweisungen auf der Verpackung. Auf diese Weise können Sie auch gleich die Methode zum Herausnehmen des Knetflügels vor dem Backen ausprobieren (während der zweiten Gehphase). Wenn Sie mit dem Backzyklus vertraut sind, werden Sie auch mit Ihren eigenen Brot- und Kuchenrezepten schnell Erfolge feiern können.

EINFACHES WEISSBROT

Zutaten:

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	280 ml	190 ml	100 ml
Butter	30 g	20 g	10 g
Salz	10 g	7 g	4 g
Zucker	10 g	7 g	4 g
Brotmehl	500 g	340 g	220 g
Hefe	7 g	5 g	3 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Wählen Sie das Programm 1 „Normales Brot“ aus.

HINWEIS: Sie können das Brot mit einem Ei verfeinern, was ihm einen köstlichen Geschmack verleiht. Wenn Sie ein Ei verwenden, sollten Sie daran denken, dieses in der Gesamtmenge der Flüssigkeiten zu berücksichtigen. Geben Sie also das Ei in den Messbecher und füllen Sie diesen mit 180 ml Wasser auf. Sie können bei diesem weichen Brot zusätzliche Zutaten wie Nüsse, Kräuter, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven usw. hinzugeben. Hacken Sie die Trockenfrüchte grob klein und geben Sie diese in die Backform, wenn das Signal während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ können Sie die gehackten Trockenfrüchte auch in das Zutatenfach geben, bevor Sie das Programm starten.

Varianten: Sie können jede dieser Zutaten zu dem normalen Brot hinzugeben:

Ingredient:

Laibgröße	1000g	750g	500g
Nüsse (z. B. Walnüsse)	60 g	45 g	30 g
Mohnsamen	30 g	22 g	15 g
Käse, gerieben	100 g	75 g	50 g
Sonnengetrocknete Tomaten, gehackt	50 g	38 g	25 g
Oliven, in Stücke geschnitten	50 g	38 g	25 g
Körner	30 g	22 g	15 g

FRANZÖSISCHES BROT

Zutaten:

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	210 ml	160 ml	120 ml
Butter	45 g	38 g	26 g
Salz	5 g	4 g	3 g
Brotmehl	435 g	360 g	290 g
Hefe	4 g	3 g	2 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Wählen Sie das Programm 2 „Französisches Brot“ aus.

WEIZENVOLLKORNBROT

Zutaten:

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	270 ml	220 ml	180 ml
Butter	45 g	38 g	26 g
Salz	5 g	4 g	3 g
Brauner Zucker	39 g	26 g	21 g
Brotmehl	325 g	290 g	240 g
Weizenvollkornmehl	110 g	70 g	50 g
Hefe	4 g	3 g	2 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Wählen Sie das Programm 3 „Weizenvollkornbrot“ aus.

BRIOCHE

Zutaten:

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	210 ml	160 ml	120 ml
Butter (zerlassen)	70 g	50 g	35 g
Ei	3	2	1
Salz	6 g	4 g	2 g
Zucker	56 g	42 g	28 g
Magermilch	70 g	50 g	35 g
Brotmehl	550 g	400 g	290 g
Hefe	4 g	3.5 g	3 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Wählen Sie das Programm 4 „Süßes Brot“ aus.

BANANENBROT**Zutaten:**

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	250 ml	230 ml	130 ml
Butter	30 g	26 g	20 g
Ei	2	1	1
Salz	7 g	6 g	4 g
Zucker	50 g	40 g	25 g
Brotmehl	450 g	400 g	230 g
Banane	110 g	80 g	55 g
Milchpulver	65 g	60 g	35 g
Hefe	7 g	5 g	4 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten bis auf die Butter in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Schneiden Sie die Banane in Stücke und geben Sie diese nach den anderen Zutaten hinzu, bevor Sie das Programm starten. Damit das Brot besser gelingt, geben Sie die Butter erst 10 Minuten nach Beginn des Knetvorgangs hinzu. Wählen Sie das Programm 4 „Süßes Brot“ aus.

GLUTENFREIES BROT**Zutaten:**

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	230 ml	190 ml	140 ml
Butter	39 g	33 g	26 g
Ei	1	1	1
Salz	5 g	4 g	3 g
Zucker	39 g	32 g	26 g
Glutenfreies Mehl	320 g	290 g	255 g
Maismehl	115 g	70 g	35 g
Hefe	5 g	5 g	5 g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Wählen Sie das Programm 5 „Glutenfreies Brot“ aus.

SCHNELL GEBACKENES BROT**Zutaten:**

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	230ml	190ml	140ml
Butter	39g	33g	26g
Salz	5g	4g	3g
Zucker	39g	26g	14g
Weißmehl	435g	360g	290g
Hefe	7g	5g	5g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Wählen Sie das Programm 6 „Schnell gebackenes Brot“ aus.

FRÜCHTEBROT**Zutaten:**

Laibgröße	1000g	750g	500g
Wasser	280ml	190ml	100ml
Öl	30g	22g	15g
Salz	10g	7g	5g
Brauner Zucker	50g	38g	25g
Mehl	500g	340g	220g
Milchpulver	30g	22g	15g
Gewürzmischung	15g	10g	7g
Hefe	7g	5g	5g
Rosinen / Trockenfrüchte	100g	75g	50g

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen und Trockenfrüchte in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ein. Wählen Sie das Programm 7 „Früchtebrot“ aus.
Hacken Sie die Trockenfrüchte grob klein und geben Sie diese in die Backform, wenn das Signal während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ können Sie die gehackten Trockenfrüchte auch in das Zutatenfach geben, bevor Sie das Programm starten.
Optional: Statt der Gewürzmischung können Sie auch Muskatnuss oder Zimt hinzugeben.

KUCHEN

HINWEIS: Vermeiden Sie es, den Kuchen im Brotbackautomaten warm zu halten. Schalten Sie den Brotbackautomaten aus, sobald der Backvorgang abgeschlossen ist (erkennbar an den 10 Signaltönen). Lassen Sie den Kuchen ca. eine Viertelstunde bei geschlossenem Deckel und mit dem geöffneten Schieber des Zutatenfachs abkühlen.

Danach nehmen Sie die Backform aus dem Gerät heraus und lassen den Kuchen in der Backform eine weitere Viertelstunde abkühlen. Auf diese Weise verhindern Sie, dass der Kuchen in sich zusammenfällt. Stürzen Sie den Kuchen dann auf ein Kuchengitter und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn mit Glasur oder Schokolade überziehen oder ihn füllen.

PFUNDKUCHEN

Zutaten:

3 Eier (leicht geschlagen)	2,5g Salz
170g ungesalzene Butter (aufgeweicht)	10g Vanilleextrakt
200g Kristallzucker	15g Backpulver
240g Mehl	Glasur: 12g Puderzucker (optional)

Zubereitung:

Geben Sie die Butter und die Eier in eine große Rührschüssel. Vermischen Sie alles und geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu.

Rühren Sie die Zutaten um, bis sie vollständig vermischt sind. Geben Sie den vorgemischten Teig bis auf den Puderzucker in die Backform. Starten Sie das Programm 8 „Kuchen“.

Nach Abschluss des Backvorgangs schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf CANCEL-Taste drücken. Lassen Sie den Kuchen ungefähr eine Viertelstunde im Gerät abkühlen, und zwar mit geschlossenem Deckel und geöffnetem Schieber des Zutatenfachs.

Nehmen Sie danach die Backform heraus und lassen Sie den Kuchen in der Form eine weitere Viertelstunde abkühlen. Stürzen Sie den Kuchen auf ein Kuchengitter und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

Optional: Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, können Sie ein wenig Puderzucker auf den Kuchen streuen.

SCHOKOLADENKUCHEN

Zutaten:

2 Eier (leicht geschlagen)	42 g natürliches Kakaopulver, ungesüßt
230 ml Milch	2,5 g Salz
170 g ungesalzene Butter (aufgeweicht)	5 g Backpulver
10 ml Vanilleextrakt	5 g Backsoda
200 g hellbrauner Zucker	Glasur: Geschlagene Schokoladenglasur (optional)
240 g Mehl	

Zubereitung:

Geben Sie Milch, Butter, Vanilleextrakt und Eier in eine große Rührschüssel. Vermischen Sie alles und geben Sie dann die trockenen Zutaten hinzu.

Rühren Sie die Zutaten um, bis sie vollständig vermischt sind. Gießen Sie den vorgemischten Teig mit Ausnahme der geschlagenen Schokoladenglasur in die Backform. Starten Sie das Programm 8 „Kuchen“. Nach Abschluss des Backvorgangs schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf CANCEL-Taste drücken. Lassen Sie den Kuchen ungefähr eine Viertelstunde im Gerät abkühlen, und zwar mit geschlossenem Deckel und geöffnetem Schieber des Zutatenfachs.

Nehmen Sie danach die Backform heraus und lassen Sie den Kuchen in der Form eine weitere Viertelstunde abkühlen. Stürzen Sie den Kuchen auf ein Kuchengitter und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

Optional (aber empfohlen): Tragen Sie nun die Schokoladenglasur auf den Kuchen auf.

TEIG

HEFETEIG

Zutaten:

260 ml Wasser
400 g Brotmehl
5 g Hefe

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in die Backform. Wasser, Mehl und Hefe sind die Hauptzutaten, weitere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Sie sollten jedoch insgesamt nicht mehr als 1000 g einfüllen. Wählen Sie das Programm 11 „Teig“ aus.

PASTA-TEIG

Zutaten:

260 ml Wasser
400 g Mehl

Zubereitung:

Füllen Sie die Zutaten in die Backform. Wasser und Mehl sind die Hauptzutaten, weitere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Sie sollten jedoch insgesamt nicht mehr als 1000 g einfüllen. Wählen Sie das Programm 11 „Teig“ aus.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN	
Nennspannung EURO	220-240V~ 50-60Hz
Nennspannung USA	120V~ 60Hz
Nennleistung EURO	600 Watt
Nennleistung USA	600 Watt
Backform-Fassungsvermögen	Max. 1000 g
Eiskübel-Fassungsvermögen	Max. 0.7 liter

HERSTELLERGARANTIE FÜR DIE USA, KANADA, DIE EUROPÄISCHE UNION UND DIE SCHWEIZ.

Garantie: Die BODUM® AG Schweiz gewährt eine Garantie auf Materialfehler und Defekte am BISTRO-Brotbackautomaten für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des Erstkafs, die auf Mängel an der Konstruktion oder auf Herstellungsfehler zurückführbar sind. Sofern die Garantiebedingungen erfüllt sind, wird BODUM® Mängel kostenfrei beheben. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist nicht möglich.

Garantiegeber: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen

Garantiebedingungen: Das Garantiezertifikat (letzte Seite dieser Gebrauchsanweisung) muss vom Verkäufer beim Kauf ausgefüllt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiezertifikat vorzulegen. Hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Bodum Händler, ein Bodum Verkaufsgeschäft, den für Ihr Land zuständigen Vertriebspartner oder kontaktieren Sie uns unter www.bodum.com

Diese Garantie gilt nicht, wenn der Defekt eines Geräts auf unsachgemäßer Behandlung, üblichem Verschleiß, unsachgemäßer Pflege und/oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruht.

Ihnen stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Rechte zu. Insbesondere werden die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die ihm gegenüber seinem Vertragspartner zustehen, nicht eingeschränkt.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES



Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

IMPORTANTS CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes:

Lisez toutes les instructions.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

Si vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants ou de personnes qui ne sont pas habituées à l'utiliser, assurez une surveillance étroite en tout temps.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de huit ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de huit ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de huit ans.

Débranchez la fiche de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, que ce soit après un dysfonctionnement de l'appareil,

ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou réajuster.

L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.

Ne l'utilisez pas en l'extérieur (ce point peut être ignoré si le produit est spécifiquement conçu pour être utilisé à l'extérieur).

Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

Faites preuve d'une extrême prudence en déplaçant tout appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

Commencez toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez l'une des commandes sur «arrêt», puis retirez la fiche de la prise murale.

N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

Ne touchez pas la poignée si elle est chaude ou utilisez des gants appropriés.

UTILISATION APPROPRIÉE: L'appareil a été conçu exclusivement pour la fabrication de pain (si des accessoires sont disponibles, il est recommandé de les utiliser). Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Il ne doit être utilisé que dans des espaces intérieurs secs. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial; son utilisation est exclusivement réservée à un cadre domestique. Toute autre utilisation ou modification de cet appareil est strictement interdite, car l'appareil n'y est pas destiné. Nous ne pouvons aucunement être tenus pour responsables en cas de dommages provoqués par un usage inapproprié ou une utilisation incorrecte.

Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique, à l'intérieur des habitations uniquement, ou autres applications telles que: l'espace

cuisine réservés aux employés dans un magasin, les bureaux et autres environnements de travail, les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et autres types d'environnements de type résidentiel tels que les gîtes et chambres d'hôtes.

Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque, et nous pouvons refuser toute responsabilité pour les dommages causés.

L'appareil nécessite environ 30 minutes de refroidissement. Il peut arriver que la palette de pétrissage reste fixée au pain. Si c'est le cas, utilisez le crochet pour retirer la palette de la base du pain. Attention, la palette de pétrissage peut être très chaude. Veillez à toujours retirer la palette de pétrissage avant de couper le pain en tranches.

AVERTISSEMENT CONCERNANT L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE:

Veillez toujours à ce que que l'appareil soit hors de portée des jeunes enfants.

Éteignez toujours l'appareil (en maintenant la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse), puis débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi (au moins 20 minutes) avant de le déplacer ou de le nettoyer. N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.

Les surfaces du moule à pain et de la palette de pétrissage sont dotées d'un revêtement antiadhésif. Veillez à ne pas rayer ou couper ces revêtements antiadhésifs. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques corrosifs (par exemple, de l'eau de Javel, du nettoyeur pour four ou du nettoyeur pour gril) pour nettoyer l'appareil ou une partie de celui-ci, afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Faites attention à bien protéger le boîtier contre les projections d'eau et l'humidité. N'immergez pas le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique et de dommages. Ne renversez pas et ne faites pas couler de liquide sur le boîtier ou le cordon d'alimentation, ou dans le compartiment chauffant afin d'éviter tout risque d'incendie et de choc électrique. Ne faites pas usage de la violence!

Ne nettoyez pas l'appareil ou toute partie ou accessoire de l'appareil dans un lave-vaisselle automatique.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante avec le couvercle ouvert (au moins 20 minutes).
2. Pour déverrouiller le moule à pain, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le du compartiment chauffant en le soulevant.

IMPORTANT: Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué qu'à l'eau chaude. Manipulez les pièces de l'appareil avec précaution pour éviter de les endommager. Cela vaut en particulier pour le rabat intérieur du bac à ingrédients, le joint en silicone blanc au fond du compartiment chauffant et les éléments chauffants.

3. Nettoyez le compartiment chauffant à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce légèrement humide. Veillez à éliminer toutes les miettes et éclaboussures. Attention toutefois à ne pas endommager le joint en silicone blanc et les éléments chauffants situés au fond du compartiment chauffant. Enfin, aucune peluche ou autre particule ne doit rester sur les éléments chauffants.
4. Essuyez avec précaution le couvercle et l'intérieur du bac à ingrédients avec un chiffon humide. Veillez à ne pas endommager les charnières du rabat intérieur du bac à ingrédients. Si nécessaire, utilisez une petite brosse douce pour nettoyer l'intérieur du bac à ingrédients.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil et le cordon d'alimentation avec un chiffon doux et humide. Puis, essuyez l'appareil avec un chiffon doux.
6. Retirez la palette de pétrissage du moule à pain en la tirant simplement vers le haut. Si la palette de pétrissage colle à l'arbre d'entraînement et est difficile à retirer, remplissez le moule à pain d'eau de vaisselle chaude pendant environ 30 minutes. Puis réessayez. Si nécessaire, utilisez le crochet fourni pour soulever la pale de pétrissage hors du moule à pain.
7. Nettoyez toutes les surfaces du moule à pain et de la palette de pétrissage à l'aide d'eau de vaisselle chaude et d'une brosse ou d'un chiffon doux. Il convient de nettoyer minutieusement l'arbre d'entraînement qui dépasse du fond intérieur du moule à pain. Il

doit être lisse et brillant. Sinon, la palette de pétrissage pourrait coller à l'arbre d'entraînement après l'opération suivante.

ASTUCE: Veillez à ce que l'ouverture de la palette de pétrissage soit parfaitement propre et lisse. Les résidus présents dans l'ouverture colleraient à l'arbre d'entraînement et compliqueraient le retrait de la palette de pétrissage de l'arbre d'entraînement après l'opération.

8. Après le nettoyage, tenez la palette de pétrissage et le moule à pain à la lumière pour vérifier la propreté de l'ouverture de la palette de pétrissage et de l'arbre d'entraînement. En cas de résidus, faites tremper la palette de pétrissage et le moule à pain pendant quelques minutes dans de l'eau de vaisselle chaude. Ensuite, nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

9. Séchez toutes les pièces avec soin. Ensuite, laissez l'appareil (avec le couvercle ouvert) et les pièces sécher naturellement pendant une demi-heure, dans un endroit hors de portée des jeunes enfants.

ASTUCE: Il est conseillé de monter à nouveau l'appareil après le nettoyage. De cette façon, vous protégez les pièces des dommages, des pertes et de la poussière.

IMPORTANT: Avant de procéder au montage de l'appareil, veillez à ce que les pièces de l'appareil soient propres et complètement sèches. Ceci est particulièrement important pour le compartiment chauffant et l'extérieur du moule à pain. Dans le cas contraire, l'humidité pourrait pénétrer dans les éléments chauffants et entraîner un risque de surchauffe et d'électrocution.

10. Poussez la palette de pétrissage sur l'arbre d'entraînement dans le moule à pain.

11. Tournez le moule à pain dans le compartiment chauffant jusqu'à ce qu'il se pose sur l'accouplement des pétrins. Puis, tournez le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer sur l'accouplement.

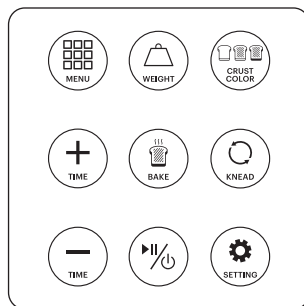
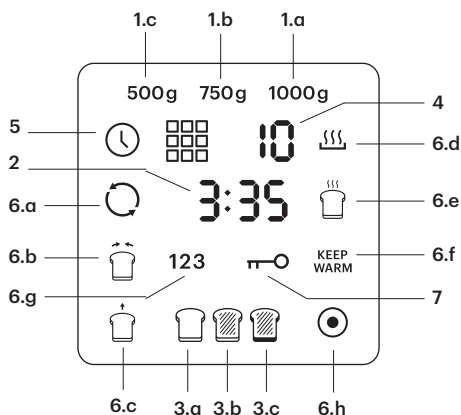
ASTUCE: S'il est impossible d'enfoncer complètement le moule à pain, tournez légèrement l'arbre d'entraînement/la palette de pétrissage, puis réessayez.

12. Fermez le couvercle.

Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire. (Si le préchauffage de l'appareil avant l'essai de température ou l'essai anormal est abandonné).

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure. **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



Écran LCD affichant les informations suivantes:

1. Gamme de poids de pain sélectionnée:
 - a. Large (up to 1000g)
 - b. Moyen (environ 750g)
 - c. Petit (jusqu'à 500g)
2. Temps restant avant la fin en minutes
3. Couleur de la croûte du pain:
 - a. Claire
 - b. Moyenne
 - c. Foncée
4. Numéro du programme sélectionné
5. Icône du temps prédéfini
6. Programme en cours d'exécution
 - a. Mélange/Pétrissage
 - b. Repos
 - c. Pousse/Fermentation
 - d. Chauffage
 - e. Cuisson
 - f. Maintien au chaud
 - g. Nombre de cycles/phases
 - h. Terminé
7. L'icône de la clé du panneau de contrôle est en mode verrouillé

Boutons (à toucher délicatement du doigt). Un bip sonore retentit à chaque pression.

- **MENU:** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
- **POIDS:** pour définir le poids de pain souhaité.
- **COLORATION DE CUISSON:** pour définir la coloration souhaitée.
- **+ de TEMPS et - de TEMPS:** pour définir une temporisation, ou définir le temps de préparation.
- **CUISSON:** un raccourci vers le programme «Cuisson» (16).
- **MÉLANGE:** un raccourci vers le programme «Mélange» (12).
- **MARCHE/ARRÊT:** lance, interrompt ou annule l'opération.
- **SETTING:** fournit un raccourci vers le programme «Fait maison» (17) et permet de passer d'une phase à l'autre du programme.

FONCTIONNALITÉS DES BOUTONS

Chaque fois que vous touchez un bouton, un signal sonore retentit. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches.

Les touches de la «Machine à Pain Bistro» permettent de faire fonctionner les fonctionnalités suivantes:

BOUTON	FONCTIONNALITÉ
MENU	Sélection du programme souhaité (par défaut: 1). Le numéro du programme est affiché en haut de l'écran LCD. Une liste des programmes disponibles peut être consultée à l'aide du code QR imprimé sur la face avant. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, l'appareil passe au programme suivant en émettant un signal sonore. L'appareil fait défiler les programmes. Après le numéro 14, il revient au numéro 1.
POIDS	Permet de définir la quantité totale d'ingrédients. Votre choix est indiqué en haut de l'écran LCD. Les réglages suivants sont disponibles : • 1000 g: pour un total maximum de 1000 g (1 kg). • 750 g pour un total maximum d'ingrédients entre 500 g et 750 g (par défaut). • 500 g pour un total maximum d'ingrédients de 500 g. Astuce: Si la quantité est inférieure à la quantité totale des ingrédients sélectionnés, votre pain peut ne pas être complètement cuit ou être trop sec et foncé. S'il n'est pas cuit, vous pouvez utiliser le programme «Cuisson» (12) pour une cuisson supplémentaire. Voir: «Application d'un temps de cuisson supplémentaire». Ce bouton n'est actif que pour les programmes 1 à 8.
COLORATION DE CUISSON	Sélection de la coloration souhaitée pour votre pain : claire, moyenne ou foncée. Par défaut : moyenne. Votre choix est indiqué par une icône en bas de l'écran LCD. Ce réglage est disponible pour les programmes 1 à 8.
+ de TEMPS et - de TEMPS	Utilisez ces boutons pour configurer le temps nécessaire à la réalisation de l'opération. • Pour les programmes allant de 1 à 9, et les programmes 11 et 14, vous pouvez programmer un départ différé du programme sélectionné. Dans ce cas, l'icône de la durée programmée clignote sur l'écran LCD. Le temps défini comprendra le temps de traitement du programme sélectionné. Voir: «Utilisation de la minuterie» • Pour les programmes 10, 12 et 13, il convient de saisir le temps de préparation. Dans ce cas, l'heure clignote sur l'écran LCD. Vous devez confirmer votre paramétrage du temps. À l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, avant de procéder à d'autres réglages ou de lancer le programme. Dans tous les cas, vous définissez la durée nécessaire à la préparation de la nourriture. Ainsi, les durées minimale et maximale dépendent du programme en cours. Pour utiliser cette fonctionnalité, sélectionnez d'abord le programme souhaité (MENU) et, le cas échéant, le POIDS et le degré de coloration (COLORATION DE CUISSON). Définissez ensuite la durée. Astuce: Si vous maintenez votre doigt sur le bouton, le réglage de l'heure se fera automatiquement jusqu'à ce que vous retiriez votre doigt.
CUISSON	Ce bouton permet de lancer directement le programme de cuisson (13). Il suffit d'appuyer sur ce bouton, puis sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour sélectionner et lancer le programme. 13. Important: Le fonctionnement de la minuterie n'est pas disponible avec le programme «CUISSON» (13). Au lieu de cela, vous pouvez modifier le temps de cuisson à l'aide des boutons + de TEMPS et - de TEMPS. Valeur par défaut: 30 minutes.

MÉLANGER	Ce bouton est le moyen direct de sélectionner le programme «MÉLANGE» (9). Il suffit d'appuyer sur cette touche et sur la touche MARCHE/ARRÊT pour sélectionner et lancer le programme 9.
MARCHE/ARRÊT	Ce bouton MARCHE/ARRÊT lance le programme sélectionné ou interrompt/annule le programme en cours ou la fonctionnalité de réchauffage. Pour annuler un programme, maintenez votre doigt sur le bouton jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ trois secondes). Remarque: Lorsque vous annulez un programme, tous les paramètres sont supprimés. Il n'y a aucun moyen de poursuivre le programme récemment utilisé. Par conséquent, n'appuyez sur ce bouton que brièvement, si vous souhaitez interrompre le fonctionnement et ajouter d'autres ingrédients. Vous pouvez également débrancher l'appareil (10 minutes maximum).
PARAMÈTRES	Sélectionne le programme «Fait maison» (14). Lorsque le programme «Fait maison» est sélectionné, il est possible de passer d'une phase à l'autre du programme de la machine à pain et de saisir son propre programme. La phase et le numéro en cours sont affichés sur l'écran LCD. Utilisez les boutons +de TEMPS et - de TEMPS. Voir: «Programmation de vos propres paramètres». Pour plus d'informations sur les différentes phases du programme, voir «Phases du programme» et «Programmation de vos propres paramètres»

PROGRAMMES DE LA MACHINE À PAIN

Vous sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur le bouton MENU. Le numéro du programme correspondant s'affiche sur l'écran LCD. Le temps de traitement dépend du programme sélectionné. Voir: «Phases du programme».

NUMÉRO	FONCTIONNALITÉ	À UTILISER POUR
1	Pain ordinaire	Pour les pains blancs et mixtes composés principalement de farine fine de blé et de seigle. Le pain a une consistance compacte. Vous pouvez régler la coloration à l'aide du bouton COLORATION DE CUISSON.
2	Pain français	Pour des pains légers à base de farine fine. Un temps de cuisson et une température spécifiques rendent le pain moelleux et permettent d'obtenir une croûte croustillante. Ne convient pas aux recettes de boulangerie nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.
3	Pain au blé complet	Pour les pains à base de levure comportant des variétés de farine lourdes, par exemple, contenant une part importante (50"% et plus) de farine de blé complet. Les pains à base de farine de blé complet sont plus nutritifs, car la farine est moulue à partir du blé entier, y compris le son et le germe. Cette farine permet d'obtenir un pain brun à brun foncé (en utilisant uniquement de la farine de blé complet). Les pains sont plus savoureux et plus sains. Cependant, le pain sera plus compact et plus lourd.
4	Pain sucré	En ce qui concerne les pains contenant des ingrédients supplémentaires (par exemple des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits séchés, du chocolat ou du sucre), la teneur en sucre, en graisse et en protéines est élevée. Ces ingrédients produisent une croûte plus foncée. En raison d'une phase de pousse plus longue, le pain sera léger et aéré.

5	Pain sans gluten	Les ingrédients nécessaires à la confection de pains sans gluten sont uniques. Bien qu'il s'agisse d'un pain contenant de la levure, la pâte est généralement plus humide et plus liquide. Il est également crucial de ne pas trop mélanger ou trop pétrir la pâte sans gluten. Il n'y a qu'une seule phase de pousse, et en raison de la forte teneur en humidité, le temps de cuisson est plus long. Tous les ingrédients doivent être ajoutés au tout début du cycle du programme.
6	Pain rapide	Le pétrissage, la pousse et la cuisson sont effectués de manière très rapide. Mais le pain cuit est généralement petit, grossier et dense.
7	Pain aux fruits	Ce paramètre permet de cuire le pain normalement. Versez les fruits secs et non collants et les noix dans le bac à ingrédients qui libère automatiquement les ingrédients au bon moment. En revanche, versez les ingrédients humides, frais et collants (par exemple, fruits frais, écorces d'orange confites) directement dans le moule à pain, dès que le signal sonore retentit. De cette façon, les ingrédients seront cuits uniformément dans le pain.
8	Gâteau	Le pétrissage, la pousse et la cuisson sont programmés pour la préparation d'un gâteau. Cependant, le bicarbonate de soude et la levure chimique sont utilisés pour la levée. Le bouton POIDS n'est pas disponible pour ce programme.
9	Mélange	Pour la préparation de pâtes à gâteau. Dans ce programme, AUCUNE levée et AUCUNE cuisson n'est effectuée. Les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON sont inactifs.
10	Pétrissage	Pour le pétrissage d'une pâte un peu plus lourde uniquement. Ne permet NI pousse NI cuisson. Utilisé pour faire de la pâte à pizzas, des nouilles et des petits pains. Vous pouvez définir le temps de préparation à l'aide des boutons +de TEMPS ou -de TEMPS. La minuterie n'est pas disponible. Les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON sont inactifs.
11	Pâte	Pour le pétrissage et la pousse de pâte contenant de la levure SANS cuisson. Retirez la pâte après la préparation. Utilisez ce programme pour préparer de la pâte pour les petits pains, les pizzas, le pain cuit à la vapeur, etc. Les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON sont inactifs.
12	Crème glacée	Utilisez ce programme exclusivement pour faire de la crème glacée dans le seau à glace. Voir : « Faire de la crème glacée ». Les boutons + de TEMPS ou - de TEMPS vous permettent de sélectionner le temps de préparation: 20, 25 ou 30 minutes. La minuterie n'est pas disponible. Remarque: Le seau à glace n'est pas inclus dans le produit commun car il s'agit d'un accessoire. Le menu « Crème glacée » ne fonctionne pas avec le moule à pain.
13	Cuisson	Pour compléter la cuisson d'un pain trop léger ou trop peu cuit. Ce programme ne prévoit ni pétrissage ni pousse. Ce programme permet, par exemple, de cuire une pâte déjà préparée sous forme de portions de formes particulières. Vous pouvez définir le temps de préparation à l'aide des boutons + de TEMPS ou - de TEMPS. La minuterie n'est pas disponible.
14	Fait maison	Cet emplacement de la mémoire est réservé à votre propre programme de cuisson. Voir: «Programmer vos propres paramètres»

Dans certains programmes (1 à 8), un signal sonore retentit pendant le fonctionnement et le bac à ingrédients s'ouvre automatiquement. Si votre recette exige l'ajout d'autres ingrédients (par exemple, des fruits ou des noix), il convient d'ajouter les aliments secs et grossièrement hachés dans le bac à ingrédients et la farine ou les ingrédients humides et collants immédiatement après le signal sonore.

Pour annuler prématurément un programme ou la fonctionnalité de réchauffage, maintenez le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pendant trois secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore se fasse entendre. Pour éteindre l'appareil, débranchez-le.

PHASES DE PROGRAMMES

Le tableau suivant indique les temps de préparation des phases du programme en minutes. Des temps différents pour un même processus indiquent des variations dues à des réglages différents en ce qui concerne la taille du pain (bouton POIDS) ou la coloration (bouton COLORATION DE CUISSON).

PHASE DU PROGRAMME	ICÔNE	PAR DÉFAUT	LE TEMPS PEUT ÊTRE AJUSTÉ ENTRE
Pétrissage 1		0:10	1 – 30 min.
Repos 1		0:05	0 – 30 min.
Pétrissage 2		0:20	0 – 30 min.
Repos 2		0:10	0 – 30 min.
Pétrissage 3		0:20	0 – 25 min.
Fermentation 1		0:42	0 – 60 min.
Fermentation 2		0:40	0 – 60 min.
Fermentation 3		0:00	0 – 60 min.
Cuisson		0:50 COLORATION DE CUISSON moyenne	0 – 80 min. claire, moyenne, foncée
Maintien au chaud	KEEP WARM	1:00	0 – 60 min.
Minuterie			Jusqu'à 15 heures

FONCTIONNALITÉ DE MAINTIEN AU CHAUD

À la fin des programmes de cuisson (1 à 9), l'appareil passe automatiquement en mode «maintien au chaud» pendant 60 minutes (une heure) au maximum. Durant ce mode, le compartiment chauffant est maintenu au chaud. Ainsi, le pain ne sera pas mouillé et ne se détrempera pas. Vous pouvez annuler la fonctionnalité de maintien au chaud à tout moment en maintenant le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pendant plus de trois secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

FONCTIONNALITÉ DE MÉMOIRE

Lorsqu'il est remis sous tension après une coupure de courant de 10 mn maximum, le programme reprend automatiquement au même point. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT. Cependant, si la coupure de courant dure plus de 10 mn, le programme de cuisson actuel sera complètement annulé.

REMARQUE: Après avoir interrompu le processus de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant au moins trois secondes, tous les réglages précédemment effectués seront perdus. Dans ce cas, vous devez recommencer le processus de cuisson (voir: «Astuces pour de meilleurs résultats»). Ainsi, pour de courtes interruptions (par exemple pour ajouter d'autres ingrédients ou pour repousser les ingrédients vers la palette de pétrissage), il est préférable de débrancher l'appareil ou de n'appuyer que brièvement sur la touche MARCHE/ARRÊT pour interrompre le fonctionnement pendant trois minutes au maximum. Toutefois, n'oubliez pas que l'appareil se remet automatiquement en marche après trois minutes.

REMARQUE: Si le programme n'est pas entré dans la phase de pousse au moment où l'alimentation électrique est coupée pendant plus de dix minutes, vous pouvez relancer le programme, sans introduire de nouveaux ingrédients. De cette façon, la pâte sera pétrie plus longtemps.

PROGRAMMER VOS PROPRES PARAMÈTRES

Le programme «Fait maison» (14) est réservé à votre propre programme de cuisson. Pour chaque phase du programme, vous pouvez saisir la durée souhaitée. Pour désactiver une phase du programme, il suffit de saisir la durée 0:00. Vous pouvez ainsi mettre en pratique vos propres idées de cuisson. Les phases du programme et les durées par défaut sont indiquées ci-dessus (voir: «Phases du programme»).

REMARQUE: Vos paramètres seront effacés de la mémoire, après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique pendant plus de dix minutes. Par la suite, les valeurs par défaut indiquées dans le tableau ci-dessus seront de nouveau actives.

1. Appuyez légèrement sur le bouton PARAMÉTRAGE pour lancer le programme «Fait maison». Le numéro du programme 14 et la durée totale de préparation actuellement programmée s'affichent sur l'écran LCD.
2. Rappuyez légèrement sur le bouton PARAMÉTRAGE pour passer à la première phase du programme. L'icône et le numéro de la phase du programme s'affichent et la durée prédéfinie clignote.

3. Utilisez les boutons + de TEMPS et - de TEMPS pour définir la durée souhaitée.
4. Lorsque la durée souhaitée clignote sur l'écran LCD, appuyez à nouveau sur le bouton PARAMÉTRAGE pour passer à la phase suivante du programme.
5. Répétez les étapes 3 et 4 jusqu'à ce que vous ayez programmé toutes les phases du programme en commençant par la première phase de pétrissage jusqu'à la durée maximale de maintien au chaud.

ASTUCE: En appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant la programmation, l'appareil arrivera au bout de la programmation en affichant la durée totale de votre programme.

6. Après la programmation, vous pouvez démarrer votre programme maison en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

ASTUCE: Comme pour la plupart des autres programmes de la machine à pain, vous pouvez démarrer votre programme «Fait maison» de manière différée. Une fois la programmation terminée, il suffit d'appuyer sur les boutons + de TEMPS ou - de TEMPS pour appliquer le délai souhaité. L'icône du temps prédéfini clignote sur l'écran LCD pour indiquer que la fonctionnalité de retardement est active. Elle indique également la durée d'attente jusqu'à la fin du processus de cuisson. Voir ci-dessous: «Utiliser la Minuterie».

UTILISER LA MINUTERIE

La fonctionnalité de minuterie permet de réaliser des cuissons différées. Le temps affiché correspond toujours à la durée restante du programme de cuisson en cours. La durée maximale est de 15 heures(15 : 00). La durée minimale correspond au temps de traitement du programme de cuisson en cours. Lorsque la minuterie est active, l'écran LCD en forme de sablier sert d'indicateur de fonctionnement de la minuterie.

AVERTISSEMENT: En ce qui concerne les programmes 10, 12 et 13, la fonctionnalité minuterie n'est pas disponible. Cependant, les boutons +de TEMPS et -de TEMPS permettent de régler le temps de préparation (par exemple, le temps de cuisson du programme 13). Par contre, le réglage de la minuterie pour les programmes 1 à 9, et les programmes 11 et 14 ne modifie PAS le temps de traitement d'une phase du programme de cuisson. Au contraire, le programme de cuisson sera lancé en différé. Ainsi, pour éviter la surchauffe de vos ingrédients, il est important de respecter l'icône de temps préréglé sur l'écran LCD, en particulier lors de l'utilisation du programme «Cuisson» (13).

REMARQUE: Toutefois, si vous avez programmé la minuterie, vous devez mettre tous les ingrédients dans le moule à pain ou le bac à ingrédients (noix grossièrement hachées, céréales complètes), avant de lancer le programme. Dans ce cas, cependant, les fruits et les noix doivent toujours être coupés en petits morceaux.

REMARQUE: N'utilisez pas la fonctionnalité de minuterie lorsque vous travaillez avec des ingrédients qui se dégradent rapidement, comme les œufs, le lait, la crème ou le fromage. La qualité de ces ingrédients se dégradera s'ils ne sont pas refroidis.

1. Sélectionnez d'abord le programme à l'aide du bouton MENU. Réglez ensuite la taille du pain (bouton POIDS) et le degré de coloration (bouton COLORATION DE CUISSON), car ces paramètres peuvent affecter le temps de traitement. Voir: «Démarrer le programme de cuisson».
2. Ensuite, utilisez les boutons + de TEMPS et - de TEMPS Lorsque la minuterie est active, l'icône de la durée prédéfinie clignote sur l'écran LCD.

ASTUCE: Le délai comprend le temps de cuisson du programme choisi. Ainsi, une fois le temps indiqué écoulé, la machine à pain contient du pain chaud prêt à être servi après un temps de refroidissement de quelques minutes.

3. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour lancer l'opération. L'icône de temps préréglé et les points d'affichage de l'heure clignoteront sur l'écran LCD et un compte à rebours indiquera le temps restant. Vous aurez du pain frais à l'heure souhaitée. Si vous ne sortez pas le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud d'une heure commence. Voir: «Fonctionnalité de maintien au chaud».

VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

Vous pouvez désactiver le panneau de commande pour protéger la machine à pain de toute intervention involontaire.

Appuyez simultanément sur les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON pour verrouiller le panneau de commande. Un signal sonore retentit et le symbole  s'affiche sur l'écran LCD. Par la suite, il n'y aura plus de réaction en cas de pression sur l'un des boutons du panneau de commande.

IMPORTANT: En verrouillant le panneau de commande, vous désactivez même le bouton MARCHE/ARRÊT!

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON. Le signal sonore retentit et le symbole  disparaît. Le panneau de commande est à nouveau prêt à être utilisé.

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Pour un processus de cuisson réussi, veuillez tenir compte des facteurs suivants:

- N'utilisez jamais de quantités supérieures à celles indiquées dans ce livret. Ne remplissez pas plus de 1 000 g au total. Une trop grande quantité de pâte peut ressortir du moule à pain et tomber sur les éléments chauffants, entraînant ainsi un risque de surchauffe, d'incendie et d'électrocution.
- Une étape importante de la fabrication d'un bon pain consiste à mesurer précisément les ingrédients. Même de petits écarts par rapport aux quantités spécifiées dans la recette peuvent affecter les résultats de la cuisson. Vous devez mesurer la quantité correcte de liquides (eau, lait, huile) à l'aide de tasses ou de cuillères à mesurer. Lorsque vous mesurez de l'huile, le récipient de mesure doit être complètement sec.

Les ingrédients solides (farine, sucre, noix, etc.) doivent être mesurés à l'aide d'une balance de cuisine pour obtenir les quantités exactes.

- Si vous n'avez pas de balance de cuisine à portée de main, vous pouvez utiliser des tasses et des cuillères à mesurer même pour les ingrédients solides. Toutefois, le récipient à mesurer doit comporter une échelle appropriée. Ce point est crucial, car le poids des divers ingrédients solides diffère du volume de l'eau ayant le même poids. Versez les ingrédients solides dans le récipient à mesurer à l'aide d'une cuillère et égalisez la surface à la bonne hauteur. Avec la plupart des récipients de mesure, il convient de ne pas altérer ou tasser les ingrédients dans le récipient de mesure. En effet, cette quantité supplémentaire influencerait le résultat de façon considérable.
- Pour obtenir de bons résultats, il est essentiel de respecter l'ordre des ingrédients placés dans le moule à pain. En général, vous devez commencer par ajouter tous les liquides, puis le sucre, le sel, les épices et les arômes. Ensuite, incorporez la farine par-dessus les liquides sans remuer. Ajoutez la levure ou la levure chimique en tout dernier sur la couche de farine. De cette façon, vous vous assurez que la levure n'entrera pas en contact avec le sel et les liquides.
- Pendant les programmes de cuisson 1 à 8, après un certain temps de pétrissage, de courts signaux sonores retentissent et le bac à ingrédients s'ouvre automatiquement, vidant son contenu dans le moule à pain. Cependant, certains ingrédients ne peuvent pas être ajoutés via le bac à ingrédients (aliments très humides ou collants ou en poudre). Ces ingrédients doivent être ajoutés en ouvrant brièvement le couvercle, directement dans le moule à pain.
- Si les fruits sont ajoutés trop tôt, leur saveur risque de s'atténuer au cours du processus de mélange. Par conséquent, il convient d'attendre le signal pour ajouter ces ingrédients.
- Pour plusieurs programmes de la machine à pain, vous pouvez définir un démarrage différé du programme en utilisant la minuterie (voir: «Utilisation de la minuterie»). Si vous avez paramétré la minuterie, vous devez mettre tous les ingrédients dans le moule à pain et/ou le bac à ingrédients avant de lancer le programme. Cependant, il est préférable de couper les fruits et les noix en petits morceaux.
- N'utilisez PAS la fonctionnalité de minuterie lorsque vous utilisez des ingrédients périssables tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage. La qualité de ces ingrédients se dégradera s'ils ne sont pas refroidis.
- Pour la préparation de la pâte contenant de la levure, tous les ingrédients doivent être à température ambiante (20 - 25 °C) afin de maintenir un résultat optimal de la pousse de la levure.
- Le pain sera maintenu au chaud jusqu'à une heure après la fin du processus de cuisson. Cela évite que le pain ne devienne trop humide à cause de la condensation. Sortez votre pain de l'appareil pendant cette période de maintien au chaud.

- Rincez immédiatement le moule à pain à l'eau chaude après avoir retiré le pain. Vous éviterez ainsi que des résidus alimentaires ne s'accumulent sur l'arbre d'entraînement. Sinon, la palette de pétrissage pourrait coller à ce dernier.
- Si vous retirez la palette de pétrissage après le dernier pétrissage de la pâte, le pain restera intact, lorsque vous le retirerez du moule à pain.
- Si vous avez interrompu involontairement un programme de cuisson en cours (par exemple en ajoutant d'autres ingrédients ou en retirant la palette de pétrissage), vous pouvez terminer la pâte déjà préparée en choisissant les programmes «Pétrissage», «Mélange» ou «Cuisson» pour une préparation supplémentaire et/ou «Cuisson» (n° 12) pour une cuisson qui correspond à votre recette. Voir aussi : «Programmes de la machine à pain» pour les processus nécessaires, ou «Appliquer un temps de cuisson supplémentaire».

INGRÉDIENTS DU PAIN

Farine à pain	La farine à pain a une teneur élevée en gluten et une grande capacité à préserver la taille du pain après la levée. Comme la teneur en gluten est plus élevée que celle de la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour fabriquer des pains de grande taille avec une meilleure fibre interne. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour la fabrication du pain.
Farine ordinaire	Farine qui ne contient pas de levure chimique. Elle est utilisée pour la fabrication de pains rapides.
Farine de blé complet	La farine de blé complet est moulue à partir de céréales. Elle contient la peau et le gluten du blé. La farine complète est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué avec de la farine complète est généralement de petite taille. C'est pourquoi de nombreuses recettes associent généralement la farine de blé complet et la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats.
Farine de blé noir	La farine de blé noir est également appelée « farine brute ». Il s'agit d'une farine riche en fibres, similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir une grande taille après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.
Farine avec levure incorporée	Un type de farine qui contient de la levure chimique, elle est utilisée pour faire des gâteaux.
Farine de maïs et farine d'avoine	Ces types de farine sont des additifs utilisés dans la fabrication du pain brut, pour en améliorer la saveur et la texture.
Sucre	Le sucre est très important pour apporter de la douceur et de la couleur au pain. Il est également considéré comme un ingrédient du pain à base de levure boulangère. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre glace peuvent être utilisés en fonction des besoins.

Levure	La levure va produire du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone va faire gonfler la pâte et assouplir la fibre interne. Cependant, la levure a besoin des glucides contenus dans le sucre et la farine pour se nourrir. Prenez note des indications suivantes pour vous guider: 15 ml de levure sèche 5 ml de levure sèche La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon qu'elle contient sera tué à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur le plus rapidement possible après chaque utilisation. En général, l'échec de la pousse du pain est dû à une mauvaise levure. Pour vérifier si votre levure est fraîche et active, procédez comme suit: • Versez 118 ml d'eau chaude (45 à 50 °C) dans une tasse. • Ajoutez une cuillère à café de sucre blanc à l'eau et remuez. Saupoudrez ensuite deux cuillères à café de levure sur l'eau. • Placez la tasse dans un endroit chaud pendant environ dix minutes. Ne remuez pas l'eau. • La mousse doit atteindre une quantité d'une tasse. Sinon, cela signifie que la levure est morte ou inactive.
Sel	Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus volumineux. L'œuf doit être mélangé uniformément sans aucune coquille.
Œuf	Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size. The egg must be stirred evenly without eggshell.
Matières grasses, beurre et huile végétale	La matière grasse assouplit le pain et améliore sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu puis refroidi. Vous pouvez également couper le beurre ou toute autre matière grasse solide en petits morceaux.
Levure chimique	La levure chimique est utilisée pour faire lever les pains et les gâteaux très rapidement, car elle n'a pas besoin de temps pour lever. Elle produit du dioxyde de carbone par un processus chimique, ce qui crée des bulles dans la pâte et adoucit la texture du pain.
Bicarbonate de soude	Le bicarbonate de soude est similaire à la levure chimique et peut être utilisé en combinaison avec cette dernière.
Eau et autres liquides	L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication du pain et des gâteaux. En général, une température de l'eau comprise entre 20 °C et 25 °C est préférable. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2% de poudre de lait. Cela peut améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent inclure du jus pour améliorer le goût du pain (par exemple, jus de pommes, d'oranges, de citron, etc).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tout film, papier ou ruban adhésif de l'appareil.
3. Séparez la palette de pétrissage (4) et le moule à pain (6) de l'appareil.

ATTENTION! Pour déverrouiller le moule à pain, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Puis soulevez-le pour le sortir du compartiment chauffant.

ATTENTION! Assurez-vous que la machine est placée en toute sécurité sur une surface plane avant de retirer le panier.

4. Nettoyez soigneusement la palette de pétrissage et le moule à pain avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non agressive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

PRÉPARATIONS

1. Préparez vos ingrédients: Mesurez toutes les quantités nécessaires en fonction de votre recette. Ce faisant, veillez à respecter la quantité maximale (pour le pain et les gâteaux: 1000 g, tous ingrédients compris). Vérifiez votre recette en conséquence. Lorsque vous ajoutez des noix, des fruits ou d'autres ingrédients en vrac, vous devez couper, hacher ou réduire en purée ces ingrédients.

ASTUCE: Vous pouvez utiliser les tasses à mesurer fournies.

2. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à une distance d'au moins 30 cm des autres objets et du bord de la table ou du comptoir. Vérifiez que l'appareil a un support vraiment stable et qu'il ne risque pas d'osciller ou de glisser sur la table ou le comptoir.

IMPORTANT: Le moule à pain est verrouillé sur l'accouplement des pétrins. Pour éviter de l'endommager, ne soyez pas violent lorsque vous tentez d'insérer ou de retirer le moule à pain. Assurez-vous toujours que l'appareil ait refroidi après la dernière utilisation, avant de commencer un nouveau processus de cuisson.

3. Vérifiez que l'extérieur du moule à pain et l'intérieur du compartiment chauffant sont propres et secs et qu'aucun ingrédient n'a été renversé dans le compartiment chauffant afin d'éviter une odeur de brûlé pendant le fonctionnement ou un risque d'incendie.
4. Ouvrez le couvercle et placez le moule à pain dans l'appareil. Placez le moule à pain sur l'accouplement du pétrin et tournez-le jusqu'à ce qu'il glisse vers le bas. Tournez ensuite un peu le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer sur l'accouplement. Lorsque le moule à pain est correctement installé, ses parois sont parallèles aux parois du compartiment chauffant et le moule à pain est stable.
5. Enduisez l'arbre d'entraînement d'un peu de margarine ou d'huile de cuisson. Cela empêchera la pâte de coller à l'arbre d'entraînement et facilitera le retrait de la palette de pétrissage après l'opération. Poussez la palette de pétrissage sur l'arbre d'entraînement et tournez-la jusqu'à ce qu'elle glisse vers le bas.

AVERTISSEMENT: Évitez toujours de renverser des ingrédients sur les éléments chauffants du compartiment chauffant. Pendant le processus de cuisson, même de petites particules sur les éléments chauffants se carboniseraient, entraînant ainsi un risque d'incendie et au minimum une odeur de brûlé !

6. Mettez les ingrédients de votre recette dans le bon ordre dans le moule à pain. En général : ajoutez d'abord les œufs et tous les liquides, puis le sucre, le sel, les épices et les arômes. Ajoutez ensuite les ingrédients solides (farine, préparation pour gâteau).

Ajoutez la levure, le bicarbonate de soude ou la levure chimique en tout dernier.

REMARQUE: Veillez à ce que la levure, le bicarbonate de soude ou la levure chimique n'entrent pas en contact avec les liquides et le sel. Il est bon de faire un léger creux sur le dessus de la farine pour ajouter ces ingrédients.

7. Assurez-vous que le rabat intérieur du bac à ingrédients est fermé. Pour cela, repoussez légèrement le rabat intérieur dans le couvercle. Fermez doucement le couvercle.

IMPORTANT: Tamponnez soigneusement les ingrédients humides pour les sécher avant de les verser dans le bac à ingrédients. Ne versez pas d'ingrédients trop gros ou trop collants, car ils pourraient bloquer le rabat intérieur du bac à ingrédients. Hachez ou coupez toujours vos ingrédients en petits morceaux, mais ne déposez pas d'ingrédients finement moulus, de poudre ou d'aliments liquides. Pour ajouter ce type d'ingrédients, interrompez le fonctionnement au signal sonore et ajoutez vos ingrédients en ouvrant le couvercle.

8. Le bac à ingrédients est parfaitement adapté à l'ajout d'ingrédients granuleux comme le sésame, les graines de lin ou les noix grossièrement hachées. L'appareil ouvrira le clapet intérieur du bac à ingrédients pour laisser le contenu tomber dans le moule à pain. Ouvrez le clapet du bac pour remplir vos aliments. Ensuite, fermez le clapet.

DÉMARRER LE PROGRAMME DE CUISSON

IMPORTANT: Laissez toujours refroidir l'appareil avant de lancer un nouveau processus de cuisson. Si l'écran affiche H:HH après le démarrage d'un nouveau programme, la température du compartiment chauffant est trop élevée. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil soit à température ambiante.

1. Préparez l'appareil au fonctionnement en suivant les instructions ci-dessus et fermez le couvercle (voir: «réparation»).
2. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant murale. (Un signal sonore retentit et l'écran LCD affiche le programme numéro 1 et les paramètres par défaut de ce programme de cuisson (durée de fonctionnement, coloration et quantité).

ASTUCE: Les boutons réagissent même à de légères pressions. Il suffit de poser le doigt sur les boutons. Un bip sonore retentit à chaque saisie. Les noms et numéros des programmes disponibles sont imprimés sur le couvercle.

Les boutons de l'appareil sont inactifs lorsque la fonctionnalité correspondante n'est pas disponible avec le programme en cours, lorsqu'un programme est en cours ou lorsque le panneau de commande est verrouillé (voir: «Verrouillage du panneau de commande»). Les programmes en cours doivent d'abord être interrompus à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT lorsque vous souhaitez effectuer de nouvelles saisies.

3. Sélectionnez le programme souhaité en touchant légèrement la touche MENU. (Voir: «Programmes de la machine à pain»). Chaque saisie est confirmée par un signal sonore.

4. Utilisez le bouton COLORATION DE CUISSON pour sélectionner la couleur souhaitée pour votre pain. L'icône en bas de l'écran LCD indique la coloration choisie : claire, moyenne ou foncée.
5. Utilisez le bouton POIDS pour sélectionner la quantité totale de tous les ingrédients en fonction de votre recette: 500g, 750g, ou 1000g.
6. Ensuite, si nécessaire, vous pouvez régler la durée de finition du processus de cuisson à l'aide de la fonctionnalité minuterie. Vous pouvez saisir un délai maximum de 15 heures. Voir: «Utilisation de la minuterie»

IMPORTANT: Si l'écran affiche des informations inhabituelles après le démarrage du programme (H:HH ou E:EO), débranchez immédiatement l'appareil. Pour plus d'informations, voir la section «Résolution des problèmes».

7. Une fois les réglages souhaités affichés sur l'écran LCD, lancez le programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Les points de la durée du programme et l'icône de la phase de fonctionnement en cours clignoteront. Le programme va automatiquement exécuter diverses opérations. Pendant le fonctionnement, seul le bouton MARCHE/ARRÊT est actif. Vous pouvez observer le processus via la fenêtre située dans le couvercle de votre machine à pain. Occasionnellement, pendant les différentes phases du programme, de la condensation peut s'accumuler sur la fenêtre.

ASTUCE: Le couvercle de l'appareil peut être ouvert pendant le pétrissage, pour ajouter d'autres ingrédients par exemple. Pour cela, vous devez mettre l'appareil en pause (voir: «Fonctionnalités des boutons»). Utilisez cette méthode pour ajouter de la poudre et des ingrédients humides ou collants. Cependant, évitez si possible d'ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement. Ceci est particulièrement vrai pendant la cuisson, car le pain pourrait s'affaisser.

8. Vous pouvez interrompre le fonctionnement à tout moment en appuyant brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT. La durée du programme clignote sur l'écran LCD. L'appareil se remet en marche automatiquement au bout de trois minutes. En outre, vous pouvez interrompre le fonctionnement à tout moment. Pour cela, maintenez votre doigt sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant environ trois secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Tout programme en cours est immédiatement annulé et les réglages existants sont effacés.

ASTUCE: Vous pouvez conserver les restes de pain fait maison dans des sacs en plastique ou des récipients fermés pendant environ trois jours à température ambiante. Au réfrigérateur, vous pouvez conserver le pain pendant dix jours au maximum. En général, la durée de conservation n'est pas plus longue que celle du pain acheté au marché.

PRÉSENTATION SPÉCIALE DU PAIN RAPIDE

Les pains rapides sont préparés avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est essentiel que tous les liquides soient placés au fond du moule à pain et les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial des pains rapides, les ingrédients

secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule à pain. Il sera donc nécessaire d'aider le processus de pétrissage en mélangeant pour éviter l'accumulation de grumeaux de farine. Pour cela, utilisez une spatule en caoutchouc.

APPLIQUER UN TEMPS DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE

Si le pain n'a pas atteint la consistance ou la coloration souhaitée ou si vous avez involontairement annulé le programme de cuisson de manière intempestive, vous pouvez appliquer un temps de cuisson supplémentaire allant jusqu'à une heure et demie. Pour cela, laissez le pain dans la machine à pain et fermez le couvercle.

ASTUCE: Pour terminer la cuisson du pain et des gâteaux, vous pouvez n'avoir besoin que de quelques minutes de cuisson supplémentaires. Pour cela, lancez le programme 13 (Cuisson) immédiatement après la fin de la cuisson. Après le temps de cuisson souhaité, annulez manuellement le programme «Cuisson» en maintenant la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée pendant environ trois secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

REMARQUE: Avant d'effectuer de nouvelles saisies, vous devez annuler tout programme en cours, y compris la fonctionnalité de réchauffage. Pour cela, maintenez le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pendant environ trois secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

1. Touchez le bouton CUISSON pour sélectionner le programme «Cuisson» (13). Le temps de cuisson prédéfini (30 minutes) est affiché sur l'écran LCD.
2. À l'aide des boutons + de TEMPS et/ou - de TEMPS, sélectionnez le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez sélectionner des temps de cuisson de dix minutes à une heure et demie (1 : 30) par intervalles de cinq minutes.
3. Lorsque le temps de cuisson souhaité clignote sur l'écran LCD, appuyez brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour confirmer votre choix.

IMPORTANT: Le temps de cuisson clignote sur l'écran LCD et les autres boutons sont verrouillés, après avoir appuyé sur + de TEMPS ou - de TEMPS. Vous devez confirmer votre choix à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT, avant de pouvoir effectuer d'autres réglages ou de lancer le programme.

4. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer le programme. La machine à pain chauffe le compartiment chauffant pendant la durée sélectionnée. Ensuite, un signal sonore retentit et la machine à pain passe automatiquement à la fonctionnalité de réchauffage.

UTILISER LE SEAU À GLACE

REMARQUE: Le seau à glace n'est pas inclus dans le produit commun car il s'agit d'un accessoire. Le menu « crème glacée » ne fonctionne pas avec le moule à pain.

AVERTISSEMENT: Le seau à glace est rempli d'un agent réfrigérant et est destiné à être utilisé dans un réfrigérateur ou un congélateur et ne doit jamais être chauffé. N'utilisez pas le seau à glace, la boîte

de vitesses et la palette de brassage avec un autre programme de l'appareil que le programme «Crème glacée» n°12 ! Ne mettez pas le seau à glace, la boîte de vitesses et la palette de brassage en contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds. N'utilisez pas le seau à glace en combinaison avec un programme de chauffage de la machine à pain. Le liquide de refroidissement contenu dans le seau à glace se dilaterait fortement, ce qui le ferait éclater et entraînerait un risque de blessures et de dommages graves. De plus, les pièces en plastique du seau à glace, de la boîte de vitesses et de la palette de brassage sont sensibles à la chaleur et se déforment et s'endommagent lorsqu'elles sont chauffées.

Lorsque vous retirez le seau à glace du congélateur, gardez en tête qu'il est extrêmement froid. Protégez vos mains avec des gants. Ne touchez en aucun cas le seau à glace avec des mains mouillées après qu'il ait été mis au congélateur. Votre peau gèlerait immédiatement sur les surfaces froides, provoquant de graves brûlures et blessures.

Le liquide de refroidissement contenu dans le seau à glace peut maintenir une basse température pendant plusieurs heures. Pour cela, pré-refroidissez le seau à glace dans le congélateur pendant plusieurs heures (toute la nuit). Placez toujours le seau à glace sur une surface plane en position verticale dans le congélateur dont la température de congélation n'est pas inférieure à -18 °C. Par ailleurs, ne placez pas le seau à glace à l'envers ou incliné, ou directement sur des aliments congelés fragiles dans le congélateur.

ASTUCE: Le seau à glace est prêt à être utilisé lorsque le liquide de refroidissement qu'il contient ne glougloute pas lorsqu'on le secoue (après 16 heures de refroidissement à température maximale).

You can use the ice bucket in various ways:

- Pour garder vos boissons (vin, limonade, etc.) au frais pendant plusieurs heures.
- Pour conserver des glaçons ou de la glace pilée pendant plusieurs heures.
- De plus, à l'aide du programme «Crème glacée» (12) de la «Machine à Pain Bistro» vous pouvez préparer de la crème glacée.

ASTUCE: Placez le seau à glace dans le congélateur pendant la nuit et utilisez-le dans la journée.

FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE

Comment préparer les ingrédients:

IMPORTANT: Le volume de tous les ingrédients ne doit pas dépasser la moitié du volume maximal du seau à glace (environ 300 à 350ml) afin d'éviter tout débordement dû à l'expansion de la crème glacée lors du brassage. Adaptez votre recette en conséquence.

1. Le jaune d'œuf peut être ajouté pour rendre votre crème glacée un peu plus souple et onctueuse. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Utilisez du sucre cristallisé, car ce type de sucre se dissout facilement.
2. Faites légèrement bouillir le lait dans une casserole. Ensuite, versez lentement le lait sur le jaune d'œuf battu tout en remuant vigoureusement. Cependant, ne versez pas le lait chauffé sur le

jaune d'œuf en une seule fois, pour éviter que le jaune d'œuf ne durcisse et ne devienne grumeleux.

3. Chauffez le mélange jusqu'à ce qu'il bouille légèrement. Laissez ensuite le mélange refroidir à température ambiante. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 5 °C.
4. Versez la crème froide dans un récipient pré-refroidi et fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit légèrement crémeuse. Mélangez ensuite la crème et le mélange de lait froid.
5. Pour réaliser votre crème glacée individuelle, mélangez la crème glacée avec des fruits mûrs en purée, des jus, des noix ou des amandes grillées finement hachées, de la vanille, de la crème de nougat, du chocolat fondu ou du café instantané dissous dans un peu de lait. Ajoutez d'autres arômes selon vos goûts.
6. Avant la congélation dans le seau à glace, faites refroidir le mélange dans le réfrigérateur à au moins + 5 °C.

Comment congeler la crème glacée:

1. Le seau à glace devrait avoir été placé au congélateur pendant 16 heures maximum en position verticale. Ne placez pas le seau à glace à l'envers, ne le posez pas et ne l'inclinez pas. Assurez-vous que la température du congélateur soit suffisamment basse (au moins - 18 °C). Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez plus aucun glouglou en le secouant.
2. Les ingrédients doivent être préparés en fonction de votre recette et des instructions ci-dessus et refroidis au réfrigérateur à une température d'environ +5 °C.
3. Placez la boîte de vitesses, avec la roue motrice noire vers le haut, dans le compartiment chauffant de la «Machine à Pain Bistro». Tournez la boîte de vitesses dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer dans le compartiment chauffant. La boîte de vitesses doit être stable et ne doit pas basculer ou osciller.
4. Protégez vos mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Placez le seau à glace sur la boîte de vitesses et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en toute sécurité. Poussez la palette de brassage sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace.
5. Connectez la machine à pain à l'alimentation électrique et sélectionnez le programme «Crème glacée» (12) via le bouton MENU.
6. À l'aide des boutons + de TEMPS et - de TEMPS, sélectionnez le temps de brassage souhaité en fonction de votre recette. La durée indiquée sur l'écran LCD clignote. Vous pouvez sélectionner 20, 25 ou 30 minutes. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour confirmer votre choix.
7. Appuyez à nouveau brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour lancer le programme.

IMPORTANT: Ne pas remplir d'ingrédients chauds. Tous les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur lorsqu'ils sont versés dans le seau à glace.

8. Dès que la palette de brassage commence à tourner, remuez brièvement votre mélange de glace pré-refroidi et versez-le lentement

dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine à pain et attendez que le signal sonore retentisse.

9. Débranchez la machine à pain et ouvrez le couvercle. Protégez vos mains avec des gants et tournez le seau à glace dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Sortez ensuite le seau à glace du compartiment chauffant.

IMPORTANT: Do not use any hard or sharp-edged objects for taking out your ice cream. Do not use violence. Use a soft plastic spatula or plastic spoon.

10. À l'aide d'une cuillère en plastique, sortez votre glace du seau à glace. Nettoyez le seau à glace après chaque utilisation (voir: «Entretien et nettoyage»)

ASTUCE: La crème glacée est souple. Si vous souhaitez la raffermir quelque peu, placez la crème glacée au congélateur pendant une demie heure avant de la consommer. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant environ une semaine dans un récipient hermétique au congélateur.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de problème durant une opération, vous trouverez des solutions dans cette section. Pour en savoir plus sur la préparation de vos aliments, consultez la section «Conseils pour obtenir les meilleurs résultats».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la fumée s'échappe de la fente de ventilation:	Des résidus du processus de production s'évaporent des éléments chauffants.	Ceci est normal. Avant la première utilisation, laissez la machine à pain exécuter le programme «Cuisson» (13) pendant dix minutes, avec le moule à pain vide. Voir: «Avant la première utilisation».
	Certains ingrédients ont été renversés sur les éléments chauffants.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, nettoyez soigneusement le compartiment chauffant et l'extérieur du moule à pain (Voir «Entretien et nettoyage»). Laissez sécher naturellement pendant environ ½ heure avec le couvercle ouvert. Évitez strictement de déverser des aliments dans le compartiment chauffant.
	Les ingrédients contenus dans le bac à ingrédients sont trop humides ou trop finement moulus. De la poudre ou de l'humidité a donc été déversée dans le compartiment chauffant.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez ensuite soigneusement le compartiment chauffant et l'extérieur du moule à pain (voir: «Entretien et nettoyage»). Laissez sécher naturellement pendant environ 30 mn avec le couvercle ouvert. Le bac à ingrédients est destiné aux ingrédients secs et grossièrement hachés. Remplissez toujours les ingrédients humides et finement moulus directement dans le moule à pain.

La croûte inférieure du pain est trop dure et/ou trop épaisse:	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à pain alors que la fonctionnalité de maintien au chaud était active.	Après la cuisson, un signal sonore retentit. C'est le meilleur moment pour sortir le pain de la machine à pain
Il est très difficile de sortir le pain du moule à pain:	La palette de pétrissage se colle à l'arbre d'entraînement.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans le moule à pain et laissez tremper pendant dix minutes. Ensuite, nettoyez soigneusement le moule à pain et la palette de pétrissage. Avant la prochaine utilisation, graissez l'arbre d'entraînement en utilisant de l'huile de cuisson ou de la margarine. Cela facilitera le retrait de la palette de pétrissage après la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas mélangés uniformément; le pain est mal cuit:	Mauvais programme sélectionné.	Sélectionnez un programme approprié (voir: «Programmes de la machine à pain»).
	Vous avez ouvert le couvercle plusieurs fois en cours de fonctionnement.	Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la dernière phase de pousse et pendant la cuisson (voir: «Phases du programme»).
	La pâte est trop épaisse.	Ajoutez un peu de liquide supplémentaire à votre recette. Veillez toutefois à ne pas en ajouter plus de 1000 g au total.
La palette de pétrissage ne bouge pas, même si le moteur tourne:	La résistance mécanique est trop élevée, et la palette de pétrissage ne peut pas tourner et remuer de manière adéquate.	Faites tourner la palette de pétrissage manuellement. Pouvez-vous la déplacer avec une faible résistance? Laissez l'appareil effectuer un processus de pétrissage avec le moule à pain vide. La palette de pétrissage bouge-t-elle facilement?
	La palette de pétrissage et/ou le moule à pain ne sont pas installés correctement.	Veillez à ce que la palette de pétrissage et le moule à pain soient correctement positionnés. (voir: «Préparations»).
	La pâte est trop épaisse et/ou trop volumineuse.	Vérifiez votre recette pour connaître le poids exact des ingrédients. Ajoutez un peu plus de liquide. Veillez toutefois à ne pas dépasser 1000 g au total.
Le pain est humide et trop mou:	Si le pain refroidit dans la machine à pain, il peut s'humidifier à cause de la condensation.	Sortez le pain cuit à temps. Stockez votre pain, par exemple dans une boîte à pain.
La pâte déborde du moule à pain:	La quantité de liquide et de levure est trop élevée, ce qui rend la pâte liquide.	Débranchez immédiatement l'appareil. Laissez l'appareil refroidir et nettoyez le compartiment chauffant et l'extérieur du moule à pain (voir: «Entretien et nettoyage»).
	Trop de pâte.	Réduisez la quantité de liquide pour obtenir une pâte épaisse. Ne le remplissez pas au-delà de 1000 g au total.

Le pain pousse contre le couvercle pendant la cuisson:	Trop de pâte.	Ne le remplissez pas au-delà de 1000 g au total.
	Trop de levure ou température ambiante trop élevée.	Vérifiez votre recette. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque la température ambiante est supérieure à 34 °C.
Le pain est trop petit ou n'a pas levé:	Pas/pas assez de levure.	Vérifiez la quantité de levure.
	Faible activité de la levure.	N'utilisez pas une levure qui a été conservée trop longtemps. L'eau doit être tiède mais supérieure à 15 °C. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du sel.
	Vous avez sélectionné un programme destiné au pain à la levure boulangère pour cuire une pâte à base de levure chimique et/ou de bicarbonate.	Sélectionnez un programme approprié. Voir: «Programmes de la machine à pain»
Le pain s'affaisse pendant la cuisson:	La farine utilisée ne peut pas supporter la pousse de la pâte.	Utilisez de la farine à pain ou un mélange suffisant pour la cuisson.
	L'activité de la levure est trop élevée ou la température est trop élevée au moment de la pousse.	Lors de la pousse, la température doit être d'environ 20°C.
	Un excès d'eau rend la pâte trop humide.	Vérifiez votre recette et réduisez la quantité d'eau.
Le pain est trop dense:	Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la farine ou augmentez la quantité d'eau.
	Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine de blé complet.	Réduisez la quantité d'ingrédients correspondants et/ou augmentez la quantité de levure.
Le cœur du pain est creux:	Excès d'eau ou de levure, ou absence de sel.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure. Ajoutez éventuellement un peu de sel.
	La température de l'eau est trop élevée.	L'eau doit être tiède tout au plus.
La croûte est trop épaisse et foncée lors de la préparation de gâteaux ou d'aliments à forte teneur en sucre:	Les différentes recettes et ingrédients ont un effet important sur la fabrication du pain, et la coloration sera toujours affectée par un excès de sucre.	Si la croûte est trop foncée dans le cas d'une recette à forte teneur en sucre, interrompez le programme de cuisson (bouton MARCHE/ ARRÊT) environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Laissez le pain/gâteau pendant environ 20 minutes dans le compartiment chauffant avec le couvercle fermé, avant de sortir votre pain/gâteau.

L'alimentation est coupée pendant qu'un programme est en cours:		Dans le cas d'une coupure de courant de dix minutes (maximum), la machine à pain exécutera le dernier programme mis en place jusqu'à son terme, dès qu'elle sera à nouveau sous tension. En cas de panne de courant de plus de dix minutes, vous devez redémarrer l'appareil.
Les raisins secs, les granulés de chocolat, les fruits et autres ingrédients similaires sont broyés dans l'appareil:		Pour éviter de hacher des ingrédients tels que les fruits, ajoutez-les à la pâte seulement après le signal sonore.
Vous ne pouvez pas activer la fonction de minuterie. L'icône de la durée prédéfinie n'est pas affichée et/ou les boutons TIME sont inactifs:	Vous avez sélectionné un programme qui ne prévoit pas de minuterie. La fonctionnalité de minuterie n'est pas disponible avec certains programmes.	Si cela convient à votre recette, sélectionnez un autre programme. N'oubliez pas : pour certains programmes, vous sélectionnez le temps de préparation à l'aide des boutons de TEMPS. Ceci est particulièrement important pour le programme «Cuisson» (13).
L'appareil est sous tension, mais les boutons du panneau de contrôle sont inactifs. Il n'y a pas de réponse à vos saisies:	Le panneau de commande est verrouillé.	L'écran LCD affiche une icône en forme de clé si le panneau de commande est verrouillé. Lorsque l'icône clé est affichée, appuyez simultanément sur les boutons POIDS et COLORATION DE CUISSON pour déverrouiller le panneau de commande.
Le temps clignote sur l'écran LCD. L'appareil ne répond pas à vos sollicitations:	Le programme en cours est mis en pause.	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour poursuivre l'opération. Sinon, au bout d'environ trois minutes, l'appareil se remet automatiquement en marche.
	L'appareil est en mode de réglage du temps.	Pour certains programmes (10, 12 et 13), vous pouvez définir le temps de préparation à l'aide des boutons + de TEMPS et - de TEMPS, indiqués par le clignotement du temps. Définissez le temps souhaité, puis appuyez brièvement sur MARCHE/ARRÊT pour confirmer. Voir: «Programmes de la machine à pain».
DES INFORMATIONS INHABITUELLES APPARAISSENT À L'ÉCRAN.		
H:HH (après le démarrage du programme):	La température du compartiment de chauffage est trop élevée.	Appuyez immédiatement sur la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter le programme, et débranchez l'appareil. Ouvrez ensuite le couvercle et laissez la machine à pain refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.
E:EO (après le démarrage du programme):	La sonde de température est défectueuse.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé pour qu'il soit réparé

APRÈS AVOIR UTILISÉ LA MACHINE À PAIN

Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer, débranchez-le toujours du réseau électrique et laissez-le refroidir complètement.

Vérifiez régulièrement tous les composants avant de les remonter.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT: N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Nettoyez systématiquement l'appareil, immédiatement après l'utilisation.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avant de le ranger.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de matériaux abrasifs ou de nettoyeurs.

Lavez le moule, la palette de pétrissage, la tasse à mesurer et la cuillère dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Si la palette de pétrissage est difficile à retirer du moule à pain, versez suffisamment d'eau chaude savonneuse pour couvrir la palette et laissez-la tremper pendant dix à quinze minutes. Cela permettra de détacher la palette.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, retirez les miettes de pain en les faisant tomber ou en les essuyant avec un chiffon légèrement humide ou une brosse à pâtisserie propre.

Si des résidus d'aliments brûlent sur l'élément chauffant, laissez-le refroidir complètement puis essuyez-le avec un chiffon humide.

Rangez la machine à pain avec le câble d'alimentation enroulé sans serrer. Ne l'enroulez jamais de façon serrée autour de la machine à pain.

Avant de réutiliser ou de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les parties de la machine à pain sont complètement sèches.

REMARQUE: N'utilisez jamais d'éponge à récureur ou de produit de nettoyage abrasif sur les pièces en plastique ou en métal, car cela pourrait endommager la surface.

RANGEMENT

Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez votre appareil, tous ses accessoires et le manuel d'instructions dans un endroit sûr et sec.

RECETTES

PAIN

Pour vous habituer à votre nouvelle machine à pain, il est bon d'utiliser un mélange à pain prêt à l'emploi pour votre premier essai. Suivez simplement les instructions données sur l'emballage. Vous pourrez ainsi tester la méthode consistant à retirer la palette de pétrissage avant la cuisson (pendant la deuxième phase de pousse). En vous familiarisant avec le cycle de cuisson, vous réussirez facilement vos propres recettes de pain et de gâteau.

PAIN BLANC ORDINAIRE

Ingrédients :

Taille du pain	1000g	750g	500g
Eau	280 ml	190 ml	100 ml
Beurre	30 g	20 g	10 g
Sel	10 g	7 g	4 g
Sucre	10 g	7 g	4 g
Farine à pain	500 g	340 g	220 g
Levure	7 g	5 g	3 g

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.
Sélectionnez le programme 1 «Pain ordinaire».

REMARQUE: Vous pouvez enrichir le pain en ajoutant un œuf qui lui donnera un goût délicieux. Si vous utilisez un œuf, n'oubliez pas de l'inclure dans la quantité totale de liquide ; mettez l'œuf dans la tasse à mesurer et complétez avec de l'eau jusqu'à 180 ml. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires à ce pain moelleux comme des noix, des herbes, des tomates séchées au soleil, des olives, etc. Hachez grossièrement les fruits secs et ajoutez-les dans la cuve lorsque le signal sonore retentit pendant le processus de pétrissage. Vous pouvez également verser les fruits secs hachés dans le bac à ingrédients avant de lancer le programme.

Variations: Vous pouvez ajouter n'importe lequel de ces ingrédients au pain ordinaire:

Ingrédients:

Taille du pain	1000g	750g	500g
Noix (ex: cerneaux de noix)	60 g	45 g	30 g
Graines de pavot	30 g	22 g	15 g
Fromage, râpé	100 g	75 g	50 g
Tomates séchées, coupées en morceaux	50 g	38 g	25 g
Olives, coupées en morceaux	50 g	38 g	25 g
Graines	30 g	22 g	15 g

PAIN FRANÇAIS

Ingrédients:

Taille du pain	1000g	750g	500g
Eau	210ml	160ml	120ml
Beurre	45g	38g	26g
Sel	5g	4g	3g
Farine à pain	435g	360g	290g
Levure	4g	3g	2g

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.
Sélectionnez le programme 2, «Pain français».

PAIN AU BLÉ COMPLET

Ingrédients:

Taille du pain	1000g	750g	500g
Eau	270ml	220ml	180ml
Beurre	45g	38g	26g
Sel	5g	4g	3g
Cassonade	39g	26g	21g
Farine à pain	325g	290g	240g
Farine de blé complet	110g	70g	50g
Levure	4g	3g	2g

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.
Sélectionnez le programme 3, «Blé complet».

BRIOCHE

Ingrédients:

Taille du pain	1000 g	750 g	500 g
Eau	210 ml	160 ml	120 ml
Beurre (fondu)	70 g	50 g	35 g
Œuf	3	2	1
Sel	6 g	4 g	2 g
Sucre	56 g	42 g	28 g
Lait écrémé	70 g	50 g	35 g
Farine à pain	550 g	400 g	290 g
Levure	4 g	3.5 g	3 g

Préparation :

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.
Sélectionnez le programme 4, «Pain sucré».

CAKE À LA BANANE

Ingrédients:

Taille du pain	1000 g	750 g	500 g
Eau	250 ml	230 ml	130 ml
Beurre	30 g	26 g	20 g
Œuf	2	1	1
Sel	7 g	6 g	4 g
Sucre	50 g	40 g	25 g
Farine à pain	450 g	400 g	230 g
Banane	110 g	80 g	55 g
Lait en poudre	65 g	60 g	35 g
Levure	7 g	5 g	4 g

Préparation:

À l'exception du beurre, versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Coupez la banane en morceaux, ajoutez-la après les autres ingrédients, avant de lancer le programme. Pour obtenir un meilleur pain, ajoutez le beurre dix minutes après le début du processus de pétrissage. Sélectionnez le programme 4, «Pain sucré».

PAIN SANS GLUTEN

Ingrédients:

Taille du pain	1000 g	750 g	500 g
Eau	230 ml	190 ml	140 ml
Beurre	39 g	33 g	26 g
Œuf	1	1	1
Sel	5 g	4 g	3 g
Sucre	39 g	32 g	26 g
Farine sans gluten	320 g	290 g	255 g
Farine de maïs	115 g	70 g	35 g
Levure	5 g	5 g	5 g

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme 5, «Pain sans gluten».

PAIN RAPIDE

Ingrédients:

Taille du pain	1000 g	750 g	500 g
Eau	230 ml	190 ml	140 ml
Beurre	39 g	33 g	26 g
Sel	5 g	4 g	3 g
Sucre	39 g	26 g	14 g
Farine blanche	435 g	360 g	290 g
Levure	7 g	5 g	5 g

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.
Sélectionnez le programme 6, «Pain rapide».

PAIN AUX FRUITS

Ingrédients:

Taille du pain	1000 g	750 g	500 g
Eau	280 ml	190 ml	100 ml
Huile	30 g	22 g	15 g
Sel	10 g	7 g	5 g
Cassonade	50 g	38 g	25 g
Farine	500 g	340 g	220 g
Lait en poudre	30 g	22 g	15 g
Épices mélangées	15 g	10 g	7 g
Levure	7 g	5 g	5 g
Raisins secs/fruits secs	100 g	75 g	50 g

Préparation:

Versez les ingrédients, excepté les raisins secs et les fruits secs, dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme 7, «Pain aux fruits».

Hachez grossièrement les fruits secs et ajoutez-les dans la casserole lorsque le signal sonore retentit pendant le processus de pétrissage. Vous pouvez également introduire les fruits secs hachés dans le bac à ingrédients avant de lancer le programme.

Facultatif: Au lieu du mélange d'épices, vous pouvez ajouter de la noix de muscade ou de la cannelle.

GÂTEAUX

REMARQUE: Évitez de maintenir le gâteau au chaud dans la machine à pain. Éteignez la machine à pain dès que le cycle de cuisson est terminé et que la série de dix bips sonores retentit. Laissez le gâteau refroidir pendant environ ¼ d'heure avec le couvercle fermé et le clapet du bac à ingrédients ouvert. Ensuite, sortez le moule à pain de l'appareil et laissez le gâteau refroidir dans le moule à pain pendant ¼ d'heure supplémentaire. De cette façon, vous évitez que le gâteau ne s'affaisse. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir complètement avant de le recouvrir de glaçage ou de chocolat ou de le fourrer.

QUATRE-QUARTS

Ingrédients:

3 œufs (légèrement battus)	2,5 g de sel
170 g de beurre non salé (ramolli)	10 g d'extrait de vanille
200 g de sucre cristallisé	15 g de levure chimique
240 g de farine ordinaire	Glaçage: 12 g de sucre glace (facultatif)

Préparation:

Ajoutez le beurre et les œufs dans un grand bol. Mélangez-les, puis ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils forment une pâte homogène. À l'exception du sucre glace, versez le mélange de pâte dans le moule à pain. Démarrez le programme 8, «Gâteau». Une fois le cycle de cuisson terminé, éteignez l'appareil (en appuyant sur le bouton ANNULER) et laissez le gâteau dans l'appareil pendant environ ¼ d'heure avec le couvercle fermé et le clapet du bac à ingrédients ouvert.

Retirez le moule à pain et laissez le gâteau refroidir pendant encore ¼ d'heure à l'intérieur du moule à pain. Retournez le gâteau sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir complètement.

Facultatif: Une fois le gâteau refroidi, saupoudrez le sommet du gâteau de sucre glace

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients:

2 œufs (légèrement battus)	42 g de cacao en poudre naturel non sucré
230 ml de lait	2,5 g de sel
170 g de beurre non salé (ramolli)	5 g de levure chimique
10 ml d'extrait de vanille	5 g de bicarbonate de soude
200 g de sucre brun clair	Glaçage: Glaçage au chocolat fouetté (facultatif)
240 g de farine ordinaire	

Préparation:

Ajoutez le lait, le beurre, l'extrait de vanille et les œufs dans un grand bol. Mélangez le tout, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés.

À l'exception du glaçage au chocolat fouetté, versez le mélange de pâte dans le moule à pain. Lancez le programme 8, «Gâteau». Une fois le cycle de cuisson terminé, éteignez l'appareil (pré-sélectionnez le bouton ANNULER) et laissez le gâteau dans l'appareil pendant environ ¼ d'heure avec le couvercle fermé et le clapet du bac à ingrédients ouvert. Retirez le moule à pain et laissez le gâteau refroidir pendant encore ¼ d'heure dans le moule à pain. Retournez le gâteau sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir complètement.

Facultatif (mais recommandé) – Ajoutez un glaçage au chocolat sur votre gâteau.

PÂTE LEVÉE

Ingrédients:

260 ml d'eau

400 g de farine à pain

5 g de levure

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain. L'eau, la farine et la levure sont les ingrédients principaux, tous les autres sont facultatifs. Toutefois, ne dépassez pas 1 000 g au total. Sélectionnez le programme 11, «Pâte».

PÂTE À PÂTES

Ingrédients:

260 ml d'eau

400 g de farine

Préparation:

Versez les ingrédients dans le moule à pain. L'eau et la farine sont les ingrédients principaux, tous les autres sont facultatifs. Toutefois, ne dépassez pas 1000 g au total. Sélectionnez le programme 11, «Pâte».

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale EUROPE	220-240V - 50-60Hz
Tension nominale USA	120V - 60Hz
Puissance nominale EUROPE	600 Watt
Puissance nominale USA	600 Watt
Capacité du moule à pain	Max. 1000g
Capacité du seau à glace	Max. 0.7 litres

GARANTIE FABRICANT POUR LES ÉTATS-UNIS & CANADA, L'UNION EUROPÉENNE ET LA SUISSE.

Garantie: BODUM® AG, Suisse, garantit la machine à pain BISTRO pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat initiale contre les matériaux défectueux et les dysfonctionnements pouvant être liés à des défauts de conception ou de fabrication. Les réparations seront effectuées gratuitement si toutes les conditions de garantie sont remplies. Des remboursements ne sont pas possibles.

Garant: BODUM® (Suisse) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Conditions de garantie: Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Vous devez présenter le certificat de garantie pour obtenir les services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou allez sur www.bodum.com.

BODUM® ne peut pas garantir des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte, d'une usure normale, d'un entretien inapproprié ou incorrect, d'une fausse manœuvre, ou de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Cette garantie fabricant n'affecte pas vos droits légaux provenant des droits locaux applicables, ni vos droits contre le revendeur provenant de leur contrat de vente/d'achat.

MISE AU REBUT CORRECT DE CE PRODUIT



Ce sigle indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels impacts néfastes pour l'environnement ou la santé humaine dus à des dépôts incontrôlés de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matières premières. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte, ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il peut reprendre le produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea detenidamente las instrucciones.

No toque las superficies calientes. Utilice las asas.

Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido

Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar los electrodomésticos si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso de manera segura y comprenden los riesgos que conlleva.

Cuando utilice el electrodoméstico cerca de niños o de personas que no estén familiarizadas con él, supervise en todo momento su uso.

Los niños a partir de ocho años pueden utilizar este electrodoméstico bajo supervisión o si se les ha enseñado cómo usar el electrodoméstico y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del electrodoméstico a menos que sean mayores de ocho años y con la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

Desenchufe el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar las piezas y de limpiar el electrodoméstico.

No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado ni después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

El uso de accesorios o piezas de repuesto no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

No lo use en exteriores (esta parte puede omitirse si el producto está diseñado específicamente para uso en exteriores).

No deje que el cable cuelgue del borde de mesas o encimeras, ni que esté en contacto con superficies calientes.

No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

Conecte siempre primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el electrodoméstico, póngalo en la posición "off" y luego desconecte el enchufe de la toma de corriente.

No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el indicado.

No toque el mango si está caliente o utilice guantes adecuados.

USO PREVISTO: El aparato ha sido diseñado exclusivamente para hacer pan (si hay accesorios disponibles). Cualquier otro uso se considera inadecuado. Sólo es adecuado para su uso en interiores sin humedad. El electrodoméstico no está destinado a un uso comercial, sino exclusivamente doméstico. No está contemplado y queda estrictamente prohibido cualquier otro uso o modificación del electrodoméstico. No se asume ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o un manejo incorrecto.

Los aparatos no están diseñados para utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Este aparato se ha diseñado para su uso en interiores en ámbitos domésticos tales como: zonas de cocina del personal en tiendas; oficinas y otros entornos laborales; casas rurales; clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo; entornos del tipo alojamiento y desayuno.

Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía perderá su validez.

y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse. A veces, la paleta de amasar puede permanecer en el pan. Si es así, use el gancho para quitar la paleta de la base del pan. Tenga cuidado, ya que la paleta de amasar estará muy caliente. Retire siempre la paleta de amasar antes de cortar el pan.

ADVERTENCIA SOBRE EL CUIDADO Y LA LIMPIEZA: asegúrese de que el aparato esté fuera del alcance de los niños pequeños.

Apague siempre el aparato (mantenga presionado el botón INICIAR/DETENER hasta que suene un pitido), luego desconéctelo y espere hasta que se enfríe (al menos 20 minutos) antes de moverlo o limpiarlo. No intente mover el aparato durante su funcionamiento.

Las superficies del molde para pan y la paleta para amasar tienen un revestimiento antiadherente. No raye ni corte los revestimientos antiadherentes. Para evitar dañar las superficies, no utilice limpiadores abrasivos ni productos químicos corrosivos (como lejía, limpiador de hornos o limpiador de parrillas) para limpiar el aparato o cualquiera de sus componentes. No utilice objetos duros o afilados para limpiar las superficies del aparato.

Asegúrese de proteger la carcasa contra salpicaduras de agua y humedad. No sumerja la carcasa ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido para evitar peligros debidos a descargas eléctricas y daños. No derrame ni deje que gotee ningún líquido sobre la carcasa o el cable de alimentación ni en el compartimiento de calefacción para evitar los riesgos de incendios y descargas eléctricas. ¡No use la fuerza!

No limpie el aparato ni ninguna parte o accesorio del mismo en un lavavajillas.

1. Desenchufe el aparato y, con la tapa abierta, déjelo enfriar a temperatura ambiente (al menos 20 minutos).
2. Para desbloquear el molde para pan, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Luego sáquelo del compartimiento de calentamiento.

IMPORTANTE: use únicamente agua tibia para limpiar el aparato. Manipule las piezas del aparato con cuidado para evitar daños.

Esto se aplica especialmente a la tapa interior de la caja de ingredientes, el sello de silicona blanco de la parte inferior del compartimiento de calentamiento y los elementos calefactores.

3. Limpie el compartimiento de calentamiento con un paño húmedo o una esponja suave ligeramente humedecida. Asegúrese de eliminar todas las migas y salpicaduras. Sin embargo, asegúrese de no dañar el sello de silicona blanco y los elementos calefactores de la parte inferior del compartimiento de calentamiento. Además, no pueden quedar pelusas u otras partículas en los elementos calefactores.
4. Limpie la tapa y el interior de la caja de ingredientes cuidadosamente con un paño húmedo. Asegúrese de no dañar las bisagras de la tapa interior de la caja de ingredientes. Si es necesario, use un cepillo pequeño y suave para limpiar el interior de la caja de ingredientes.
5. Limpie el exterior del aparato y el cable de alimentación con un paño suave y húmedo. A continuación, seque el aparato con un paño suave.
6. Saque la paleta de amasar del recipiente para pan simplemente tirando de ella hacia arriba. Si la paleta de amasar se pega al eje de transmisión y es difícil quitarla, llene el molde para pan con agua caliente durante unos 30 minutos y vuelva a intentarlo. Si es necesario, use el gancho provisto para levantar la paleta de amasar y sacarla del molde para pan.
7. Limpie todas las superficies del molde para pan y la paleta de amasar con agua tibia y un cepillo o paño suave. Especialmente, el eje de transmisión que sobresale de la parte inferior del interior del molde para pan necesita una limpieza a fondo. Debe quedar liso y brillante. De lo contrario, la paleta de amasar podría adherirse al eje de transmisión después del siguiente uso.

CONSEJO: asegúrese de que la abertura de la paleta para amasar esté completamente limpia y lisa. Los residuos dentro de la abertura se pegarían al eje impulsor y harían bastante difícil retirar la paleta de amasar del eje impulsor después de su uso.

8. Después de la limpieza, ponga la paleta de amasar y el molde para pan bajo la luz para comprobar si la abertura de la paleta

de amasar y el eje impulsor están limpios. Si quedan residuos, debe remojar la paleta de amasar y el molde para pan durante unos minutos en agua caliente. A continuación, límpielo a fondo con un paño suave.

9. Seque bien todas las piezas. Luego, deje que el aparato (con la tapa abierta) y las piezas se sequen de forma natural durante media hora, fuera del alcance de los niños pequeños.

CONSEJO: puede volver a montar el aparato después de limpiarlo. De esta forma, protegerá las piezas de daños, pérdidas y polvo.

IMPORTANTE: antes de volver a montar el aparato, asegúrese siempre de que las piezas del aparato estén limpias y completamente secas. Esto es crucial sobre todo para el compartimiento de calentamiento y el exterior del molde para pan. De lo contrario, podría entrar humedad en los elementos calefactores y provocar riesgo de sobrecalentamiento y descarga eléctrica.

10. Empuje la paleta de amasar hacia el eje impulsor del molde para pan.
11. Gire el molde para pan dentro del compartimiento de calentamiento hasta que se asiente en el acoplamiento de los elementos de amasado. Luego gire el molde para pan en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en el acoplamiento.

CONSEJO: si no puede empujar el molde para pan hacia abajo por completo, gire un poco el eje impulsor o la paleta de amasar y vuelva a intentarlo.

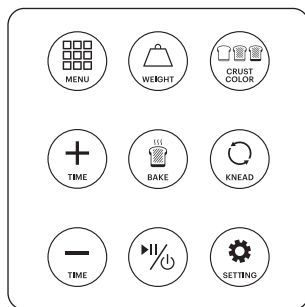
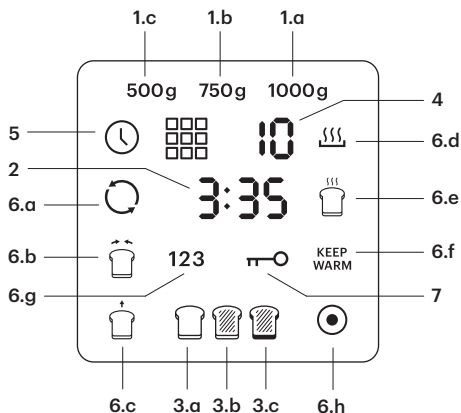
12. Cierre la tapa.

No es necesario precalentar el dispositivo. (Si no hace falta precalentar el dispositivo antes de las pruebas de anomalías o temperatura).

Guarde estas instrucciones de uso para referencia futura.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
EN INTERIORES**

ELEMENTOS OPERATIVOS



Pantalla LCD que muestra la siguiente información:

1. Rango seleccionado de peso del pan:
 - a. Grande (hasta 1000g)
 - b. Mediano (aprox. 750g)
 - c. Pequeño (hasta 500g)
2. Tiempo restante hasta la finalización en minutos
3. Color de la corteza del pan:
 - a. Ligero
 - b. Medio
 - c. Oscuro
4. Número de programa seleccionado
5. Icono de tiempo preestablecido
6. Programa actual en ejecución
 - a. Remover/amasar
 - b. Descansar
 - c. Leudar/fermentar
 - d. Calentar
 - e. Cocer
 - f. Mantener caliente
 - g. Números de ciclos/fases
 - h. Completar
7. El icono de llave del panel de control está en modo bloqueado

Botones – pulsar solo ligeramente con el dedo. Sonará un pitido con cada entrada.

- **MENÚ:** para seleccionar el programa de cocción deseado.
- **PESO:** para programar el peso del pan deseado.
- **COLOR DEL DORADO:** para programar el dorado deseado.
- **+TIME y -TIME:** para configurar un retraso de tiempo o configurar el tiempo de procesamiento.
- **COCER:** acceso directo al programa Cocer (16).
- **MEZCLA:** acceso directo al programa Mezcla (12).
- **EMPEZAR/DETENER:** inicia, pausa o cancela la operación.
- **CONFIGURACIÓN:** proporciona un acceso directo al programa Casero (17) y cambia entre las distintas fases del programa.

**FUNCIONES DE
LOS BOTONES**

Cada vez que pulsa un botón, suena una señal. Los botones solo necesitan pulsarse ligeramente.

Utilice los botones de la "Panificadora Bistro" para usar las siguientes funciones:

BOTÓN	FUNCIÓN
MENÚ	Selección del programa deseado (predeterminado: 1). El número del programa se muestra en la parte superior de la pantalla LCD. Se puede consultar una lista de los programas disponibles mediante el código QR impreso en la parte frontal. Cada vez que se pulse este botón, el aparato cambiará al siguiente número de programa mientras suena un pitido. El aparato recorrerá los programas. Después del número 14, volverá al número 1.
PESO	Se utiliza para configurar la cantidad total de ingredientes. Su elección se indica en la parte superior de la pantalla LCD. Están disponibles los siguientes ajustes: • 1000 g: para una cantidad total de hasta 1000 g (1 kg). • 750 g: para una cantidad total de ingredientes entre 500 g y 750 g (predeterminado). • 500 g: para una cantidad total de ingredientes de hasta 500 g. Consejo: con una cantidad que no sea suficiente para la cantidad total de ingredientes seleccionados, es posible que el pan no se haga completamente o quede demasiado seco y oscuro. Si no se hace, puede usar el programa Cocer (12) para cocerlo más. Consulte: "Aplicar tiempo de horneado adicional". Este botón está activo solo para los programas 1-8.
COLOR DEL DORADO	Seleccionar el color deseado de su pan: claro, medio u oscuro. Predeterminado: medio. Su elección se indica a través de un icono en la parte inferior de la pantalla LCD. Esta configuración está disponible para los programas 1-8.
+ TIME y - TIME	Utilice estos botones para configurar el tiempo hasta la finalización. • Con los programas 1-9, 11 y 14 puede establecer un inicio retrasado del programa seleccionado. En este caso, el icono de tiempo preestablecido parpadeará en la pantalla LCD. El tiempo establecido incluirá el tiempo de procesamiento del programa seleccionado. Consulte: "Uso del temporizador". • Con los programas 10, 12 y 13, introducirá el tiempo de procesamiento. En este caso, la hora parpadeará en la pantalla LCD. Debe confirmar el ajuste del tiempo mediante el botón EMPEZAR/DETENER, antes de hacer otros ajustes o empezar el programa. En todos los casos, usted selecciona el tiempo hasta que termine su comida. Por lo tanto, la duración de tiempo mínima y máxima depende del programa seleccionado. Para utilizar esta función, primero seleccione el programa deseado (MENÚ) y, si procede, el PESO y nivel de dorado (COLOR DEL DORADO). Luego ajuste el tiempo. Sugerencia: si mantiene el dedo sobre el botón, la configuración de la hora seguirá automáticamente hasta que retire el dedo.
COCER	Este botón activará directamente el programa Cocer (13). Simplemente pulse este botón y luego el botón EMPEZAR/DETENER para seleccionar e iniciar el programa 13. Importante: el temporizador no está disponible con el programa Cocer (13). En cambio, puede cambiar el tiempo de cocción mediante los botones +TIEMPO y - TIEMPO. Predeterminado: 30 minutos.
MEZCLA	Este botón es la forma directa de seleccionar el programa Mezcla (9). Simplemente pulse este botón y el botón EMPEZAR/DETENER para seleccionar e iniciar el programa 9.

EMPEZAR/ DETENER	El botón EMPEZAR/DETENER inicia el programa seleccionado o pausa/cancela el programa actualmente en ejecución o la función de calentamiento. Para cancelar un programa, mantenga el dedo sobre el botón hasta que suene una señal (unos 3 segundos). Nota: al cancelar un programa, se eliminan todos los ajustes. No podrá continuar con el programa utilizado recientemente. Por lo tanto, pulse este botón brevemente si desea pausar la operación y añadir más ingredientes. Como alternativa, desenchufe el aparato durante no más de 10 minutos.
CONFIGURACIÓN	Selecciona el programa Casero (14). Con el programa Casero seleccionado, este botón cambia a través de las diversas fases del programa de la Panificadora para activar la entrada de su propio programa. La fase y el número actuales se muestran en la pantalla LCD. Utilice los botones +TIEMPO y -TIEMPO para programar el tiempo deseado para cada fase. Consulte: "Programación de sus propios ajustes". Para obtener información adicional sobre las fases individuales del programa, consulte "Fases del programa" y "Programación de sus propios ajustes".

PROGRAMAS DE LA PANIFICADORA

Seleccione el programa deseado pulsando el botón MENÚ. El número de programa correspondiente se muestra en la pantalla LCD. El tiempo de procesamiento depende del programa seleccionado. Ver: "Fases del programa".

NÚMERO	FUNCIÓN	USAR PARA
1	Pan básico	Para panes blancos y mixtos compuestos principalmente de harina fina de trigo y centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el dorado mediante el botón COLOR DEL DORADO.
2	Pan francés	Para panes ligeros elaborados con harina fina. El tiempo y la temperatura especiales hacen que el pan quede esponjoso y produzca una corteza crujiente. No apto para recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.
3	Pan integral	Para panes de levadura con variedades pesadas de harina, por ejemplo, que contengan una porción significativa (50% o más) de harina de trigo integral. Los panes con harina de trigo integral son más nutritivos porque la harina se muele a partir del trigo entero, incluyendo el salvado y el germen. Esta harina produce un pan marrón o marrón oscuro (si solo se usa harina de trigo integral). Los panes son más sabrosos y saludables. Sin embargo, el pan será más compacto y pesado.
4	Pan dulce	Para pan con ingredientes adicionales (por ejemplo, zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar) con un alto contenido de azúcar, grasa y proteínas. Estos ingredientes dan lugar a una corteza más oscura. Debido a una fase más larga de fermentación, el pan será ligero.
5	Pan sin gluten	Los ingredientes para crear panes sin gluten son únicos. Si bien este es un pan con levadura, la masa generalmente es más húmeda y líquida. También es importante no mezclar ni amasar demasiado la masa sin gluten. Solo hay una fase de leudado y debido al alto contenido de humedad, el tiempo de horneado se incrementa. Todos los ingredientes deben añadirse al comienzo del ciclo del programa.

6	Pan rápido	El amasado, leudado y horneado se hacen de forma muy rápida. Pero el pan cocido suele ser pequeño, tosco y denso.
7	Pan de frutas	Esta configuración cocerá el pan con normalidad. Añada frutos secos y no pegajosos a la caja de ingredientes, que liberará automáticamente los ingredientes en el momento adecuado. Sin embargo, vierta los ingredientes húmedos y frescos (como frutas frescas, piel de naranja confitada) directamente en el molde para pan tan pronto como suene la señal. De esta manera, los ingredientes se cocerán uniformemente en el pan.
8	Pastel	El amasado, leudado y horneado están programados para hacer pasteles. Sin embargo, el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear se usan para leudar. El botón PESO no está disponible con este programa.
9	Mezcla	Para preparar mezclas para hacer pasteles. Con este programa NO se leuda ni se cuece. Los botones PESO y COLOR DEL DORADO están inactivos.
10	Amasar	Solo para preparar una masa un poco más pesada. NO se leuda ni se cuece. Se utiliza para hacer masa para pizzas, fideos y tortitas. Puede ajustar el tiempo de procesamiento a través de los botones +TIEMPO o -TIEMPO. No hay temporizador disponible. Los botones PESO y COLOR DEL DORADO están inactivos.
11	Masa	Para amasar y leudar masas de levadura SIN cocerlas. Retire la masa después del procesamiento. Utilice este programa para hacer masa para tortitas, pizza, pan al vapor, etc. Los botones PESO y COLOR DEL DORADO están inactivos.
12	Helado	Utilice este programa exclusivamente para hacer helado en la cubitera. Ver: "Hacer helado". Con los botones +TIEMPO o -TIEMPO, puede seleccionar el tiempo de procesamiento: 20, 25 o 30 minutos. Ninguna operación con el temporizador está disponible. Nota: la cubitera no está incluida con el producto porque es un accesorio. El menú de helados no funciona con la bandeja para pan.
13	Cocer	Para un cocimiento adicional de un pan demasiado ligero o mal horneado. Con este programa no hay amasado ni leudado. Por ejemplo, utilice este programa para cocer masa ya preparada en porciones con formas especiales. Puede ajustar el tiempo de procesamiento mediante los botones +TIEMPO o -TIEMPO. No hay temporizador disponible.
14	Casero	Este espacio de la memoria está reservado para su propio programa de cocción. Consulte: "Programación de sus propios ajustes".

En algunos programas (1-8) suena una señal acústica durante el funcionamiento y la caja de ingredientes se abre automáticamente. Si su receta necesita que se añadan más ingredientes (por ejemplo, frutas o frutos secos), debe añadir alimentos secos y picados en trozos grandes en la caja de ingredientes y harina o ingredientes húmedos y pegajosos inmediatamente después de escuchar la señal.

Para cancelar antes de tiempo un programa o la función de calentamiento, mantenga presionado el botón EMPEZAR/DETENER durante 3 segundos hasta que escuche una señal acústica larga. Para apagar el aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación.

FASES DEL PROGRAMA

La siguiente tabla muestra los tiempos de procesamiento de las fases del programa en minutos. Las diferentes entradas de tiempo para un solo proceso indican variaciones debidas a diferentes configuraciones del tamaño del pan (botón PESO) o dorado (botón COLOR DEL DORADO).

FASE DEL PROGRAMA	ICONO	PREDETERMINADO	TIEMPO AJUSTABLE ENTRE
Amasar 1		0:10	1 – 30 min.
Descanso 1		0:03	0 – 30 min.
Amasar 2		0:05	0 – 30 min.
Descanso 2		0:10	0 – 30 min.
Amasar 3		0:20	0 – 25 min.
Fermentar 1		0:42	0 – 60 min.
Fermentar 2		0:40	0 – 60 min.
Fermentar 3		0:00	0 – 60 min.
Cocer		0:50 COLOR DE DORADO medio	0 – 80 min. ligero, medio, oscuro
Mantener caliente	KEEP WARM	1:00	0 – 60 min.
Temporizador			hasta 15 horas

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Al final de los programas de cocer (1-9), el aparato cambia automáticamente a la función de mantener caliente durante un máximo de 60 minutos (1 hora). En este modo, el compartimento de calentamiento se mantiene caliente. Por lo tanto, el pan no se pondrá húmedo ni pastoso. Puede cancelar la función de mantener caliente en cualquier momento manteniendo presionado el botón EMPEZAR/DETENER durante más de 3 segundos hasta que suene una señal acústica.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Al volver a activarse después de un corte de energía de hasta 10 minutos, el programa continuará automáticamente desde el mismo punto. No es necesario pulsar el botón EMPEZAR/DETENER. Sin embargo, si el corte de energía dura más de 10 minutos, el programa de cocción se cancelará por completo.

NOTA: una vez que haya cancelado el proceso de cocción presionando el botón EMPEZAR/DETENER durante al menos 3 segundos, se perderá toda la configuración introducida anteriormente. En este caso, deberá volver a iniciar el proceso de cocción (ver: “Consejos para obtener los mejores resultados”). Por lo tanto, para interrupciones breves (por ejemplo, para añadir más ingredientes o empujar los ingredientes hacia la paleta de amasar), es mejor desenchufar el aparato o pulsar el botón EMPEZAR/DETENER solo brevemente para pausar el funcionamiento durante 3 minutos como máximo. Sin embargo, tenga en cuenta que el aparato volverá a funcionar automáticamente después de 3 minutos.

NOTA: si el programa no ha entrado en fase de leudado en el momento en que se corta el suministro eléctrico durante más de 10 minutos, puede volver a iniciar el programa sin introducir nuevos ingredientes. De esta forma, en total, la masa se amasará durante un tiempo algo mayor.

PROGRAMACIÓN DE SUS PROPIOS AJUSTES

El programa Casero (14) está reservado para su propio programa de cocción. Para cada fase del programa, puede introducir el tiempo deseado. Para desactivar una fase del programa, simplemente introduzca el tiempo 0:00. De esta manera, podrá poner en práctica sus propias ideas especiales para cocer. Las fases del programa y los tiempos predeterminados se indican arriba (consulte: “Fases del programa”).

NOTA: su configuración se borrará de la memoria después de desconectar el aparato de la fuente de alimentación durante más de 10 minutos. Después, los valores predeterminados indicados en la tabla anterior volverán a estar activos.

1. Pulse el botón AJUSTES para activar el programa Casero. El programa número 14 y el tiempo de procesamiento total programado se mostrarán en la pantalla LCD.
2. Use los botones +TIEMPO y -TIEMPO para establecer el tiempo que desee.
3. Mientras el tiempo deseado parpadee en la pantalla LCD, pulse el botón AJUSTES de nuevo para cambiar a la siguiente fase del programa.
4. Repita los pasos 3 y 4 hasta que haya programado todas las fases del programa, empezando con la primera fase de amasado hasta el tiempo máximo de mantenimiento del calor.

CONSEJO: al pulsar el botón EMPEZAR/DETENER durante la programación, el aparato terminará de programar y mostrará el tiempo completo de duración de su programa.

5. Después de la programación, puede empezar su programa casero pulsando el botón EMPEZAR/DETENER.

CONSEJO: igual que con la mayoría de los otros programas de la panificadora, puede empezar el programa Casero con retraso. Después de completar la programación, simplemente pulse los botones +TIEMPO o -TIEMPO para poner el tiempo de retraso deseado. El icono del tiempo preestablecido parpadeará en la pantalla LCD para indicar que la función de retraso está activa y se mostrará el tiempo hasta terminar el proceso de cocción. Consulte a continuación: “Uso del temporizador”.

USO DEL TEMPORIZADOR

La función de temporizador permite cocer con retraso. El tiempo que se muestra es siempre el tiempo de duración hasta la finalización del programa de horneado actualmente activo. La duración máxima es de 15 horas, indicada mediante 15:00. El mínimo es el tiempo de procesamiento del programa de cocción seleccionado. Con el temporizador activo, la pantalla LCD del reloj de arena sirve como indicador del funcionamiento del temporizador.

ATENCIÓN: con los programas 10, 12 y 13, el temporizador no está disponible. Sin embargo, a través de los botones +TIEMPO y -TIEMPO, se configurará el tiempo de procesamiento (por ejemplo, el tiempo de cocción con el programa 13). Por el contrario, la configuración del temporizador para los programas 1-9, 11 y 14 NO cambiará el tiempo de procesamiento de ninguna fase del programa de cocción. En cambio, el programa de cocción se iniciará con retraso. Por lo tanto, para evitar el sobrecalentamiento de los ingredientes, es importante observar el icono de tiempo preestablecido en la pantalla LCD, especialmente cuando utilice el programa Cocer (13).

NOTA: sin embargo, si ha configurado el temporizador, debe poner todos los ingredientes en el molde para pan o en la caja de ingredientes (trozos de frutos secos, cereales integrales) antes de empezar el programa. En este caso, sin embargo, las frutas y los frutos secos siempre deberán cortarse en trozos más pequeños.

NOTA: no use el temporizador cuando trabaje con ingredientes que se estropeen rápidamente, como huevos, leche, crema o queso. La calidad de estos ingredientes se degradará cuando no estén fríos.

1. En primer lugar, seleccione el programa mediante el botón MENÚ. Luego ajuste el tamaño del pan (botón PESO) y el grado de dorado (botón COLOR DEL DORADO), ya que estos ajustes pueden afectar al tiempo de procesamiento. Ver: "Empezar el proceso de cocción".
2. Después, use los botones +TIEMPO y -TIEMPO para configurar el tiempo hasta la finalización que se muestra en la pantalla LCD. Con el temporizador activo, el icono de tiempo preestablecido parpadea en la pantalla LCD.

CONSEJO: el tiempo de retraso incluye el tiempo de horneado del programa elegido. Así, transcurrido el tiempo indicado, queda pan caliente en la panificadora listo para servirse tras dejarlo enfriar unos minutos.

3. Pulse el botón EMPEZAR/DETENER para empezar la operación. El icono de tiempo preestablecido y los puntos de la pantalla de tiempo parpadearán en la pantalla LCD y una cuenta atrás mostrará el tiempo restante. Tendrá pan recién hecho en el momento deseado. Si no saca el pan inmediatamente, empezará el tiempo de mantenimiento de 1 hora. Consulte: "Función de calentamiento".

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Puede desactivar el panel de control para proteger la panificadora de cualquier entrada no deseada.

Presione los botones PESO y COLOR DEL DORADO simultáneamente para bloquear el panel de control. Sonará una señal y  se mostrará en la pantalla LCD. A partir de entonces, no habrá respuesta al pulsar ningún botón del panel de control.

IMPORTANTE: al bloquear el panel de control, desactivará incluso el botón EMPEZAR/DETENER.

Para desbloquear el panel de control, presione de nuevo los botones PESO y COLOR DEL DORADO simultáneamente. Sonará la señal y el  desaparecerá. El panel de control podrá usarse de nuevo.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Para que el proceso de cocción sea correcto, tenga en cuenta los siguientes factores:

- Nunca use cantidades mayores a las especificadas en este folleto. No utilice más de 1000g en total. Demasiada masa puede salirse del molde para pan y caer sobre los elementos calefactores calientes, provocando un riesgo de sobrecalentamiento, incendio y descarga eléctrica.
- Un paso importante para hacer un buen pan es medir los ingredientes con precisión. Incluso pequeñas desviaciones de las cantidades especificadas en la receta pueden influir en los resultados de la cocción. Debe medir la cantidad correcta de líquidos (agua, leche, aceite) con tazas o cucharas medidoras. Al medir el aceite, el recipiente de medición debe estar completamente seco. Los ingredientes sólidos (harina, azúcar, frutos secos, etc.) deben medirse con una balanza de cocina para obtener las cantidades correctas.
- Si no tiene a mano una báscula de cocina, puede usar tazas y cucharas medidoras incluso para ingredientes sólidos. Sin embargo, el recipiente de medición debe tener una escala adecuada. Esto es muy importante, ya que el peso de varios ingredientes sólidos difiere en volumen de un volumen de agua con el mismo peso. Vierta los ingredientes sólidos en el recipiente medidor y nivele la superficie a la altura correcta. Con la mayoría de los recipientes de medición, no altere ni apile la comida en el recipiente de medición, ya que esta cantidad adicional influiría considerablemente en el resultado.
- El orden en que se colocan los ingredientes en el molde para pan, es esencial para obtener buenos resultados. Por lo general, primero debe añadir todos los líquidos, luego el azúcar, la sal, las especias y los sabores. A continuación, ponga la harina encima de los líquidos sin remover. Añada la levadura, el polvo de hornear o el bicarbonato de sodio como último ingrediente encima de la capa de harina. Al hacerlo, asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal ni con ningún líquido.
- Durante los programas de horneado 1-8, después de un tiempo de amasado, sonarán breves señales acústicas y la caja de ingredientes se abrirá automáticamente para volcar su contenido en el molde para pan. Sin embargo, algunos ingredientes no se pueden añadir mediante la caja de ingredientes (alimentos muy húmedos o pegajosos) o polvo. Estos ingredientes deben añadirse abriendo la tapa brevemente y vertiendo los ingredientes directamente en el molde para pan.
- Si se añaden frutas demasiado pronto, el sabor se evaporará durante el proceso de mezcla. Por lo tanto, espere la señal para añadir estos ingredientes.

- En varios programas de la panificadora, puede establecer un inicio retrasado del programa utilizando el temporizador (consulte: "Uso del temporizador"). Si ha configurado el temporizador, debe colocar todos los ingredientes en el molde para pan o en la caja de ingredientes antes de iniciar el programa. Sin embargo, es mejor cortar las frutas y frutos secos en trozos más pequeños.
- NO use el temporizador cuando trabaje con ingredientes perecederos como huevos, leche, crema o queso. La calidad de estos ingredientes se degradará cuando no estén fríos.
- Para preparar la masa de levadura, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente (20–25 °C) para conseguir una fermentación óptima de la levadura.
- El pan se mantendrá caliente hasta 1 hora después del final del proceso de horneado. Esto evitará que el pan se humedezca demasiado debido a la condensación. Saque el pan del aparato durante este período de conservación del calor.
- Enjuague inmediatamente el molde para pan con agua tibia después de retirar el pan. Esto evitará que se acumulen restos de comida en el eje de transmisión. De lo contrario, la paleta de amasar podría adherirse al eje de transmisión.
- Si retira la paleta de amasar después del último amasado de la masa, el pan permanecerá intacto cuando lo retire del molde para pan.
- En caso de haber cancelado involuntariamente un programa de horneado en curso (por ejemplo, al añadir más ingredientes o quitar la paleta de amasar), puede terminar la masa ya preparada eligiendo los programas Amasar, Mezclar o Masa para continuar la preparación o Cocer (N.º 12) para cocer según su receta. Consulte también: "Programas de la panificadora" para conocer los procedimientos necesarios o "Aplicación de tiempo de horneado adicional".

INGREDIENTES PARA EL PAN

Harina para pan	La harina para pan tiene un alto contenido de gluten y una gran capacidad para evitar que el tamaño del pan colapse después de la subida. Como el contenido de gluten es superior al de la harina común, se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y una mejor fibra interior. La harina de pan es el ingrediente más importante para hacer pan.
Harina normal	Harina que no contiene polvo de hornear. Se utiliza para hacer pan rápido.
Harina de trigo integral	La harina de trigo integral se muele a partir del grano. Contiene la cáscara del trigo y gluten. La harina de trigo integral es más pesada y más nutritiva que la harina común. El pan elaborado con harina de trigo integral suele ser de tamaño pequeño. Por tanto, muchas recetas suelen combinar harina de trigo integral y harina de pan para conseguir los mejores resultados.
Harina de trigo negro	La harina de trigo negro es un tipo de harina alta en fibra y similar a la harina integral. Para obtener el mayor tamaño después del leudado, debe usarse en combinación con una alta proporción de harina de pan.

Harina con levadura	Es un tipo de harina que contiene polvo de hornear. Se usa para hacer dulces.
Harina de maíz y de avena	Estos tipos de harina son los aditivos en la elaboración del pan basto, para potenciar el sabor y la textura.
Azúcar	El azúcar es muy importante para aumentar la dulzura y el color del pan. Y también se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de algodón se pueden utilizar cuando hay requisitos especiales.
Levadura	La levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá la masa y suavizará la fibra interna. Sin embargo, la levadura necesita los carbohidratos del azúcar y la harina como alimento. Use las siguientes notas como regla de oro: • 15 ml de levadura seca La levadura debe almacenarse en la nevera, ya que el hongo que contiene morirá a altas temperaturas. Antes de usarla, mire la fecha de producción y la vida útil de almacenamiento de la levadura. Vuelva a guardarla en el refrigerador lo antes posible después de cada uso. Por lo general, el fallo en el leudado del pan se debe a una levadura en mal estado. Para comprobar si su levadura está fresca y activa, haga lo siguiente: • Vierta 118 ml de agua tibia (45 – 50 °C) en una taza medidora. • Ponga 1 cucharadita de azúcar blanca en el agua y remueva. Luego espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre el agua. • Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No remueva el agua. • La espuma debe ser de hasta 1 taza. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.
Sal	La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal también puede evitar que la levadura suba. Nunca use demasiada sal en una receta. Sin sal, el pan será más grande.
Huevo	Los huevos pueden mejorar la textura del pan y hacer que el pan sea más nutritivo y de mayor tamaño. El huevo debe removerse uniformemente sin la cáscara.
Grasa, mantequilla y aceite vegetal	La grasa hace que el pan se ablande y mejora su conservación. La mantequilla debe derretirse y luego enfriarse. Como alternativa, corte la mantequilla u otra grasa sólida en trozos pequeños.
Polvo de hornear	El polvo de hornear se utiliza para hacer que suba el pan y los dulces con gran rapidez, ya que no necesita tiempo para leudar. Producirá dióxido de carbono por un proceso químico creando burbujas en la masa y suavizando la textura del pan.
Bicarbonato	El bicarbonato es similar al polvo de hornear y se puede usar en combinación con él.
Agua u otro líquido	El agua es un ingrediente esencial para hacer pan y dulces. En general, lo mejor es una temperatura del agua entre 20 y 25 °C. El agua puede sustituirse por leche fresca o agua mezclada con un 2" de leche en polvo. Esto puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden usar zumo para mejorar el sabor del pan (por ejemplo, zumo de manzana, naranja, limón, etc.).

**ANTES DEL PRIMER
USO**

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier film, papel o cinta adhesiva del aparato.
3. Separe la paleta de amasar (4) y el molde para pan (6) de la panificadora.

¡PRECAUCIÓN! Para desbloquear el molde para pan, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Luego sáquelo del compartimiento de calentamiento.

¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que la panificadora esté colocada de forma segura sobre una superficie plana antes de retirar la cesta.

4. Limpie bien la paleta para amasar y el molde para pan con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PREPARATIVOS

1. Prepare los ingredientes: Mida todas las cantidades necesarias según su receta. Al hacerlo, asegúrese de respetar la cantidad máxima (para pan y dulces: 1000 g, incluidos todos los ingredientes). Compruebe su receta. Cuando añada frutos secos, fruta u otros ingredientes a granel, debe cortar, picar o hacer puré dichos ingredientes.

CONSEJO: puede utilizar las tazas medidoras suministradas.

2. Ponga el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor a una distancia de al menos 30 cm de otros objetos y del borde de la mesa o encimera. Compruebe que el aparato tenga un soporte realmente estable y no se tambalee ni se deslice sobre la mesa o la encimera.

IMPORTANTE: el molde para el pan está bloqueado en el acoplamiento de la amasadora. No use la fuerza cuando intente insertar o quitar el molde para pan para evitar daños. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado después del último uso antes de comenzar un nuevo proceso de cocción.

3. Compruebe que el exterior del molde para pan y el interior del compartimiento de calentamiento estén limpios y secos y que no se derramen ingredientes en el compartimiento de calentamiento para evitar el olor a quemado durante el funcionamiento e incluso riesgo de incendio.
4. Abra la tapa y ponga el molde para pan en el aparato. Coloque el molde para pan en el acoplamiento de la amasadora y gírelo hasta que se deslice hacia abajo. Luego, gire un poco el molde para pan en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en el acoplamiento. Cuando se instala correctamente, las paredes del molde para pan quedan paralelas a las paredes del compartimiento de calentamiento y el molde para pan permanece estable.
5. Cubra el eje impulsor con un poco de margarina o aceite de cocina. Esto evitará que la masa se pegue al eje impulsor y ayudará a quitar la paleta de amasar después de la operación. Empuje la paleta de amasar sobre el eje impulsor y gírela hasta que se deslice hacia abajo.

ADVERTENCIA: evite derramar cualquier ingrediente sobre los elementos calefactores del compartimiento de calentamiento. Durante el proceso de cocción, incluso las partículas más pequeñas de los elementos calefactores se carbonizarían, lo que provocaría un riesgo de incendio y, al menos, olor a quemado.

6. Ponga los ingredientes de su receta en el orden correcto en el molde para pan. En general: primero añada los huevos y todos los líquidos, luego el azúcar, la sal, las especias y los sabores. Luego añada los ingredientes sólidos (harina, mezcla para pasteles). Añada la levadura, el bicarbonato de sodio o el polvo de hornear en último lugar.

NOTA: asegúrese de que la levadura, el bicarbonato o el polvo de hornear no entren en contacto con ningún líquido o sal. Es aconsejable hacer un pequeño hueco encima de la harina para añadir estos ingredientes.

7. Asegúrese de que la tapa interior de la caja de ingredientes esté cerrada. Para ello, empuje ligeramente la solapa interior hacia atrás en la tapa. Cierra la tapa suavemente.

IMPORTANTE: seque con cuidado los ingredientes húmedos antes de llenar la caja de ingredientes. No ponga ingredientes demasiado grandes o pegajosos, ya que esto puede bloquear la solapa interior de la caja de ingredientes. Pique o corte siempre los ingredientes en trozos pequeños, pero no ponga ingredientes finamente molidos, polvo o alimentos líquidos. Para añadir este tipo de ingredientes, detenga la operación cuando suene la señal y añádalos abriendo la tapa.

8. La caja de ingredientes es perfecta para añadir ingredientes granulados como sésamo, linaza o frutos secos picados en trozos grandes. El aparato abrirá la tapa interior de la caja de ingredientes para volcar el contenido en el molde para pan. Abra la puerta corredera de la caja de ingredientes para añadir sus ingredientes. Luego, ciérrela.

INICIO DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

IMPORTANTE: deje enfriar el aparato antes de iniciar un nuevo proceso de cocción. Si la pantalla muestra H:HH después de iniciar un nuevo programa, la temperatura del compartimiento de calentamiento es demasiado alta. En este caso, desenchufe inmediatamente el aparato y abra la tapa hasta que alcance la temperatura ambiente.

1. Prepare el aparato para su funcionamiento de acuerdo con las instrucciones anteriores y cierre la tapa (consulte: "Preparación").
2. Inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente de la pared. (Consulte: "Medidas de seguridad importantes para los aparatos eléctricos"). Sonará una señal acústica y la pantalla LCD mostrará el programa número 1 y los valores predeterminados de este programa de cocción (tiempo de funcionamiento, color y cantidad).

CONSEJO: los botones responden incluso a ligeros toques. Simplemente pulse los botones con el dedo. Sonará un pitido con cada entrada. Los nombres y números de los programas disponibles están impresos en la tapa.

Los botones del aparato estarán inactivos siempre que la función respectiva no esté disponible con el programa seleccionado, mientras se esté ejecutando un programa o cuando el panel de control esté bloqueado (consulte: "Bloqueo del panel de control"). Los programas en ejecución deben detenerse primero con el botón EMPEZAR/DETENER cuando desee introducir nuevas entradas.

3. Seleccione el programa deseado pulsando levemente el botón MENÚ. (Consulte: "Programas de la panificadora"). Cada entrada se confirma mediante una señal acústica.
4. Utilice el botón COLOR DEL DORADO para seleccionar el color deseado del pan. El icono de la parte inferior de la pantalla LCD muestra si ha elegido claro, medio u oscuro.
5. Utilice el botón PESO para seleccionar la cantidad total utilizada de todos los ingredientes según su receta: 500 g, 750 g o 1000 g.
6. Después, si es necesario, puede establecer el tiempo de finalización del proceso de horneado a través del temporizador. Puede introducir un retraso máximo de hasta 15 horas. Consulte: "Uso del temporizador".

IMPORTANTE: si la pantalla muestra información inusual después de que se haya iniciado el programa (H:HH o E:EO), desenchufe inmediatamente el aparato. Consulte "Resolución de problemas" para obtener más información.

7. Con los ajustes deseados en la pantalla LCD, pulse el botón EMPEZAR/DETENER para empezar el programa de cocción. Los puntos del tiempo del programa y el icono de la fase de funcionamiento actual parpadearán. El programa ejecutará automáticamente varias operaciones. Durante el funcionamiento, solo estará activo el botón EMPEZAR/DETENER. Puede ver el proceso a través de la ventana de la tapa de la panificadora. Ocasionalmente, durante algunas fases del programa, se podría acumular condensación en la ventana.

CONSEJO: la tapa del aparato se puede abrir durante el amasado, por ejemplo, para añadir más ingredientes. Para ello, debe pausar la operación (consulte: "Funciones de los botones"). Hágalo así para añadir polvo e ingredientes húmedos o pegajosos. Sin embargo, debe evitar abrir la tapa durante el funcionamiento, si es posible, especialmente durante el proceso de horneado, porque el pan podría colapsar.

8. Puede pausar la operación en cualquier momento pulsando brevemente el botón EMPEZAR/DETENER. El tiempo del programa parpadeará en la pantalla LCD. El aparato volverá a funcionar automáticamente después de 3 minutos. Además, puede cancelar la operación en cualquier momento. Para ello, mantenga el dedo sobre el botón EMPEZAR/DETENER durante unos 3 segundos hasta que suene un pitido. Cualquier programa en ejecución se cancelará inmediatamente y la configuración se eliminará.

CONSEJO: puede guardar los restos de pan casero en bolsas o recipientes de plástico cerrados durante unos 3 días a temperatura ambiente. En el frigorífico se puede conservar el pan durante 10 días como máximo. Generalmente, el tiempo de almacenamiento no es más largo que el del pan del mercado.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL SOBRE PAN RÁPIDO

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activan con la humedad y el calor. Para hacer panes rápidos perfectos, es fundamental que todos los líquidos se pongan en el fondo del molde para pan con los ingredientes secos encima. Durante la mezcla inicial de masas para hacer pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde para pan. Por lo tanto, será necesario ayudar al pro-ceso de amasado con la mezcla para evitar la acumulación de grumos de harina. Para ello, utilice una espátula de goma.

APLICACIÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN ADICIONAL

Si el pan no ha alcanzado la consistencia o el dorado deseados o si ha cancelado involuntariamente el programa de horneado antes de tiempo, puede aplicar un tiempo de cocción adicional de hasta una hora y media. Para ello, deje el pan en la panificadora y cierre la tapa.

CONSEJO: para terminar de cocer pan y pasteles, es posible que solo necesite unos minutos de tiempo de cocción adicional. Para ello, inicie el programa 13 (Cocer) inmediatamente después de que finalice el proceso de cocción. Después del tiempo de cocción deseado, cancele el programa manualmente manteniendo presionado el botón EMPEZAR/DETENER durante unos 3 segundos hasta que suene la señal.

NOTA: antes de introducir nuevos ajustes, debe cancelar cualquier programa en ejecución, incluida la función de calentamiento. Para ello, mantenga pulsada la tecla EMPEZAR/DETENER durante unos 3 segundos hasta que suene una señal.

1. Pulse el botón COCER para seleccionar el programa COCER (13). El tiempo de cocción predeterminado (30 minutos) aparecerá en la pantalla LCD.
2. Mediante los botones +TIEMPO o -TIEMPO seleccione el tiempo de cocción deseado. Puede seleccionar tiempos de cocción de 10 minutos a 1 hora y media (1:30) en intervalos de 5 minutos.
3. Mientras el tiempo de cocción deseado parpadee en la pantalla LCD, pulse brevemente el botón EMPEZAR/DETENER para confirmar su elección.

IMPORTANTE: el tiempo de cocción parpadeará en la pantalla LCD y los demás botones se bloquearán después de presionar +TIEMPO o -TIEMPO. Debe confirmar su elección mediante el botón EMPEZAR/DETENER antes de poder hacer cualquier otra configuración o empezar el programa.

4. Pulse el botón EMPEZAR/DETENER para empezar el programa. La panificadora calentará el compartimiento de calentamiento durante el tiempo seleccionado. A continuación, sonará una señal y la panificadora cambiará automáticamente a la función de mantener caliente.

USAR LA CUBITERA

NOTA: la cubitera no está incluida con el producto porque es un accesorio. El menú de helados no funciona con el molde para pan.

ADVERTENCIA: la cubitera está llena de un agente refrigerante y está diseñada para usarse en un refrigerador o congelador y nunca debe calentarse. No utilice la cubitera, la caja de engranajes o la

paleta mezcladora con ningún programa del aparato que no sea el programa 12: Helado. No ponga la cubitera, la caja de engranajes o la paleta mezcladora en contacto con superficies calientes o líquidos calientes. No utilice la cubitera en combinación con ningún programa de calentamiento de la panificadora. El refrigerante del interior de la cubitera se expandiría con fuerza cuando se calentara, reventando así la cubitera y provocando un riesgo de lesiones y daños graves. Además, las piezas de plástico de la cubitera, la caja de engranajes y la paleta mezcladora son sensibles al calor y se distorsionan y dañan cuando se calientan.

Cuando saque la cubitera del congelador, tenga en cuenta que estará extremadamente fría. Protégase las manos con guantes. En ningún caso toque la cubitera con las manos mojadas cuando haya estado en el congelador. Su piel se congelaría inmediatamente sobre las superficies frías, causando quemaduras y lesiones graves.

El refrigerante de interior de la cubitera puede mantener una temperatura baja durante varias horas. Para ello, enfríe previamente la cubitera en el congelador durante varias horas (durante la noche). Ponga siempre la cubitera sobre una superficie nivelada en posición vertical en el congelador con una temperatura de congelación no inferior a -18 °C. Además, no coloque la cubitera boca abajo o inclinada, ni directamente sobre alimentos congelados delicados en el congelador.

CONSEJO: la cubitera estará lista para su uso cuando el refrigerante de su interior no gorgotee al agitar la cubitera (después de 16 horas de enfriamiento como máximo).

Puede usar la cubitera de diversas formas:

- Mantener sus bebidas (por ejemplo, vino, limonada) frías durante varias horas.
- Guardar cubitos de hielo o hielo picado durante varias horas.
- Adicionalmente, utilizando el programa Helado (12) de la "Panificadora Bistro", podrá preparar helados.

CONSEJO: ponga la cubitera en el congelador durante la noche y utilicela durante el día.

HACER HELADO

Cómo preparar los ingredientes:

IMPORTANTE: el volumen de todos los ingredientes no debe exceder la mitad del volumen máximo de la cubitera (aprox. 300-350 ml) para evitar el desbordamiento debido a la expansión del helado al removerlo. Adapte su receta en consecuencia.

1. Se puede añadir yema de huevo para que el helado sea un poco más suave. Bata la yema de huevo con el azúcar hasta que esté cremosa. Use azúcar granulada, ya que este tipo se disuelve fácilmente.
2. Caliente la leche en una olla hasta que hierva ligeramente. Luego, vierta lentamente la leche sobre la yema de huevo batida mientras la revuelve enérgicamente. Sin embargo, no vierta la leche caliente en la yema de huevo de una sola vez para evitar que la yema de huevo se endurezca y se formen grumos.

3. Caliente la mezcla hasta que hierva ligeramente. Luego deje que se enfríe a temperatura ambiente. Coloque la mezcla en el refrigerador hasta que esté a unos 5 °C.
4. Vierta la nata fría en un recipiente enfriado previamente y bata la nata hasta que esté ligeramente cremosa. Luego mezcle la crema y la mezcla de leche fría.
5. Para hacer un helado individual, mezcle la mezcla del helado con puré de frutas maduras, zumos, frutos secos o almendras tostadas finamente picadas, vainilla, crema de turrón, chocolate fundido o café soluble disuelto en un poco de leche. Añada más sabor al gusto.
6. Antes de congelarla en la cubitera, enfríe la mezcla en el frigorífico hasta al menos +5 °C.

Cómo congelar el helado:

1. La cubitera debe haber estado en el congelador hasta 16 horas en posición vertical. No ponga la cubitera boca abajo ni la tumbes ni la incline. Asegúrese de que la temperatura del congelador sea lo suficientemente baja (al menos -18 °C). La cubitera estará lo bastante fría cuando no escuche ningún gorgoteo al agitarla.
2. Los ingredientes deben prepararse de acuerdo con la receta y las instrucciones anteriores y enfriarse en el refrigerador a aproximadamente +5 °C.
3. Ponga la caja de engranajes con la rueda motriz negra hacia arriba en el compartimento de calentamiento de la "Panificadora Bistro". Gire la caja de engranajes en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en el compartimento de calentamiento.
4. Protéjase las manos con guantes y saque la cubitera del congelador. Ponga la cubitera en la caja de engranajes y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla de forma segura en la caja de engranajes. Empuje la paleta mezcladora hacia el eje de transmisión del centro de la cubitera.
5. Conecte la panificadora a la fuente de alimentación y seleccione el programa Helado (12) mediante el botón MENÚ.
6. Con los botones +TIEMPO y -TIEMPO, seleccione el tiempo de batido deseado según su receta. La hora que se muestra en la pantalla LCD parpadeará. Puede seleccionar 20, 25 o 30 minutos. Pulse el botón EMPEZAR/DETENER para confirmar su elección.
7. Pulse el botón EMPEZAR/DETENER de nuevo brevemente para empezar el programa.

IMPORTANTE: no añada ingredientes calientes. Todos los ingredientes deben estar a la temperatura del refrigerador cuando se pongan en la cubitera.

8. Tan pronto como la paleta mezcladora esté girando, remueva brevemente la mezcla enfriada previamente y viértala lentamente en la cubitera. A continuación, cierre la tapa de la panificadora y espere hasta que suene la señal acústica.
9. Desenchufe la panificadora y abra la tapa. Protéjase las manos con guantes y gire la cubitera en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla. Luego saque la cubitera del compartimento de calentamiento.

IMPORTANTE: no utilice objetos duros o afilados para sacar el helado. No use la fuerza. Use una espátula de plástico suave o una cuchara de plástico.

10. Con una cuchara de plástico, saque el helado de la cubitera. Limpie la cubitera después de cada uso (consulte: "Cuidado y limpieza").

CONSEJO: el helado es suave. Si lo desea algo más duro, métalo en el congelador durante media hora antes de consumirlo. Puede guardar el helado durante aproximadamente una semana en un recipiente hermético en el congelador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce algún problema durante el funcionamiento, encontrará soluciones en esta sección. En la sección "Consejos para obtener los mejores resultados" se proporciona más información sobre el procesamiento de los alimentos.

Panificadora

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Sale humo por la ranura de ventilación:	Los residuos del proceso de producción se evaporan desde los elementos calefactores.	Esto es normal. Antes del primer uso, deje que la panificadora ejecute el programa Cocer (13) durante 10 minutos, mientras que el molde para pan se deja vacío. Ver: "Antes del primer uso".
	Algunos ingredientes se han derramado sobre los elementos calefactores.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Luego limpie el compartimento de calentamiento y el exterior del molde para pan completamente. (Ver: "Cuidado y limpieza"). Deje secar naturalmente durante media hora con la tapa abierta. Evite estrictamente derramar cualquier alimento en el compartimento de calentamiento.
	Los ingredientes de la caja de ingredientes son demasiado húmedos o demasiado finos. Por lo tanto, se ha derramado polvo o humedad en el compartimento de calentamiento.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. A continuación, limpie a fondo el compartimento de calentamiento y el exterior del molde para pan. (Ver: "Cuidado y limpieza"). Deje secar naturalmente durante unos 30 minutos con la tapa abierta. La caja de ingredientes está diseñada para ingredientes secos y picados en trozos grandes. Ponga siempre los ingredientes húmedos y finamente molidos directamente en el molde para pan.
La corteza inferior del pan es demasiado dura o demasiado gruesa:	El pan se ha dejado en el molde para pan durante demasiado tiempo con la función de mantener caliente activa.	Después de la cocción suena una señal acústica. Este es el mejor momento para sacar el pan de la panificadora.

Es muy difícil sacar el pan del molde para pan:	La paleta de amasar se adhiere al eje de transmisión.	Después de sacar el pan, vierta agua caliente en el molde para pan y déjelo en remojo durante 10 minutos. A continuación, limpie bien el molde para pan y la paleta de amasar. Antes del próximo uso, engrase el eje de transmisión con un poco de aceite de cocina o margarina. Esto le ayudará a quitar la paleta de amasar después de la cocción.
Los ingredientes no se mezclan uniformemente; el pan está mal cocido:	Programa incorrecto seleccionado.	Seleccione un programa adecuado (ver: "Programas de la panificadora").
	Ha abierto la tapa varias veces durante el funcionamiento.	Evite abrir la tapa durante la última fase de leudado y durante la cocción (ver: "Fases del programa").
	La masa es demasiado espesa.	Añada un poco de líquido adicional a su receta. Sin embargo, asegúrese de no usar más de 1000g en total.
	La resistencia mecánica es demasiado alta y la paleta de amasar no puede girar y remover adecuadamente.	Gire la paleta de amasar manualmente. ¿Puede moverla con poca resistencia? Deje que el aparato haga un proceso de amasado con el molde para pan vacío. ¿La paleta de amasar se mueve libremente?
La paleta de amasar no se mueve, incluso con el motor en marcha:	La paleta de amasar o el molde para pan no están instalados correctamente.	Asegúrese de que la paleta de amasar y el molde para pan estén colocados correctamente (ver: "Preparativos").
	La masa es demasiado espesa o demasiado grande.	Compruebe su receta para ver el peso correcto de los ingredientes. Añada un poco más de líquido. Sin embargo, asegúrese de que no haya más de 1000 g en total.
El pan está húmedo y demasiado blando:	Si el pan se enfría en la panificadora, puede humedecerse debido a la condensación.	Saque el pan cocido a tiempo. Guarde el pan, por ejemplo, en una panera.
La masa se desborda del molde para pan:	La cantidad de líquido y levadura es demasiado alta, lo que hace que la masa se vuelva líquida.	Desenchufe inmediatamente el aparato. Deje que el aparato se enfríe y limpie el compartimento de calentamiento y el exterior del molde para pan (consulte: "Cuidado y limpieza"). Reduzca la cantidad de líquido para que la masa espese. No ponga más de 1000 g en total.
	Demasiada masa	
El pan empuja contra la tapa durante la cocción:	Demasiada masa	No utilice más de 1000 g en total.
	Demasiada levadura o la temperatura ambiente es demasiado alta.	Consulte la receta. No utilice el aparato cuando la temperatura ambiente sea superior a 34 °C.

El pan es demasiado pequeño o no ha subido:	No hay suficiente levadura.	Compruebe la cantidad de levadura.
	Poca actividad de la levadura.	No utilice levadura que se haya guardado durante demasiado tiempo. El agua debe estar tibia pero por encima de los 15 °C. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal.
	Ha seleccionado un programa destinado a pan de levadura para cocer una masa hecha con polvo de hornear o bicarbonato de sodio.	Seleccione un programa apropiado. Ver: "Programas de la panificadora"
El pan se colapsa durante el proceso de cocción:	La harina utilizada no puede soportar la subida de la masa.	Use harina de pan o una mezcla suficiente para cocer.
	La actividad de la levadura es demasiado alta o la temperatura del leudado es demasiado alta.	La temperatura de leudado de la levadura debe ser de unos 20°C.
	El exceso de agua hace que la masa se humedezca demasiado.	Consulte la receta y reduzca la cantidad de agua.
El pan es demasiado denso:	Demasiada harina o poca agua.	Reduzca la harina o aumente el agua.
	Demasiados ingredientes de frutas o demasiada harina de trigo integral.	Reduzca la cantidad de los ingredientes correspondientes o aumente la cantidad de levadura.
El centro del pan está hueco:	Exceso de agua o levadura o falta de sal.	Reduzca la cantidad de agua o levadura. Añada quizás un poco de sal.
	La temperatura del agua es demasiado alta.	El agua debe estar tibia como máximo.
La corteza es demasiado gruesa y oscura al hacer pasteles o alimentos con alto contenido de azúcar:	Las diferentes recetas e ingredientes tienen un gran efecto en la elaboración del pan y el dorado siempre se verá afectado por el exceso de azúcar.	Si la corteza es demasiado oscura para una receta con alto contenido de azúcar, cancele el programa de cocción (pulse el botón EMPEZAR/DETENER) unos 5 – 10 minutos antes de la hora de finalización. Deje el pan o dulce durante unos 20 minutos en el compartimento de calentamiento con la tapa cerrada antes de sacarlo.
La energía falla mientras se ejecuta un programa:		En caso de corte de energía de hasta 10 minutos, la panificadora ejecutará el último programa implementado hasta que finalice tan pronto como vuelva a estar en funcionamiento. En caso de corte de energía durante más de 10 minutos, deberá volver a empezar.

Las pasas, las bolitas de chocolate, las frutas e ingredientes similares se trituran en el aparato:		Para evitar que se piquen ingredientes como frutas, añádalos a la masa solo después de que suene la señal.
No puede activar el temporizador. El icono de tiempo preestablecido no se muestra o los botones de TIEMPO están inactivos:	Ha seleccionado un programa que no está diseñado para funcionar con temporizador. El temporizador no está disponible en algunos programas.	Si es adecuado para su receta, seleccione otro programa. Tenga en cuenta que con algunos programas, seleccionará el tiempo de procesamiento con los botones TIEMPO. Esto es especialmente importante con el programa Cocer (13).
El aparato está activo, pero los botones del panel de control están inactivos. No hay respuesta a las pulsaciones:	El panel de control está bloqueado.	La pantalla LCD muestra el icono de una llave si el panel de control está bloqueado. Con el icono de la llave en pantalla, presione simultáneamente los botones PESO y COLOR DEL DORADO para desbloquear el panel de control.
El tiempo parpadea en la pantalla LCD. El aparato no responde a las pulsaciones:	El programa en ejecución está en pausa.	Pulse el botón EMPEZAR/DETENER para continuar con la operación. Como alternativa, después de unos 3 minutos, el aparato volverá a funcionar automáticamente.
	El aparato está en modo de ajuste de tiempo.	Con algunos programas (10, 12 y 13) puede configurar el tiempo de procesamiento utilizando los botones +TIEMPO y -TIEMPO, indicado mediante el tiempo intermitente. Configure el tiempo deseado, luego presione brevemente EMPEZAR/DETENER para confirmar. Ver: "Programas de la panificadora".
SE MUESTRA INFORMACIÓN INSÓLITA EN LA PANTALLA.		
H:HH (después de empezar el programa):	La temperatura dentro del compartimento de calefacción es demasiado alta.	Pulse inmediatamente el botón EMPEZAR/DETENER para detener el programa y desenchufe el aparato. Luego abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe completamente antes de volver a usarla.
E:EO (después de empezar el programa):	La sonda de temperatura ha fallado.	Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.

**DESPUÉS DE USAR
LA PANIFICADORA**

Cuando no esté en uso o antes de limpiarlo, desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y deje que la unidad se enfríe por completo.

Compruebe periódicamente todas las piezas antes de volver a montarlas.

**CUIDADO Y
LIMPIEZA**

PRECAUCIÓN: nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.

Limpie siempre el producto inmediatamente después de cada uso.

Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo antes de guardarlo.

No utilice limpiadores abrasivos, lana de acero ni materiales o limpiadores abrasivos.

Lave el molde de cocción, la paleta de amasar, la taza medidora y la cuchara con agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente.

Si es difícil quitar la paleta de amasar del molde para pan, vierta suficiente agua tibia jabonosa para cubrir la paleta y déjela en remojo durante 10 a 15 minutos. Así se aflojará la paleta.

Para limpiar la cámara de cocción, elimine las migas de pan volteándola o frotándola con un paño ligeramente húmedo o una brocha de repostería limpia.

Si los residuos de comida se queman en el elemento calefactor, deje que se enfríe por completo y luego límpielo con un paño húmedo.

Guarde la panificadora con el cable de alimentación enrollado sin apretarlo. Nunca lo envuelva con fuerza alrededor de la panificadora.

Antes de volver a utilizarla o guardarla, asegúrese de que todas las partes de la panificadora estén completamente secas.

AVISO: nunca use estropajos ásperos o limpiadores abrasivos con las piezas de plástico o metal, ya que se puede dañar la superficie.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso, guarde el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones en un lugar seguro y seco.

PAN

Para acostumbrarse a su nueva panificadora, es aconsejable usar una mezcla de pan lista para usar en su primer intento. Simplemente, siga las instrucciones del paquete. De esta manera, puede probar el método para sacar la paleta de amasar antes de cocer (durante la segunda fase de leudado). Cuando se familiarice con el ciclo de cocción, tendrá éxito fácilmente con sus propias recetas individuales de pan y dulces.

PAN BLANCO BÁSICO

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	280 ml	190 ml	100 ml
Mantequilla	30 g	20 g	10 g
Sal	10 g	7 g	4 g
Azúcar	10 g	7 g	4 g
Harina para pan	500 g	340 g	220 g
Levadura	7 g	5 g	3 g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado.
Seleccione el programa 1: Pan básico.

NOTA: puede enriquecer el pan añadiéndole un huevo, que le dará un sabor delicioso. Cuando use huevo, recuerde incluirlo con la cantidad total de líquido; ponga el huevo en la taza medidora y añada agua hasta obtener 180 ml. Puede añadir ingredientes adicionales a este pan suave, como frutos secos, hierbas, tomates secados al sol, aceitunas, etc. Pique en trozos grandes la fruta seca y añádala al recipiente cuando suene el pitido durante el proceso de amasado. Como alternativa, puede llenar la caja de ingredientes con frutos secos picados en trozos grandes antes de empezar el programa.

Variaciones: puede añadir cualquiera de estos ingredientes al pan básico:

Ingrediente:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Frutos secos como nueces	60 g	45 g	30 g
Semillas de amapola	30 g	22 g	15 g
Queso rallado	100 g	75 g	50 g
Tomates secados al sol picados	50 g	38 g	25 g
Aceitunas cortadas en trozos	50 g	38 g	25 g
Semillas	30 g	22 g	15 g

PAN FRANCÉS**Ingredientes:**

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	210ml	160ml	120ml
Mantequilla	45g	38g	26g
Sal	5g	4g	3g
Harina para pan	435g	360g	290g
Levadura	4g	3g	2g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Seleccione el programa 2: Pan francés.

PAN INTEGRAL**Ingredientes:**

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	270ml	220ml	180ml
Mantequilla	45g	38g	26g
Sal	5g	4g	3g
Azúcar moreno	39g	26g	21g
Harina para pan	325g	290g	240g
Harina de trigo integral	110g	70g	50g
Levadura	4g	3g	2g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado. Seleccione el programa 3: Trigo integral.

BRIOCHE

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	210ml	160ml	120ml
Mantequilla (derretida)	70g	50g	35g
Huevo	3	2	1
Sal	6g	4g	2g
Azúcar	56g	42g	28g
Leche desnatada	70g	50g	35g
Harina para pan	550g	400g	290g
Levadura	4g	3.5g	3g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado.
Seleccione el programa 4: Pan dulce.

PAN DE PLÁTANO

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	250ml	230ml	130ml
Mantequilla	30g	26g	20g
Huevo	2	1	1
Sal	7g	6g	4g
Azúcar	50g	40g	25g
Harina para pan	450g	400g	230g
Plátano	110g	80g	55g
Leche en polvo	65g	60g	35g
Levadura	7g	5g	4g

Preparación:

Ponga los ingredientes, excepto la mantequilla, en el molde para pan en el orden indicado.
Corte el plátano en trozos, añádalo después de los demás ingredientes, antes de iniciar el programa. Para hacer un mejor pan, añada la mantequilla 10 minutos después de que comience el proceso de amasado.
Seleccione el programa 4: Pan dulce.

PAN SIN GLUTEN

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	230ml	190ml	140ml
Mantequilla	39g	33g	26g
Huevo	1	1	1
Sal	5g	4g	3g
Azúcar	39g	32g	26g
Harina sin gluten	320g	290g	255g
Harina de maíz	115g	70g	35g
Levadura	5g	5g	5g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado.
Seleccione el programa 5: Pan sin gluten.

PAN RÁPIDO

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	230ml	190ml	140ml
Mantequilla	39g	33g	26g
Sal	5g	4g	3g
Azúcar	39g	26g	14g
Harina blanca	435g	360g	290g
Levadura	7g	5g	5g

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan en el orden indicado.
Seleccione el programa 6: Pan rápido.

PAN DE FRUTA

Ingredientes:

Tamaño del pan	1000g	750g	500g
Agua	280ml	190ml	100ml
Aceite	30g	22g	15g
Sal	10g	7g	5g
Azúcar moreno	50g	38g	25g
Harina	500g	340g	220g
Leche en polvo	30g	22g	15g
Mezcla de especias	15g	10g	7g
Levadura	7g	5g	5g
Pasas o frutos secos	100g	75g	50g

Preparación:

Ponga los ingredientes, excepto las pasas y los frutos secos, en el molde para pan en el orden indicado. Seleccione el programa 7: Pan de frutas.
Pique en trozos grandes los frutos secos y añádalos al recipiente cuando suene el pitido durante el proceso de amasado. Como alternativa, puede poner los frutos secos picados en la caja de ingredientes antes de empezar el programa.
Opcional: en lugar de una mezcla de especias, puede añadir nuez moscada o canela.

DULCES

NOTA: evite mantener el dulce caliente dentro de la panificadora. Apague la panificadora en cuanto termine el ciclo de cocción y suene la serie de 10 pitidos. Dejar enfriar el dulce durante aproximadamente un cuarto de hora con la tapa cerrada y la puerta de la caja de ingredientes abierta. A continuación, saque el molde para pan del aparato y deje que el dulce se enfríe dentro del molde durante un cuarto de hora más. De esta forma, evitará que se colapse. Vuélvelo sobre una rejilla para tartas y déjelo enfriar por completo, antes de cubrirlo con glaseado o chocolate o rellenarlo.

BIZCOCHO

Ingredientes:

3 huevos (ligeramente batidos)	2,5 g de sal
170 g de mantequilla sin sal (ablandada)	10 g de extracto de vainilla
200 g de azúcar granulada	15 g de polvo de hornear
240 g de harina normal	Glaseado: 12 g de azúcar glas (opcional)

Preparación:

Ponga la mantequilla y los huevos en un cuenco grande. Mézclelo y luego añada el resto de los ingredientes. Remueva los ingredientes hasta que estén completamente mezclados. Sin el azúcar glas, vierta la masa mezclada previamente en el molde para pan.

Empiece el programa 8: Pastel. Cuando termine el ciclo de cocción, apague el aparato (pulsando el botón CANCELAR) y deje el bizcocho dentro del aparato durante aproximadamente un cuarto de hora con la tapa cerrada y la puerta de la caja de ingredientes abierta.

Saque el molde para pan y deje que el bizcocho se enfríe durante otro cuarto de hora dentro del molde para pan. Vuelque el bizcocho sobre una rejilla para tartas y deje que se enfríe por completo.

Opcional: después de que se haya enfriado, espolvoree un poco de azúcar glas en la parte superior del bizcocho.

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

2 huevos (ligeramente batidos)	42 g de cacao en polvo natural sin azúcar
230 ml de leche	2.5 g de sal
170 g de mantequilla sin sal (ablandada)	5 g de polvo de hornear
10 ml de extracto de vainilla	5 g bicarbonato de sodio
200 g de azúcar moreno	Glaseado: glaseado de crema de chocolate (opcional)
240 g de harina normal	

Preparación:

Ponga la leche, la mantequilla, el extracto de vainilla y los huevos en un cuenco grande. Mézclelo y luego añada los ingredientes secos. Remueva los ingredientes hasta que estén completamente mezclados.

Sin el glaseado de crema de chocolate, vierta la masa mezclada previamente en el molde para pan. Empiece el programa 8: Pastel. Cuando termine el ciclo de cocción, apague el aparato (pulsando el botón CANCELAR) y deje el pastel dentro del aparato durante aproximadamente un cuarto de hora con la tapa cerrada y la puerta de la caja de ingredientes abierta.

Saque el molde para pan y deje que el pastel se enfríe durante otro cuarto de hora dentro del molde para pan. Vuelque el pastel sobre una rejilla para tartas y deje que se enfríe por completo.

Opcional (pero recomendado) – añada glaseado de chocolate en la parte superior del pastel.

MASA

MASA DE LEVADURA

Ingredientes:

260 ml de agua
400 g de harina para pan
5 g de levadura

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan. El agua, la harina y la levadura son los ingredientes principales; todos los demás son opcionales. Sin embargo, no utilice más de 1000 g en total. Seleccione el programa 11: Masa.

MASA PARA PASTA

Ingredientes:

260 ml de agua
400 g de harina

Preparación:

Ponga los ingredientes en el molde para pan. El agua y la harina son los ingredientes principales; todos los demás son opcionales. Sin embargo, no utilice más de 1000 g en total. Seleccione el programa 11: Masa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal EUROPA	220-240V~ 50-60Hz
Tensión nominal EE.UU.	120V~ 60Hz
Potencia nominal EUROPA	600 Watt
Potencia nominal EE.UU.	600 Watt
Capacidad del molde para pan	Max. 1000 g
Capacidad de la cubeta de hielo	Max. 0,7 litros

GARANTÍA DE FABRICANTE PARA EE. UU. Y CANADÁ, UE Y SUIZA.

Garantía: BODUM® AG, Suiza, ofrece una garantía de dos años, a partir de la fecha de compra original, para la panificadora BISTRO frente a materiales defectuosos y fallos de funcionamiento que puedan atribuirse a defectos de diseño o fabricación. Siempre y cuando las condiciones de garantía se cumplan, Bodum asume la eliminación de la falla sin costo alguno. No es posible la restitución del dinero de la compra.

Garante: BODUM® (Suiza) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Condiciones de la garantía: el vendedor debe rellenar un certificado de garantía en el momento de la compra. Debe presentar el certificado de garantía para obtener los servicios de garantía. Si su producto BODUM® requiere el servicio de garantía, póngase en contacto con su distribuidor de BODUM®, con una tienda BODUM®, con el distribuidor BODUM® de su país o visite www.bodum.com.

En la garantía BODUM® no se incluyen los daños causados por uso o manipulación inadecuados, desgaste normal, mantenimiento o cuidado incorrectos, mal funcionamiento o uso del aparato por personas no autorizadas.

Esta garantía del fabricante no afecta sus derechos estatutarios bajo las leyes nacionales en vigor ni sus derechos frente al proveedor, derivados de su contrato de compraventa.

DESECHO ECOLÓGICO



Los electrodomésticos viejos ya no pueden ser desechados con el resto de la basura, sino que se deben desechar por separado. La entrega en centros de recolección comunal por parte de personas privadas no tiene costo alguno. Los propietarios de electrodomésticos viejos están obligados a entregarlos en dichos centros de recolección o algún sitio similar. Con esta pequeña contribución personal está colaborando para que se puedan reciclar valiosos materiales y para que los materiales dañinos puedan tratarse como corresponde.

BODUM AUSTRALIA WARRANTY

We are pleased to say that the return rate on BODUM® product is very low; however, should you need to process a returned BODUM® product under warranty, please follow the simple procedure below. We have tried to make it as simple as possible for both yourself and the end consumer.

BODUM AUSTRALIA WARRANTY PROCEDURE

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. Consumers are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. Consumers are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits to BODUM® customers given by the warranty set out below are in addition to other rights and remedies under a law in relation to the BODUM® product to which the warranty relates.

To process a faulty BODUM® product you will require a Return Authorisation (RA) number. Returned items without a RA number are not able to be processed for credit or replacement. Contact BODUM® on (02) 9692 0582 for a RA number.

Faulty product does not include items which have incurred wear and tear through general home use, misuse or commercial use. Warranty does not include accidental glass breakages.

Warranty period:

e-BODUM®: 2 year replacement warranty from the date of purchase for electrical appliances where a defect appears and BODUM® is notified within 2 years from date of purchase.

Proof of purchase: any claim from the end consumer must be validated with a copy of proof of purchase; without providing a proof of purchase BODUM® Australia will not be able to process the claim. Proof of purchase includes original purchase receipt/docket or credit card statement showing the purchase amount.

Replacement or credit: once claim is validated, if possible please replace the faulty item from stock on hand. If a customer requires a replacement for an item which you don't have on hand, please have the item added to your next order.

Return or work order: to ensure that the return process is as easy as possible for both you and the end consumer, we don't do work orders or product repairs.

Once you have received a RA number and sighted the product please safely dispose of the faulty item. We don't require the faulty product to be sent back to us. However, if you come across an unusual fault which you think we need to be aware of please send it back to BODUM® Australia Head Office.

BODUM® (Australia) PTY LTD
Suite 39, 26-32 Pirrama Rd, Pyrmont NSW 2009
T. +61 2 9692 0582 F. +61 2 9692 0586
office.australia@bodum.com

GUARANTEE SERVICE FOR USA – CANADA (SEE OVERLEAF FOR AUS)

**For more information or questions, guarantee claim and return authorization
FREE CALL – SUPPORT@BODUM.COM**

GUARANTEE CLAIM CAN NOT BE DONE WITHOUT PROOF OF PURCHASE.

The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

2 YEARS LIMITED GUARANTEE CERTIFICATE.**CERTIFICAT DE GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS.****CERTIFICADO DE GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.**

Proof of purchase
Firmenstempel
Cachet du revendeur
Sello de la empresa

Date
Datum
Date
Fecha

12153 BISTRO **Bread Maker****GUARANTEE CERTIFICATE – GUARANTEE: 2 YEARS.** Bread Maker**CERTIFICAT DE GARANTIE – GARANTIE: 2 ANS.** Machine à Pain Bistro**GARANTIBEVIS – GARANTI: 2 ÅR.** Bagemaskine**CERTIFICADO DE GARANTIA – GARANTÍA: 2 AÑOS.** Panificadorawww.bodum.com