

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	1
Symbole	2
Signalwörter	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	6
Zubehör	6
Bedienfeld	6
Programme	7
Worauf muss ich beim Brot backen achten?	8
Wie bediene ich den Brotbackautomaten?	10
Rezeptvorschläge	12
Reinigung und Aufbewahrung	15
Problembehebung	15
Entsorgung	19
Technische Daten	19

LIEFERUMFANG

- 1 x Brotbackautomat
- 1 x Backform
- 1 x Knethaken
- 1 x Knethakenentferner
- 1 x Messbecher
- 1 x Messlöffel
- 1 x Gebrauchsanleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Deckel
- 2 Backform
- 3 Knethaken
- 4 Messlöffel
- 5 Knethakenentferner
- 6 Messbecher
- 7 Motoreinheit
- 8 Bedienfeld

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den MAXXMEE Brotbackautomaten entschieden hast. Mit diesem Gerät kannst du dir den Genuss deines individuellen Lieblingsbrotes jederzeit gönnen. Einfach Zutaten einfüllen, das gewünschte Programm, Brotgewicht und den Bräunungsgrad der Kruste einstellen und schon kann's losgehen! Bis zu 15 Stunden programmierbares Backen ist möglich – d. h. du kannst den Brotbackautomaten am Vorabend so einstellen, dass dein frisches Brot zum Frühstück bereit steht. Ob helles Brot, Misch- oder Vollkornbrot – der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Auch für Kuchen, Joghurt oder Marmelade geeignet.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: www.dspro.de/kundenservice

Wir wünschen dir viel Freude an deinem MAXXMEE Brotbackautomaten.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Symbol für Wechselspannung

SIGNALWÖRTER

GEFAHR

warnet vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

WARNUNG

warnet vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT

warnet vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

HINWEIS

warnet vor Sachschäden

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Backen von Brot und Kuchen, der Zubereitung von verschiedenen Teigen, zum Herstellen von Joghurt und zum Einkochen von Marmelade sowie zum Mixen und Rühren bestimmt.
- Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Backform nicht überfüllen. Das maximale Füllvolumen beträgt:
 - 400 g an trockenen Zutaten und 220 ml Flüssigkeit für verschiedene Brotsorten
 - 500 g an Früchten für Marmelade oder Konfitüre
 - 600 ml an Flüssigkeit für Joghurt
 - 250 g an trockenen Zutaten oder 400 ml Flüssigkeit für andere Speisen



- **VORSICHT: heiße Oberflächen!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes aufgeheizte Teile nicht berührt werden. Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren bzw. verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät im Interesse der eigenen Sicherheit vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker keine Schäden aufweisen!
- Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser

herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!

- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erststichungsgefahr.
- Beim Öffnen des Gerätes kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände

daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

- Heiße Luft tritt während und kurz nach dem Backvorgang aus den Lüftungsschlitzen aus. Vorsichtig im Umgang mit dem Gerät. Es besteht Verbrühungsgefahr.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellt.
- Kleidungsstücke wie Tücher, Schals, Krawatten sowie lange Haare vom Gerät fernhalten.
- Das Gerät immer ausschalten, bevor die Backform aus dem Gerät entnommen wird.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben.
- Das Gerät niemals mit Tüchern o. Ä. abdecken.
- Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Backform nicht überfüllt ist! Überlaufender Teig, der die Heizelemente berührt, kann sich entzünden!
- Keine Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und sicherstellen, dass sie stets frei von Schmutz oder sonstigen Verstopfungen sind.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und

hitzeunempfindlichen Untergrund stellen.

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel verwenden, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nur verwenden, wenn der Deckel geschlossen und die Backform korrekt in das Gerät eingesetzt ist.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Das Gerät nicht ohne Inhalt einschalten, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung tragen oder ziehen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen (auch des Gerätes!) in Berührung kommt).
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und Stößen schützen.

- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gehäuseinnere und die Zubehöreile gründlich vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

BEDIENFELD

(Bild B)



MENÜ

Das gewünschte Programm wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird die gewählte Programmnummer angezeigt.



START-PAUSE/STOPP

1 x Drücken: das gewählte Programm starten
 Während des Betriebes 1 x drücken: Programm pausieren;
 erneut 1 x drücken, um das Programm fortzusetzen
 Lange Drücken bis zum Signalton: Programm stoppen



GEWICHT

Gewicht des Brotes (550g oder 700g) wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird das gewählte Gewicht angezeigt.



KRUSTE

Bräunungsgrad der Kruste (Hell, Mittel oder Dunkel) wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird der gewählte Bräunungsgrad angezeigt.



ZEIT

Durch Drücken der Pfeiltasten kann die im Programm voreingestellte Zeit verlängert oder verkürzt werden.
 Lange gedrückt halten, um einen Schnelldurchlauf zu erhalten.

ZUBEHÖR

- **Messbecher** – Der Messbecher eignet sich für das Abmessen von Mehl und flüssigen Zutaten. Ein voller Messbecher entspricht 240 ml.
- **Messlöffel** – Der Messlöffel eignet sich für das Abmessen von Salz, Öl, Hefe und weiteren Zutaten in geringen Mengen. Die große Seite des Messlöffels entspricht einem Esslöffel, die kleine Seite einem Teelöffel.
- **Knethakenentferner** – Der Knethakenentferner wird zum Entfernen des Knethakens aus dem gebackenen Brot verwendet.



Display

Kruste des Brotes: Hell – Mittel – Dunkel (oben links)

Gewicht des Brotes: 550g–700g (oben rechts)

Programm (unten links)

Verbleibende Zeit (unten rechts)

PROGRAMME

Du kannst zwischen 18 Programmen wählen:

Programm 1: Standard

Für Standard-Brotteige, wie Weizenbrote und Mischbrote aus Weizen- und Roggenmehl.

Programm 2: Französisches Brot

Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise wird das Brot luftig und bekommt eine knusprige Kruste, wie traditionelles französisches Weißbrot.

Programm 3: Süßes Brot

Für süße Brote mit besonderen Zutaten wie extra Zucker, Rosinen, Schokolade, Kokosraspeln, etc. Durch eine längere Aufgeh-Zeit wird der Teig besonders leicht und luftig.

Programm 4: Extra schnelles Backen

Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen werden in diesem Programm auf 1 Std. verkürzt. Das Endergebnis ist ein sehr grobes, festes Brot.

Das Brot wird deutlich härter als mit anderen Programmen.

Programm 5: Schnelles backen

Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen werden in diesem Programm auf 2 Std. verkürzt. Das Endergebnis ist ein grobes, festes Brot.

Programm 6: Kuchen

Für normale Rührkuchen, die mit Backpulver oder Soda gemacht werden. Die Zutaten werden vermischt, gehen gelassen und gebacken.

Programm 7: Dessert

Für Desserts, die gebacken werden müssen. Die Zutaten werden vermischt, gehen gelassen und gebacken.

Programm 8: Mehrkorn Brot

Für Mehrkornbrot aus verschiedenen Mehlsorten und Körnern.

Programm 9: Vollkorn Brot

Für Brote mit schweren Vollkorn-Mehlsorten, die eine längere Zeit zum Kneten und Gehen brauchen. Diese Brote werden meist kompakter und schwerer.

Programm 10: Glutenfreies Brot

Für Brote aus glutenfreiem Mehl, die länger brauchen, um Flüssigkeiten aufzunehmen und andere Aufgeheigenschaften haben.

Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel etc.) enthalten. Die Anweisungen auf der Verpackung beachten! Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Backform muss außerdem stets gründlich gereinigt werden, damit keine Rückstände von anderen Mehlsorten mit dem glutenfreien Mehl in Berührung kommt. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot und ist außerdem nicht so lange haltbar.

Bei einem Arzt informieren, sollte eine Glutenunverträglichkeit vorliegen und glutenfreies Brot selbst gebacken werden.

Programm 11: Haferbrei

Für Haferbrei, Porridge o. Ä. Die Zutaten werden vermischt und aufgekocht.

Programm 12: Klebreis

Für Reis, der besonders klebrig werden soll. Die Zutaten werden unter ständigem Rühren erhitzt, sodass der Reis nicht ansetzen kann.

Programm 13: Mixen

Mit diesem Programm können verschiedene Zutaten langsam vermixt werden.

Programm 14: Teig

Mit diesem Programm können Hefeteige für Pizza oder Kuchen vorbereitet werden. Der Teig wird geknetet und gehen gelassen. Der Teig wird jedoch **nicht** gebacken!

Der Rohteig kann anschließend traditionell im Backofen zu Pizza oder Kuchen weiterverarbeitet werden!

Programm 15: Kneten

Mit diesem Programm können Teige verarbeitet werden, die nicht aufgehen sollen. Das Programm vermischt die Zutaten und knetet den Teig; er wird **nicht** gebacken. Eignet sich für Nudelteige aber auch für Plätzchen- oder Waffelteige.

Programm 16: Joghurt

Für das Herstellen von Joghurt aus Milch und Naturjoghurt (Milchsäurebakterien). Die Zutaten werden über eine lange Zeitdauer bei geringer Wärmeeinwirkung immer wieder neu verrührt.

Programm 17: Marmelade

Mit diesem Programm können frische Früchte zu Marmeladen, Konfitüren oder Saucen verarbeitet werden.

Programm 18: Backen

Mit diesem Programm kann die Backzeit für Brote verlängert werden, die noch nicht ganz durchgebacken sind oder

für bereits fertige Teige, die noch nicht gebacken wurde. Anders als beim Programm „Schnelles backen“ wird der Teig hier nicht mehr geknetet oder gehen gelassen, sondern **nur gebacken!** Das Programm kann mehrmals hintereinander verwendet werden.

WORAUF MUSS ICH BEIM BROT BACKEN ACHTEN?

Die Qualität des Brotes hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab: Immer darauf achten, dass die verwendeten Zutaten frisch sind und Raumtemperatur haben. Die nachfolgenden Hinweise beachten:

Zutaten

- **Mehl**

Mehl ist der Hauptbestandteil von Brot. Mehl bildet unter Zugabe von Flüssigkeit Gluten. Gluten ist wiederum verantwortlich für das Aufgehen und die Festigkeit des Teiges. Die Backfähigkeit hängt demnach stark von der Glutenbildung ab. Daher vor dem Backen in den Herstellerangaben auf der Mehlpackung überprüfen, ob das Mehl zum Brotbacken geeignet ist (Mehltype). Da Mehl Hauptbestandteil von Brot ist, wird in Brotrezepten die Mehlmenge meist als Basisgröße zur Berechnung der weiteren Zutaten herangezogen. Immer darauf achten, die im Rezept angegebene Mehlmenge korrekt abzuwiegen.

- **Hefe**

Hefe lässt den Teig aufgehen und macht das Brot luftiger und einfacher zu verdauen. Zum Backen im Brotbackautomaten, empfehlen wir Trockenhefe zu verwenden, da Trockenhefe länger haltbar ist und sich einfacher verarbeiten lässt als frische Hefe.

- **Salz**
Salz reichert den Geschmack an und unterstützt außerdem den Gärungsprozess.
- **Butter/Öl**
Butter bzw. Öl reichern den Geschmack an und machen das Brot zudem weicher in der Konsistenz. Die Butter bzw. das Öl sollte Raumtemperatur haben.
- **Zucker**
Zucker dient dem „anfüttern“ der Hefe und ist sehr wichtig für den Gärungsprozess. Hierfür eignet sich sowohl raffinierter als auch brauner Zucker oder Honig. Zucker erhöht den Nährwert des Brotes und macht es haltbarer.
- **Eier**
Eier können ein Brot nahrhafter und größer machen. Sie sollten roh, verührt und immer ohne Schale sein.
Niemals Eier verwenden, wenn die Timerfunktion genutzt werden soll, da Eier ungekühlt schnell schlecht werden können.
- **Backpulver**
Für „schnelle“ Brotteige und Rührkuchen wird Backpulver verwendet. Der Teig benötigt keine Zeit zum Aufgehen, wie bei Hefe, und die Teige werden luftiger.
- **Soda**
Soda hat in Teigen dieselbe Funktion wie Backpulver. Soda und Backpulver werden auch häufig gemeinsam eingesetzt.
- **Wasser**
Wir empfehlen, normales Leitungswasser zu verwenden. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu warm oder zu kalt ist, sondern Raumtemperatur hat. Ist das Wasser zu kalt, startet die Hefe nicht mit dem Gärungsprozess. Ist das Wasser zu warm, gärt die Hefe zu schnell (nur zu empfehlen, wenn

das Programm „Schnelles backen“ verwendet wird).

- **Milch**
Milch bzw. Milchprodukte reichern den Geschmack an, erhöhen den Nährwert des Brotes und sorgen dafür, dass das Brot eine schöne braune Kruste bekommt. Die zugegebene Milchmenge sollte von der im Rezept angegebenen Wassermenge abgezogen werden.
Niemals Milch oder Milchprodukte verwenden, wenn die Timerfunktion genutzt werden soll, da Milchprodukte ungekühlt schnell schlecht werden können.
- **Fertige Brotmischungen mit Hefe**
Bei Fertig-Brotmischungen, die Hefe beinhalten, muss nur Wasser zur Mischung hinzugegeben werden, das Programm 1 („Standard“) auswählen und eine Brotgröße entsprechend der Menge der Brotbackmischung angeben. Der Hefeanteil in solchen Fertig-Brotbackmischungen variiert häufig, daher kann das Backergebnis unterschiedlich ausfallen.
- **Fertige Brotmischungen ohne Hefe**
Als erstes die Hefe in die Backform geben, dann die Brotmischung und zum Schluss das Wasser. Ein Programm wählen, das der Mehltyp der Brotmischung entspricht.

Teig zubereiten

- Darauf achten, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben (Ausnahme: Bei den Programmen „Schnelles Backen“ und „Extra schnelles Backen“ darf das zugefügte Wasser etwas wärmer sein).
- Trockenhefe verwenden, da sie unkomplizierter und „gelingsicherer“ ist.
- Beachten, dass Roggenmehl nicht die gleichen Backeigenschaften hat wie

Weizenmehl. Ein Teig aus Roggenmehl geht ohne genügend Treibmittel nicht sehr auf. Für gute Backergebnisse sollte bei der Herstellung von Roggenbroten eine Mischung aus mindestens 30% Weizenmehl und maximal 70% Roggenmehl verwendet werden.

Zutaten abmessen

Beim Brot backen ist es wichtig, dass die Mengenangaben in den Rezepten eingehalten und korrekt abgemessen werden. Zum Abmessen der Zutaten den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel verwenden. Beim Messlöffel immer „gestrichene“ und nicht „gehäufte“ Messlöffel abmessen.

Zum Abmessen von Butter, Mehl etc. eine Waage verwenden.

Zutatenreihenfolge

Die Reihenfolge, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden, ist wichtig für den Gärungsprozess, damit das Brot aufgehen kann:

1. Als erstes Wasser oder Milch in die Backform geben.
2. Dann das Mehl hinzufügen.
3. In einer Ecke eine kleine Mulde in das Mehl drücken, das Salz hinzugeben und die Mulde mit Mehl wieder zudecken.
4. Auf der gegenüberliegenden Ecke eine weitere Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hinzugeben und wieder zudecken.

Salz und Hefe dürfen sich nicht sofort zu Anfang vermischen. Vermischt sich das Salz mit der Hefe zu früh, kann sich dies negativ auf die Gäreigenschaften des Brotes auswirken.

5. Butterflocken oder Öl hinzufügen.
6. Zum Schluss eine Prise Zucker hinzufügen.

WIE BEDIENE ICH DEN BROTBACKAUTOMATEN?

Beachten!

- Darauf achten, dass keine Lebensmittel in das Innere des Backautomaten auf die Heizelemente gelangen. Dies kann zu Gerätebrand führen!
- Vor dem Einsetzen der Backform kontrollieren, ob sich Lebensmittelreste außen an der Backform befinden, die die Heizelemente berühren könnten.
- Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.

Aufstellen und Anschließen

1. Das Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen aufstellen.
2. Um die Backform aus dem Gerät zu entnehmen, diese leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach oben herausziehen.
3. Den Knethaken in die Backform einsetzen, indem er auf die Knethakenaufnahme in der Backform gesetzt wird.



Wir empfehlen, die Knethakenaufnahme vorher mit Backmargarine oder Butter einzufetten, damit sich kein Teig zwischen Aufnahme und Knethaken setzen kann und damit sich der Knethaken später besser entfernen lässt.

4. Die Zutaten in die Backform geben. Die Zutatenreihenfolge (siehe Kapitel „Worauf muss ich beim Brot backen achten“ – „Zutatenreihenfolge“) beachten.
5. Die Backform in das Gerät einsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
6. Den Deckel schließen.

7. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wurde, ertönt ein Signalton und das Display wird aktiviert.
8. Ein Backprogramm auswählen (siehe Abschnitt „Programmstart“).

Programmstart

1. Mithilfe der **MENÜ**-Taste ein Backprogramm auswählen (siehe Kapitel „Programme“), indem die Taste wiederholt gedrückt wird. Im Display wird angezeigt, welches Programm (1 – 18) ausgewählt wurde.
2. Die Taste **GEWICHT** drücken, um eine Brotlaibgröße (550g oder 700g) auszuwählen. Im oberen rechten Teil des Displays wird mithilfe eines Pfeils angezeigt, welche Brotgröße ausgewählt wurde. **Beachten, dass eine Auswahl der Brotgröße in den Programmen 4, 6, 7 und 11–18 nicht möglich ist.**
3. Die Taste **KRUSTE** drücken, um den Bräunungsgrad der Kruste (Hell, Mittel, Dunkel) auszuwählen. Im oberen linken Teil des Displays wird mithilfe eines Pfeils angezeigt, welcher Bräunungsgrad ausgewählt wurde. **Beachten, dass eine Auswahl des Bräunungsgrades in den Programmen 4 und 11–18 nicht möglich ist.**
4. Um das Programm zu starten, die Taste **START-PAUSE/STOPP** drücken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt, zu der das Programm endet.



Alle anderen Tasten sind während des Backprogramms deaktiviert. Um den Backvorgang zu unterbrechen, um z. B. weitere Zutaten hinzuzufügen, die Taste **START-PAUSE/STOPP** einmal kurz drücken.
Die Taste **START-PAUSE/STOPP**

erneut drücken, um den Backvorgang wieder fortzusetzen. Beachten, dass diese Unterbrechung nicht zu lange dauern darf, damit die Wärme, die der Brotteig benötigt, nicht verloren geht.

Programmende

Wenn das Programm beendet ist, steht die Zeitangabe im Display auf 0:00 und es ertönt mehrfach hintereinander ein Signalton, um das Ende des Programms anzuzeigen.

1. Nach Programmende die Taste **START-PAUSE/STOPP** für ca. 3 Sekunden drücken.



Wird nach Programmende nicht die Taste **START-PAUSE/STOPP** gedrückt, schaltet sich das Gerät automatisch in den **Warmhaltemodus** (nur bei den Programmen 1–10). Nach einer Stunde schaltet sich das Gerät automatisch aus. Soll dieser vorzeitig beendet werden, die Taste **START-PAUSE/STOPP** für ca. 3 Sekunden drücken.

2. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Den Deckel öffnen.
4. Die Backform entnehmen, indem sie leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht und nach oben herausgezogen wird. **Die Backform ist heiß! Küchenhandschuhe verwenden!**
5. Das Brot für ca. 15 Minuten in der Backform stehen lassen, anschließend aus der Backform entnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
6. Sollte der Knethaken noch im Brot stecken, diesen mit Hilfe des Knethakenentferners herausnehmen, nachdem das Brot komplett ausgekühlt ist.

- Das Gerät abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet, gereinigt oder verstaut werden soll.
Wenn das Gerät erneut verwendet werden soll, muss es komplett abgekühlt sein. Erscheint nach dem Einschalten des Gerätes im Display die Fehlermeldung **H:HH**, ist das Gerät noch zu warm. In diesem Fall die Backform mit den Lebensmitteln aus dem Gerät entfernen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät weiter abkühlen lassen.

Zeitverzögertes Backen

Das Gerät kann bis zu 15 Stunden vorprogrammiert werden.



Für zeitverzögertes Backen keine frischen Zutaten, wie Milch, Früchte, Zwiebeln, Eier o. Ä. verwenden, da diese ungekühlt schnell schlecht werden können.

- Das gewünschte Programm, die Größe und die Kruste des Brotes wie im

Abschnitt „Programmstart“ beschrieben, auswählen.

- Die **ZEIT-Pfeiltasten** auf dem Bedienfeld drücken, um in Schritten von 10 Minuten die Zeit zu wählen, zu der das Gerät automatisch das Backprogramm beenden soll. Hierbei darauf achten, dass die Backzeit mit einberechnet werden muss.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Egal, welches Programm gewählt wurde, die Zeit muss dementsprechend auf 10 Stunden und 30 Minuten eingestellt werden. Das Backprogramm startet dann automatisch so, dass es um 7:00 Uhr beendet ist.

- Um das Gerät zu starten, die Taste **START-PAUSE/STOPP** drücken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt, zu der das Programm endet.
- Nach Beendigung des Programms an die Anweisungen im Abschnitt „Programmende“ halten.

REZEPTVORSCHLÄGE



Ein Esslöffel (EL) entspricht in diesen Rezeptangaben einem großen gestrichenen Messlöffel. Ein Teelöffel (TL) entspricht in diesen Rezeptangaben einem kleinen gestrichenen Messlöffel.

Die Hinweise in den Kapiteln „Programm“, „Worauf muss ich beim Brot backen achten?“ und „Wie bediene ich den Brotbackautomaten?“ beachten.

Unbedingt auf die Zutatenreihenfolge achten (siehe Kapitel „Worauf muss ich beim Brot backen achten“ – „Zutatenreihenfolge“).

Weißbrot (550 g)

180 ml Wasser
320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl)
½ TL Salz
1 TL Trockenhefe
1½ EL Öl oder Butter
1 EL Zucker

Weißbrot (700 g)

220 ml Wasser
400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl)
½–1 TL Salz
1½ TL Trockenhefe
2 EL Öl oder Butter
1–2 EL Zucker

<p>Französisches Brot (550 g) 180 ml Wasser 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) 1 TL Salz 1 TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter ½–1 EL Zucker</p>	<p>Französisches Brot (700 g) 220 ml Wasser 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) 1½ TL Salz 1½ TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 1–1½ EL Zucker</p>
<p>Süßes Brot (550 g) 160 ml Wasser 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) 1 Prise Salz 1 TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter 4 EL Zucker</p>	<p>Süßes Brot (700 g) 200 ml Wasser 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) 1 Prise Salz 1½ TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 5 EL Zucker</p>
<p>Extra schnelles Brot 230 ml Wasser 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) ½ TL Salz 3 TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 3 EL Zucker</p>	<p> Extra schnelles Brot kann auch mit anderen Mehlsorten gebacken werden. Hier müssen je nach Mehlsorte eventuell die Mengen der weiteren Zutaten angepasst werden.</p>
<p>Schnelles Brot (550 g) 180 ml Wasser 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) ½ TL Salz 2 TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter 1 EL Zucker</p>	<p>Schnelles Brot (700 g) 220 ml Wasser 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) ½–1 TL Salz 2½ TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 1–2 EL Zucker</p>
<p>Kuchen 30 ml Wasser 220 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) 3 Eier Prise Salz 1 TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter ½ EL Zucker</p>	<p>Dessert (Milchreis mit Rosinen) 240 ml Milch 270 g Reis (gekocht) 2 Eier 125 g Zucker 100 g Rosinen</p>

<p>Mehrkorn Brot (550 g) 180 ml Wasser 240 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl, Dinkelmehl oder Vollkornmehl) 80 g Körner (nach Wunsch) ½ TL Salz 1 TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter 1 EL Zucker</p>	<p>Mehrkorn Brot (700 g) 220 ml Wasser 300 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl, Dinkelmehl oder Vollkornmehl) 100 g Körner (nach Wunsch) ½–1 TL Salz 1½ TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 1–2 EL Zucker</p>
<p>Vollkorn Brot (550 g) 180 ml Wasser 320 g Haushaltsmehl (Vollkornmehl) ½ TL Salz 1 TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter 1 EL Zucker</p>	<p>Vollkorn Brot (700 g) 220 ml Wasser 400 g Haushaltsmehl (Vollkornmehl) ½–1 TL Salz 1½ TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 1–2 EL Zucker</p>
<p>Glutenfreies Brot (550 g) 180 ml Wasser 160 g glutenfreies Mehl 160 g Maismehl ½ TL Salz 1–1½ TL Trockenhefe 1½ EL Öl oder Butter 1 EL Zucker</p>	<p>Glutenfreies Brot (700 g) 220 ml Wasser 200 g glutenfreies Mehl 200 g Maismehl ½–1 TL Salz 1½–2 TL Trockenhefe 2 EL Öl oder Butter 1–2 EL Zucker</p>
<p>Haferbrei 400 ml Wasser 60 g Haferflocken</p> <hr/> <p> Mit diesem Programm lassen sich auch andere Zutaten wie z. B. Weizenkleie, Samen, Bohnen etc. zu Breien verarbeiten.</p>	<p>Klebreis 275 ml Wasser 250 g Klebreis</p>
<p>Joghurt 600 ml Milch 60 ml Milchsäurebakterien (probiotische Kulturen – in der Apotheke erhältlich)</p> <hr/> <p> Statt Milchsäurebakterien kann man alternativ auch ca. 60 g Naturjoghurt verwenden, da er diese Bakterien bereits beinhaltet.</p>	<p>Marmelade 500 g Fruchtfleisch von Orangen 250 g Zucker 3 EL frisch gepresster Zitronensaft 1 EL konzentrierter Zitronensaft</p> <hr/> <p> Für die Herstellung von Marmelade oder Konfitüre eignen sich viele weitere Früchte, z. B. Kirschen, Beeren, Aprikosen.</p>

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Das Gerät und alle Zubehörteile vor jeder Reinigung auskühlen lassen.
- Kein Wasser in die Motoreinheit geben! Die Heizelemente dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Keine Reinigungsmittel direkt auf oder in die Motoreinheit geben.
- Die Zubehörteile sind **nicht** spülmaschinengeeignet!
- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Die Backform und den Knethaken aus dem Gerät herausnehmen (siehe Kapitel „Wie bediene ich den Brotbackautomaten?“ – „Programmende“).



Lässt sich der Knethaken nicht aus der Backform entnehmen, warmes Wasser in die Backform füllen und ein paar Minuten einweichen lassen.

- Die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Alle Zubehörteile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Sicherstellen, dass alle Teile trocken sind, bevor das Gerät wieder zusammengebaut und verstaut wird.
- Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

PROBLEMBEBEHUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.

Die Backform ist nicht korrekt eingesetzt.

- ▶ Den Sitz korrigieren.

Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.

- ▶ Den Deckel schließen.

Das Gerät ist überhitzt.

- ▶ Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die Backform mit den Zutaten aus dem Gerät nehmen und das Gerät anschließend **KOMPLETT** abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet wird.

Im Display erscheint die Fehlermeldung H:HH.

Das Gerät ist noch zu warm.

- ▶ Die Backform mit den Lebensmitteln aus dem Gerät entfernen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät weiter abkühlen lassen.

Das Brot geht nicht auf.

Es wurde frische Hefe verwendet.

- ▶ Trockenhefe ist einfacher in der Handhabung und muss nicht erst angerührt werden.

Es wurde nicht genügend Hefe verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Die Hefe ist zu alt.

- ▶ Das Haltbarkeitsdatum überprüfen.

Die Zutaten wurden nicht in der richtigen Reihenfolge in die Backform gegeben.

- ▶ Die Hefe sollte nicht zu früh mit dem Salz in Berührung kommen.

Es wurde zu viel Salz und zu wenig Zucker verwendet.

- ▶ Die Angaben im Rezept überprüfen und die Zutaten genau abwägen/abmessen.

Es wurde ein zum Brotbacken ungeeignetes Mehl verwendet.

- ▶ Die Packungsangaben überprüfen und ggf. anderes Mehl verwenden.

Die Qualität des verwendeten Mehls ist nicht mehr in Ordnung. Die Eigenschaften des Mehls können sich durch falsche Lagerung (Feuchtigkeit, Temperatur, zu lange Lagerdauer) negativ verändern.

- ▶ Neues Mehl verwenden.

Das Brot hat große Luftlöcher.

Es wurde zu viel Hefe verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Es wurde zu viel Wasser verwendet oder das Wasser war zu warm. Manche Mehlsorten saugen mehr Wasser auf als andere.

- ▶ Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml weniger Flüssigkeit hinzufügen.

Das Brot ist, nachdem es aufgegangen ist, in sich zusammengefallen.

Die Mehlsorte verfügt über keine guten Backeigenschaften.

- ▶ Eine andere Mehlsorte verwenden.

Es wurde zu viel Flüssigkeit verwendet.

- ▶ Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml weniger Flüssigkeit hinzufügen.

Es wurde zu wenig Salz verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Es wurde zu viel Hefe verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Der Deckel war während des Backens geöffnet.

- ▶ Den Deckel während des Backens nicht offen stehen lassen.

Die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch bzw. es ist zu warm.

- ▶ Darauf achten, dass der Raum gut belüftet ist.

Das Brot ist zu sehr aufgegangen.

Es wurde zu viel Hefe/Wasser verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebenen Mengen überprüfen und genau abmessen.

Überprüfen, ob Zutaten verwendet wurden, die viel Wasser beinhalten.

- ▶ Nächstes mal weniger Wasser hinzufügen, wenn Zutaten verwendet werden, die viel Flüssigkeit enthalten.

Das Wasser ist zu warm.

- ▶ Das verwendete Wasser sollte Zimmertemperatur haben.

Es wurde nicht genügend Mehl verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und das Mehl mit einer genauen Waage abmessen.

Es wurde zu wenig Salz verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Das Brot ist zu hell und klebrig.

Es wurde zu viel Hefe verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Die Hefe ist zu alt.

- ▶ Das Haltbarkeitsdatum überprüfen.

Das Brot wurde nicht lange genug gebacken.

- ▶ Die Backzeit verlängern.

Der Backvorgang wurde unterbrochen (Stromausfall, versehentliches Drücken der Taste **START-PAUSE/STOPP**).

- ▶ Wird der Backvorgang zu lange unterbrochen fällt das Endresultat i.d.R nicht zufriedenstellend aus und kann nicht korrigiert werden.

Das Brot ist zu trocken und zu fest.

Es wurde zu wenig Flüssigkeit verwendet.

- ▶ Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml mehr Flüssigkeit hinzufügen.

Es wurde zu viel Hefe verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Die Hefe ist zu alt.

- ▶ Das Haltbarkeitsdatum überprüfen.

Das Brot ist zu dunkel.

Es wurde zu viel Zucker verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.

Es wurde der falsche Bräunungsgrad ausgewählt.

- ▶ Nächstes Mal einen helleren Bräunungsgrad mit der Taste **KRUSTE** auswählen.

Das Brot ist noch nicht durchgebacken und feucht im Inneren.

Es wurden zu viele zusätzliche Zutaten (Nüsse, Trockenfrüchte, Honig etc.) verwendet.

- ▶ Die im Rezept angegebenen Mengenangaben überprüfen und genau abmessen.

Die Seiten und der Boden des Brotes sind mit zu viel Mehl bedeckt.

Es wurde entweder zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit benutzt.

- ▶ Die im Rezept angegebenen Mengenangaben überprüfen und genau abmessen.

Die Zutaten sind nicht gut miteinander vermischt.

Die Knethaken sind nicht korrekt eingesetzt.

- ▶ Der Knethaken muss eingesetzt werden, bevor Zutaten in die Backform gegeben werden.

Der Backvorgang wurde unterbrochen (Stromausfall, versehentliches Drücken der Taste **START-PAUSE/STOPP**).

- ▶ Wird der Backvorgang zu lange unterbrochen fällt das Endresultat i.d.R nicht zufriedenstellend aus und kann nicht korrigiert werden.

Der Teig geht nicht auf.

Wurde das **Programm 15: Kneten** ausgewählt? Der Teig wird hier nur geknetet. Es wird keine Wärme zum Gehen hinzugefügt.

- ▶ Nächstes Mal ein anderes Programm auswählen.

Das Brot ist in sich zusammengefallen und der Boden ist feucht.

Das Brot wurde nach Ende des Backprogramms zu lange im Brotbackautomaten gelassen.

- ▶ Das Brot sollte nach Ablauf des Backprogramms so früh wie möglich aus dem Brotbackautomaten entfernt werden.

Die Kruste ist zu weich.

Das Brot wurde nach Ende des Backprogramms zu lange im Brotbackautomaten gelassen. Der Dampf hat die Kruste aufweichen lassen.

- ▶ Das Brot sollte nach Ablauf des Backprogramms so früh wie möglich aus dem Brotbackautomaten entfernt werden.

Wie bekomme ich eine knusprigere Kruste?

- ▶ Das **Programm 2: Französisches Brot** oder die Auswahl „Dunkel“ bei der Krustenauswahl wählen.

Der Knethaken „klappert“.

Der Knethaken ist nicht korrekt eingesetzt.

- ▶ Darauf achten, dass der Knethaken fest in der Backform sitzt.

Der Knethaken steckt im Brot, nachdem das Brot aus der Backform entfernt wurde.

Das Brot ist sehr kompakt.

- ▶ Das Brot komplett abkühlen lassen und dann den Knethaken mit Hilfe des Knethakenentferners entfernen. Tipp: Manche Mehlsorten nehmen mehr Flüssigkeit auf als andere. Nächstes Mal ein wenig mehr Flüssigkeit verwenden, um den Teig aufzulockern.

Das Brot lässt sich nicht schneiden.

Das Brot ist noch zu warm.

- ▶ Das Brot vor dem Schneiden immer abkühlen lassen.

Es riecht verbrannt und Rauch kommt aus den Lüftungsschlitzen des Gerätes.

Es befanden sich Lebensmittel auf der Backform, die auf die Heizelemente gelangt sind.

- ▶ Die Backform vor dem Einsetzen auf Lebensmittelreste kontrollieren, die mit den Heizelementen in Berührung kommen könnten.

Der Teig läuft über die Backform auf die Heizelemente.

- ▶ Den Backvorgang unterbrechen und den übergelaufenen Teig entfernen, sobald das Gerät abgekühlt ist.

Beim Knetvorgang ist Mehl oder eine andere Zutat aus der Backform auf die Heizelemente gefallen.

- ▶ Den Backvorgang unterbrechen und die Heizelemente säubern, sobald das Gerät abgekühlt ist.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät ist verstaubt bzw. verschmutzt.

- ▶ Das Gerät reinigen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Es befinden sich Produktionsrückstände in/am Gerät. Dies ist normal und tritt später nicht mehr auf.

- ▶ Für einen gut durchlüfteten Raum sorgen!

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	01383
Modellnummer:	BM8301
Stromversorgung:	220 – 240V~ 50Hz
Leistung:	500W
Schutzklasse:	I
Timer:	15 Stunden
ID Gebrauchsanleitung:	Z 01383 M DS V1.1 0520 md



LIST OF CONTENTS

Items Supplied	20
At a glance	20
Symbols	21
Signal Words	21
Intended Use	22
Safety Instructions	22
Before Initial Use	25
Accessories	25
Control Panel	25
Programmes	26
What Do I Need to Note When Baking Bread?	27
How Do I Operate the Bread Maker?	29
Suggested Recipes	31
Cleaning and Storage	34
Troubleshooting	34
Disposal	37
Technical Data	38

ITEMS SUPPLIED

- 1 x Bread maker
- 1 x Baking tin
- 1 x Dough hook
- 1 x Dough hook remover
- 1 x Measuring cup
- 1 x Measuring spoon
- 1 x Operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.
Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Lid
- 2 Baking tin
- 3 Dough hook
- 4 Measuring spoon
- 5 Dough hook remover
- 6 Measuring cup
- 7 Motor unit
- 8 Control panel

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **MAXXMEE Bread Maker**. With this device you can treat yourself to enjoying your favorite bread at any time. Simply fill in the ingredients, set the desired program, bread weight and the degree of browning of the crust and you're ready to go! Up to 15 hours of programmable baking is possible – i.e. you can set the bread maker the night before so that your fresh bread is ready for breakfast. Whether light bread, mixed or wholemeal bread – there are no limits to the variety. Also suitable for cakes, yoghurt or jam.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: www.dspro.de/kundenservice

We hope you have a lot of fun with your new **MAXXMEE Bread Maker**.

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS

Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.

Supplementary information

Read operating instructions before use!

Caution: hot surfaces!

Suitable for use with food.

~ Circuit symbol for alternating current

SIGNAL WORDS

DANGER	warns of serious injuries and danger to life
WARNING	warns of possible serious injuries and danger to life
CAUTION	warns of slight to moderate injuries
NOTICE	warns of damage to property

INTENDED USE

- The device is intended to be used for baking bread and cakes, preparing various doughs, making yoghurt and boiling marmalade, as well as for mixing and stirring.
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- The device should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions. **Children** must not play with the device. Cleaning and **user maintenance** may not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connection.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Do not overfill the baking tin. The maximum fill volume is:
 - 400 g of dry ingredients and 220 ml of liquid for different types of bread
 - 500 g of fruit for marmalade or jam
 - 600 ml of liquid for yoghurt
 - 250 g of dry ingredients or 400 ml of liquid for other foods



- **CAUTION: hot surfaces!** The device will become very hot during use. It is essential to make sure that heated parts are not touched while using and after using the device. Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- In the interest of your own safety, you should inspect the device for damage each time before you use it. Only use it if the device and the connection have no signs of damage!
- If the device or the connection of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- **CAUTION:** Note the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Risk of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connection in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water. Never attempt to pull it out of the water while it is still connected to the mains power!

- Never touch the device or the connection with wet hands when it is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Injury!

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connection is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- When the device is opened, hot steam can escape. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation!

- Hot air emerges from the ventilation slots during and shortly after the baking process. Be careful when handling the device. There is a danger of scalding.
- Lay the connection in such a way that it does not present a trip hazard.
- Keep clothing such as scarves, shawls, ties and long hair away from the device.
- Always switch off the device before the baking tin is removed from the device.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material.
- Never cover the device with cloths or something similar.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Make sure that the baking tin is not overfilled! Overflowing dough that touches the heating elements may catch fire!
- Do not insert anything into the openings of the device and make sure that these do not become clogged.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- The device should only be connected to a properly installed socket. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Only use the device if the lid is closed and the baking tin has been inserted into the device correctly.
- The device must not be moved during operation.
- Do not switch on the device without any contents to prevent overheating.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.
- Do not carry or pull the device by the connection.
- Lay the connection so that it is not squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces (including the device!).
- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures, moisture and collisions.
- Store the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C out of the reach of children and animals.
- Do not place or place heavy objects on the device or the connection.

BEFORE INITIAL USE

The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).

ACCESSORIES

- **Measuring cup** – The measuring cup is suitable for measuring out flour and liquid ingredients. A full measuring cup is equivalent to 240 ml.
- **Measuring spoon** – The measuring spoon is suitable for measuring out salt, oil, yeast and other ingredients in small quantities. The large side of the measuring spoon is equivalent to one tablespoon, the small side is equivalent to one teaspoon.
- **Dough hook remover** – The dough hook remover is used to remove the dough hook from the baked bread.

CONTROL PANEL

(Picture B)



MENÜ (menu)

You select the programme you want by pressing repeatedly. The chosen programme number is shown on the display.



START-PAUSE/STOPP

Press once: start the chosen programme

Press once during operation: pause programme; press once more to resume the programme

Press for a long time until you hear a beep: stop programme



GEWICHT (weight)

The weight of the bread (550g or 700g) is selected by pressing repeatedly. The chosen weight is shown on the display.



KRUSTE (bread crust)

Level of browning of the crust (Light, Medium or Dark) is selected by pressing repeatedly. The chosen level of browning is shown on the display.



ZEIT (time)

The time which is preset in the programme can be extended or shortened by pressing the arrow buttons.

Keep them held down to run through the time quickly.



Display

Crust of the bread: Light – Medium – Dark (top left)

Weight of the bread: 550 g–700 g (top right)

Programme (bottom left)

Remaining time (bottom right)

PROGRAMMES

You can choose from 18 programmes:

Programme 1: Standard

For standard bread doughs, such as wheat breads and mixed-type breads made from wheat and rye flour.

Programme 2: Französisches Brot (French Bread)

For light breads made from fine flour. The bread is normally airy and has a crispy crust, like traditional French white bread.

Programme 3: Süßes Brot (Sweet Bread)

For sweet breads containing special ingredients such as extra sugar, raisins, chocolate, coconut flakes, etc. A longer rise time makes the dough particularly light and airy.

Programme 4: Extra schnelles Backen (Extra Fast Baking)

In this programme, the times for kneading, proving and baking are reduced to 1 hour. The end result is a very coarse, solid bread.

Note: The bread becomes much harder than on other programmes.

Programme 5: Schnelles backen (Fast Baking)

In this programme, the times for kneading, proving and baking are reduced to 2 hours. The end result is a coarse, solid bread.

Programme 6: Kuchen (Cake)

For normal sponge cakes made with baking powder or soda. The ingredients are mixed together, proved and baked.

Programme 7: Dessert

For desserts that need to be baked. The ingredients are mixed together, proved and baked.

Programme 8: Mehrkorn Brot (Multi-grain Bread)

For multigrain bread made from different flours and grains.

Programme 9: Vollkorn Brot (Whole-meal Bread)

For breads with heavy wholemeal flours that take a long time to knead and prove. These breads are usually more compact and heavier.

Programme 10: Glutenfreies Brot (Gluten-Free Bread)

For breads made from gluten-free flour that take longer to absorb liquids and have different rising characteristics.

Gluten is contained in many types of grain (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt etc.). Note the instructions on the packaging! If you are following a strict gluten-free diet, you must ensure that the yeast used also contains no gluten.

The baking tin must also always be cleaned thoroughly to make sure that no residues of other types of flour come into contact with the gluten-free flour. Gluten-free bread has a thicker consistency and a lighter colour than conventional bread and also does not last as long. Consult a doctor if you have a gluten intolerance and are going to bake gluten-free bread yourself.

Programme 11: Haferbrei (Porridge)

For porridge, oatmeal and similar. The ingredients are mixed together and brought to the boil.

Programme 12: Klebreis (Sticky Rice)

For rice which is intended to be particularly sticky. The ingredients are heated with constant stirring so that the rice cannot set.

Programme 13: Mixen (Mixing)

With this programme, different ingredients can slowly be mixed together.

Programme 14: Teig (Dough)

This programme can be used to prepare yeast doughs for pizzas or cakes. The dough is kneaded and allowed to prove. However, the dough is not baked!

The raw dough can then be processed further in a traditional way in an oven to make a pizza or cake!

Programme 15: Kneten (Kneading)

This programme can be used to process doughs which are not intended to rise. The programme mixes together the ingredients and kneads the dough; it is not baked. Suitable for pasta dough but also for cookie or waffle mixtures.

Programme 16: Joghurt (Yoghurt)

For making yoghurt from milk and natural yoghurt (lactic acid bacteria). The ingredients are always mixed together again over a long period of time with a small amount of heat.

Programme 17: Marmelade (Marmalade)

This programme can be used to process fresh fruit to make marmalades, jams or sauces.

Programme 18: Backen (Baking)

This programme can be used to extend the baking time for breads which are not yet fully baked or for ready-made doughs which have not yet been baked (In contrast to the "Schnell backen" (Fast Baking) programme, here the dough is

not kneaded or allowed to prove, but **just baked!**)

The programme can be used several times in succession.

WHAT DO I NEED TO NOTE WHEN BAKING BREAD?

The quality of the bread depends on many different factors: Always make sure that the ingredients used are fresh and are at room temperature. Note the following information:

Ingredients

- **Flour**
Flour is the main component of bread. Flour forms gluten when liquid is added to it. Gluten is in turn responsible for the rise and the strength of the dough. The baking capability is therefore heavily dependent on the gluten formation. Before baking, you should therefore check in the manufacturer's information on the flour packaging whether the flour is suitable for baking bread (flour type). As flour is the main component of bread, in bread recipes the amount of flour is usually used as the basis for calculating the rest of the ingredients. Make sure you always weigh out the amount of flour specified in the recipe correctly.
- **Yeast**
Yeast allows the dough to rise and makes the bread more airy and easier to digest. For baking in the bread maker, we recommend using dry yeast as dry yeast lasts longer and is easier to process than fresh yeast.
- **Salt**
Salt enriches the flavour and also aids the fermentation process.

- **Butter / oil**
Butter or oil enrich the flavour and also give the bread a softer consistency. The butter or oil should be at room temperature.
- **Sugar**
Sugar is used to "feed" the yeast and is very important to the fermentation process. Both refined and brown sugar or honey is suitable for this. Sugar increases the nutritional value of the bread and makes it last longer.
- **Eggs**
Eggs can make a bread more nutritious and bigger. They should be raw, whisked and always without the shell.
Never use eggs if the timer function is to be used as eggs can quickly go off if they are not kept cool.
- **Baking powder**
Baking powder is used for "quick" bread doughs and sponge cakes. The dough does not require any time to rise, as is the case with yeast, and the doughs contain more air.
- **Soda**
Soda has the same function as baking powder in doughs. Soda and baking powder are also frequently used together.
- **Water**
We recommend that you use normal tap water. Make sure that the water is not too hot or too cold, but is at room temperature. If the water is too cold, the yeast will not start the fermentation process. If the water is too hot, the yeast ferments too quickly (only recommended if the "Schnell backen (Fast Baking)" programme is used).
- **Milk**
Milk or dairy products enrich the flavour, increase the nutritional value of the bread and ensure that the bread has a delightful brown crust.

The amount of milk added should be deducted from the amount of water specified in the recipe.

Never use milk or dairy products if the timer function is to be used as dairy products can quickly go off if they are not kept cool.

- **Ready-made bread mixtures with yeast**
In the case of ready-made bread mixtures which contain yeast, only water needs to be added to the mixture, select Programme 1 ("Standard") and specify a bread size according to the quantity of the bread baking mixture. The fraction of yeast in such ready-made bread baking mixtures frequently varies, therefore the baking result may differ.
- **Ready-made bread mixtures without yeast**
First pour the yeast into the baking tin, then the bread mixture and finally the water. Select a programme which reflects the type of flour in the bread mixture.

Making Dough

- Make sure that all ingredients are at room temperature (exception: with the "Schnelles Backen" (Fast Baking) and "Extra schnelles Backen" (Extra Fast Baking) programmes, the water which is added may be slightly hotter).
- Use dry yeast as it is less complicated and "more reliable".
- Note that rye flour does not have the same baking characteristics as wheat flour. A dough made from rye flour will not rise very well without sufficient raising agent. To achieve good baking results, a mixture of at least 30% wheat flour and no more than 70% rye flour should be used to make rye breads.

Measuring Out Ingredients

- When baking bread, it is vital for the amounts specified in the recipes to be adhered to and measured out correctly. Use the measuring cup and measuring spoon supplied to measure out the ingredients. With the measuring spoon, always measure out "level" and not "heaped" measuring spoons. Use scales to measure out butter, flour etc.

Order of Ingredients

The order in which the ingredients are added to the baking tin is important for the fermentation process to ensure that the bread can rise:

1. First pour water or milk into the baking tin.
2. Then add the flour.
3. Press a small recess into the flour in one corner, add the salt and then cover the recess with flour again.
4. Press another recess into the flour on the opposite corner, add the yeast and cover up again.
Salt and yeast should not be mixed together right at the start. If the salt mixes with the yeast too early, this may have a negative effect on the fermentation properties of the bread.
5. Add flakes of butter or oil.
6. Finally add a dash of sugar.

HOW DO I OPERATE THE BREAD MAKER?

Please Note!

- Make sure that no food gets onto the heating elements inside the bread maker. This may lead to a device fire!
- Before inserting the baking tin, check whether there are any food residues on the outside of the baking tin which could touch the heating elements.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.

Setup and connection

1. Place the device on a dry, stable, heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects.
2. To remove the baking tin from the device, twist it slightly anticlockwise and pull it out.
3. Insert the dough hook into the baking tin by placing it onto the dough hook mount in the baking tin.



We recommend that the dough hook mount is greased with baking margarine or butter beforehand so that no dough can settle between the mount and the dough hook and the dough hook can be removed more easily afterwards.

4. Pour the ingredients into the baking tin. Pay attention to the order of the ingredients (see the "What Do I Need to Note When Baking Bread?" chapter, "Order of Ingredients" section).
5. Insert the baking tin into the device and turn it clockwise to secure it.
6. Close the lid.

7. Connect the mains plug to a plug socket. As soon as the device has been connected to a plug socket, a beep is heard and the display is activated.
8. Select a baking programme (see the "Programme Start" section).

Programme Start

1. Use the **MENÜ** (menu) button to select a baking programme (see the "Programmes" chapter) by pressing the button repeatedly. The display shows which programme (1 – 18) has been selected.
2. Press the **GEWICHT** (weight) button to select a loaf size (550 g or 700 g). An arrow at the top right of the display indicates which loaf size has been selected. **Be aware that it is not possible to select the loaf size on Programmes 4, 6, 7 and 11–18.**
3. Press the **KRUSTE** (breadcrust) button to select the level of browning of the crust (Light, Medium, Dark). An arrow at the top left of the display indicates what level of browning has been selected. **Be aware that it is not possible to select the level of browning on Programmes 4 and 11–18.**
4. To start the programme, press the **START-PAUSE/STOPP** button. The time remaining until the programme ends is shown on the display.



All other buttons are disabled during the baking programme. To pause the baking process, for example in order to add further ingredients, briefly press the **START-PAUSE/STOPP** button once. Press the **START-PAUSE/STOPP** button again to resume the baking process. Make sure that this interruption does not last too long so that the heat which the bread dough requires is not lost.

Programme End

When the programme ends, the time shown on the display is 0:00 and a beep sounds several times in succession to indicate the end of the programme.

1. After the end of the programme, press the **START-PAUSE/STOPP** button for around 3 seconds.



If the **START-PAUSE/STOPP** button is not pressed after the end of the programme, the device automatically switches to **keep-warm mode** (only with Programmes 1–10). The device switches off automatically after an hour. If this is to be ended prematurely, press the **START-PAUSE/STOPP** button for around 3 seconds.

2. Remove the mains plug from the plug socket.
3. Open the lid.
4. Remove the baking tin by turning it anticlockwise slightly and pulling it up and out. **The baking tin is hot! Use kitchen gloves!**
5. Allow the bread to rest in the baking tin for approx. 15 minutes, then remove it from the baking tin and place it on a rack to cool.
6. If the dough hook is still in the bread, remove it with the aid of the dough hook remover once the bread has completely cooled down.
7. Allow the device to cool down before it is used again, cleaned or stored away.

If the device is to be used again, it must have cooled down completely. If the error message **H:HH** appears on the display after the device is switched on, the device is still too hot. In this case, remove the baking tin containing the foodstuffs from the device, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to continue to cool.

Delayed Baking

The device can be preprogrammed up to 15 hours in advance.



For delayed baking, do not use any fresh ingredients such as milk, fruit, onions, eggs or similar products as they can quickly go off if they are not kept cool.

1. Select the programme you want, the size and crust of the bread in the manner described in the "Programme Start" section.
2. Press the **ZEIT** (time) arrow buttons on the control panel to select in increments of 10 minutes the time at which the device should automatically end the baking programme. When you do this, be aware that the baking

time must also be included in the calculation.

Example: It is 20:30 and the bread should be ready at 7:00 the next morning, so in 10 hours and 30 minutes. Whichever programme has been chosen, the time must therefore be set to 10 hours and 30 minutes. The baking programme then automatically starts so that it will have ended at 7:00.

3. To start the device, press the **START-PAUSE / STOPP** button. The time remaining until the programme ends is shown on the display.
4. After the programme has ended, follow the instructions in the "Programme End" section.

SUGGESTED RECIPES



In these quoted recipes, one tablespoon (tbsp.) is equivalent to one large heaped measuring spoon.

In these quoted recipes, one teaspoon (tsp.) is equivalent to one small heaped measuring spoon.

Note the instructions provided in the "Programmes", "What Do I Need to Note When Baking Bread?" and "How Do I Operate the Bread Maker?" chapters.


It is essential to pay attention to the order of the ingredients (see the "What Do I Need to Note When Baking Bread?" chapter, "Order of Ingredients" section).




White bread (550 g)

180 ml of water
 320 g of household flour (light wheat flour)
 ½ tsp. of salt
 1 tsp. of dry yeast
 1½ tbsp. of oil or butter
 1 tbsp. of sugar

White bread (700 g)

220 ml of water
 400 g of household flour (light wheat flour)
 ½–1 tsp. of salt
 1½ tsp. of dry yeast
 2 tbsp. of oil or butter
 1–2 tbsp. of sugar

<p>French bread (550 g) 180 ml of water 320 g of household flour (light wheat flour) 1 tsp. of salt 1 tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter ½–1 tbsp. of sugar</p>	<p>French bread (700 g) 220 ml of water 400 g of household flour (light wheat flour) 1½ tsp. of salt 1½ tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 1–1½ tbsp. of sugar</p>
<p>Sweet bread (550 g) 160 ml of water 320 g of household flour (light wheat flour) 1 pinch of salt 1 tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter 4 tbsp. of sugar</p>	<p>Sweet bread (700 g) 200 ml of water 400 g of household flour (light wheat flour) 1 pinch of salt 1½ tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 5 tbsp. of sugar</p>
<p>Extra fast bread 230 ml of water 400 g of household flour (light wheat flour) ½ tsp. of salt 3 tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 3 tbsp. of sugar</p>	<p> Extra fast bread can also be baked using other types of flour. Depending on the type of flour, the amounts of the further ingredients may need to be adjusted.</p>
<p>Fast bread (550 g) 180 ml of water 320 g of household flour (light wheat flour) ½ tsp. of salt 2 tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter 1 tbsp. of sugar</p>	<p>Fast bread (700 g) 220 ml of water 400 g of household flour (light wheat flour) ½–1 tsp. of salt 2½ tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 1–2 tbsp. of sugar</p>
<p>Cake 30 ml of water 220 g of household flour (light wheat flour) 3 eggs A pinch of salt 1 tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter ½ tbsp. of sugar</p>	<p>Dessert (rice pudding with raisins) 240 ml of milk 270 g of rice (cooked) 2 eggs 125 g of sugar 100 g of raisins</p>

<p>Multigrain bread (550 g) 180 ml of water 240 g of household flour (light wheat flour, spelt flour or wholemeal flour) 80 g of grains (as you wish) ½ tsp. of salt 1 tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter 1 tbsp. of sugar</p>	<p>Multigrain bread (700 g) 220 ml of water 300 g of household flour (light wheat flour, spelt flour or wholemeal flour) 100 g of grains (as you wish) ½–1 tsp. of salt 1½ tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 1–2 tbsp. of sugar</p>
<p>Wholemeal bread (550 g) 180 ml of water 320 g of household flour (wholemeal flour) ½ tsp. of salt 1 tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter 1 tbsp. of sugar</p>	<p>Wholemeal bread (700 g) 220 ml of water 400 g of household flour (wholemeal flour) ½–1 tsp. of salt 1½ tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 1–2 tbsp. of sugar</p>
<p>Gluten-free bread (550 g) 180 ml of water 160 g of gluten-free flour 160 g of corn flour ½ tsp. of salt 1 - 1½ tsp. of dry yeast 1½ tbsp. of oil or butter 1 tbsp. of sugar</p>	<p>Gluten-free bread (700 g) 220 ml of water 200 g of gluten-free flour 200 g of corn flour ½–1 tsp. of salt 1½–2 tsp. of dry yeast 2 tbsp. of oil or butter 1–2 tbsp. of sugar</p>
<p>Porridge 400 ml of water 60 g of oatflakes</p> <hr/> <p> This programme can also be used to process other ingredients such as wheat bran, seeds, beans etc. to make porridge.</p>	<p>Sticky rice 275 ml of water 250 g of sticky rice</p>
<p>Yoghurt 600 ml of milk 60 ml of lactic acid bacteria (probiotic cultures – available from pharmacies)</p> <hr/> <p> Instead of lactic acid bacteria, you may alternatively also use around 60 g of natural yoghurt as it already contains these bacteria.</p>	<p>Marmalade 500 g of orange pulp 250 g of sugar 3 tbsp. of freshly squeezed lemon juice 1 tbsp. of concentrated lemon juice</p> <hr/> <p> Lots of other fruits are also suitable for making marmalade or jams, e.g. cherries, berries, apricots.</p>

CLEANING AND STORAGE

Please note!

- **CAUTION – Danger of burns from hot device parts!** Allow the device and all accessories to cool down before any cleaning.
- Do not pour any water into the motor unit! The heating elements must not come into contact with water or other liquids.
- Do not pour any cleaning agents directly onto or into the motor unit.
- The accessories are **not** dishwasher-safe!
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface.

- Remove the baking tin and the dough hook from the device (see the "How Do I Operate the Bread Maker?" chapter, "Programme End" section).



If the dough hook cannot be removed from the baking tin, pour warm water into the baking tin and allow it to soak for a few minutes.

- Clean the motor unit with a damp cloth.
- Clean all accessories with warm water and mild detergent.
- Make sure that all parts are dry before the device is reassembled and stored away.
- Store the device and all accessory parts in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

Is the mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).

The baking tin has not been inserted correctly.

- ▶ Correct the fit.

The lid is not closed correctly.

- ▶ Close the lid.

The device has overheated.

- ▶ Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket. Remove the baking tin containing the ingredients from the device and then allow the device to cool down **COMPLETELY** before it is used again.

The error message H:HH appears on the display.

The device is still too hot.

- ▶ Remove the baking tin containing the foodstuffs from the device, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to continue to cool.

The bread does not rise.

Fresh yeast has been used.

- ▶ Dry yeast is easier to handle and does not have to be mixed in first.

Insufficient amount of yeast has been used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The yeast is too old.

- ▶ Check the best-before date.

The ingredients were not added to the baking tin in the correct order.

- ▶ The yeast should not come into contact with the salt too early.

Too much salt and too little sugar has been used.

- ▶ Check the figures in the recipe and weigh / measure out the ingredients precisely.

The flour was not suitable for baking bread.

- ▶ Check the details on the pack and use a different flour if necessary.

The quality of the flour used is not acceptable anymore. The characteristics of the flour can deteriorate due to incorrect storage (moisture, temperature, stored for too long).

- ▶ Use new flour.

The bread has large air pockets.

Too much yeast was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

Too much water was used or the water was too hot. Some types of flour absorb more water than others.

- ▶ Next time add around 10 – 20 ml less liquid.

The bread has collapsed in on itself after it has risen.

The type of flour does not have good baking properties.

- ▶ Use another type of flour.

Too much liquid was used.

- ▶ Next time add around 10 – 20 ml less liquid.

Too little salt was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

Too much yeast was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The lid was open during baking.

- ▶ Do not leave the lid open during baking.

The air humidity is too high or it is too warm.

- ▶ Make sure that the room is well ventilated.

The bread has risen too much.

Too much yeast / water was used.

- ▶ Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely.

Check whether ingredients containing a lot of water were used.

- ▶ Next time add less water if ingredients containing a lot of liquid are being used.

The water was too warm.

- ▶ The water used should be at room temperature.

Not enough flour was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure out the flour using accurate scales.

Too little salt was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The bread is too light and sticky.

Too much yeast was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The yeast is too old.

- ▶ Check the best-before date.

The bread was not baked for long enough.

- ▶ Increase the baking time.

The baking process was interrupted (power outage, accidental pressing of the **START-PAUSE/STOPP** button).

- ▶ If the baking process is interrupted for too long, the end result is generally unsatisfactory and cannot be corrected.

The bread is too dry and too solid.

Too little liquid was used.

- ▶ Next time add around 10 – 20 ml more liquid.

Too much yeast was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The yeast is too old.

- ▶ Check the best-before date.

The bread is too dark.

Too much sugar was used.

- ▶ Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.

The wrong level of browning was selected.

- ▶ Next time select a lighter level of browning using the **KRUSTE** (bread-crust) button.

The bread is not yet fully baked and is moist inside.

Too many additional ingredients (nuts, dried fruits, honey etc.) were used.

- ▶ Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely.

The sides and the bottom of the bread are covered with too much flour.

Either too much flour or too little liquid was used.

- ▶ Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely.

The ingredients are not mixed together properly.

The dough hook is not inserted correctly.

- ▶ The dough hook needs to be inserted before ingredients are added to the baking tin.

The baking process was interrupted (power outage, accidental pressing of the **START-PAUSE/STOPP** button).

- ▶ If the baking process is interrupted for too long, the end result is generally unsatisfactory and cannot be corrected.

The dough does not rise.

Was Programme 15: **Kneten** (kneading) selected? The dough is only kneaded here. No heat is added for proving.

- ▶ Next time select another programme.

The bread has collapsed in on itself and the bottom is too moist.

The bread was left in the bread maker for too long after the end of the baking programme.

- ▶ When the baking programme comes to an end, the bread should be removed from the bread maker as soon as possible.

The crust is too soft.

The bread was left in the bread maker for too long after the end of the baking programme. The steam has softened the crust.

- ▶ When the baking programme comes to an end, the bread should be

removed from the bread maker as soon as possible.

How do I get a crispier crust?

- ▶ Select Programme 2: **Französisches Brot** (French Bread) or the dark option when you select the crust.

The dough hook "rattles".

The dough hook was not inserted correctly.

- ▶ Make sure that the dough hook is fitted securely in the baking tin.

The dough hook is stuck in the bread after the bread has been removed from the baking tin.

The bread is very compact.

- ▶ Allow the bread to cool down completely and then remove the dough hook using the dough hook remover. Tip: Some types of flour absorb more water than others. Next time use a little more liquid to break up the dough.

The bread cannot be sliced.

The bread is still too warm.

- ▶ Always allow the bread to cool before slicing it.

There is a burning smell and smoke emerges from the ventilation slots of the device.

Food was on the baking tin that has got onto the heating elements.

- ▶ Check the baking tin for any food residues that could come into contact with the heating elements before inserting it.

The dough flows over the side of the baking tin onto the heating elements.

- ▶ Interrupt the baking process and remove the dough that has overflowed as soon as the device has cooled down.

During the kneading process, flour or another ingredient has fallen out of the baking tin onto the heating elements.

- ▶ Interrupt the baking process and clean the heating elements as soon as the device has cooled down.

An unpleasant smell can be noticed during use.

The device is dusty or dirty.

- ▶ Clean the device.

The device is being used for the first time. There are production residues in/on the device. This is normal and will not occur later.

- ▶ Make sure the room is well ventilated!

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

TECHNICAL DATA

Article number:	01383
Model number:	BM8301
Voltage supply:	220 – 240V~ 50 Hz
Power:	500W
Protection class:	I
Timer:	15 hours
ID of operating instructions:	Z 01383 M DS V1.1 0520 md



SOMMAIRE

Composition	39
Aperçu général	39
Symboles	40
Mentions d'avertissement	40
Utilisation conforme	41
Consignes de sécurité	41
Avant la première utilisation	44
Accessoires	44
Panneau de commande	44
Programmes	45
À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ?	47
Comment se servir de la machine à pain?	49
Propositions de recettes	51
Nettoyage et rangement	54
Résolution des problèmes	54
Mise au rebut	58
Caractéristiques techniques	58

COMPOSITION

- 1 x Machine à pain
- 1 x Cuve
- 1 x Crochet de pétrissage
- 1 x Extracteur du crochet de pétrissage
- 1 x Verre mesureur
- 1 x Cuillère de dosage
- 1 x Mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Couvercle
- 2 Cuve
- 3 Crochet de pétrissage
- 4 Cuillère de dosage
- 5 Extracteur du crochet de pétrissage
- 6 Verre mesureur
- 7 Corps de l'appareil avec l'unité de moteur
- 8 Panneau de commande

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de la machine à pain MAXXMEE. Avec cet appareil, vous pouvez vous régaler de profiter de votre pain préféré à tout moment. Remplissez simplement les ingrédients, définissez le programme souhaité, le poids du pain et le degré de brunissement de la croûte et vous êtes prêt à partir ! Jusqu'à 15 heures de cuisson programmable sont possibles – c'est-à-dire vous pouvez régler la machine à pain la veille pour que votre pain frais soit prêt pour le petit-déjeuner. Qu'il s'agisse de pain léger, de pain mélangé ou de pain complet – il n'y a pas de limites à la variété. Convient également pour les gâteaux, les yaourts ou la confiture.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web :

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre machine à pain MAXXMEE vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.



Signe de commutation pour le courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

DANGER Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles

ATTENTION Avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS Avertit d'un risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- Cet appareil sert à faire cuire du pain et des gâteaux, à préparer différentes pâtes, à fabriquer du yaourt et de la confiture ainsi qu'à malaxer et battre.
- L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant. **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- Ne remplissez pas trop la cuve. La contenance maximale est de :
 - 400 g d'ingrédients secs et 220 ml de liquide pour différentes sortes de pain
 - 500 g de fruits pour la confiture
 - 600 ml de liquide pour le yaourt
 - 250 g d'ingrédients secs ou 400 ml de liquide pour toutes les autres préparations



- **ATTENTION : surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Transportez et rangez l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour manipuler l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.
- Pour votre propre sécurité, contrôlez l'appareil avant chaque utilisation et assurez-vous qu'il ne présente aucun dommage. Utilisez-le uniquement lorsque l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage !
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- **ATTENTION : respectez les consignes de nettoyage mentionnées au paragraphe « Nettoyage et rangement » !**



DANGER – risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la

fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !

- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !

- Soyez prudent à l'ouverture de l'appareil. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez l'appareil. Pour cette raison, tenez votre visage et vos mains éloignés de la zone dangereuse. Risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !
- De l'air chaud s'échappe des fentes d'aération pendant et peu de temps encore après la cuisson. Attention lors de la manipulation de l'appareil ! Risque de brûlure !
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage.
- Tenez les vêtements tels que les foulards, écharpes, cravates ainsi que les cheveux longs éloignés de l'appareil.
- Arrêtez toujours l'appareil avant d'en extraire la cuve.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec des torchons ou autres.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Assurez-vous que la cuve ne soit pas trop remplie. La pâte qui déborde et entre en contact avec les résistances peut s'enflammer !
- N'insérez aucun objet dans les orifices de l'appareil et assurez-vous qu'ils sont toujours exempt de saleté ou d'autres obstructions.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 30 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Uniquement utiliser des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage.
- Utilisez l'appareil uniquement à couvercle fermé et une fois la cuve correctement en place dans l'appareil.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Afin d'éviter toute surchauffe, n'enclenchez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne portez et ne tirez pas l'appareil par son cordon !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il

n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

- Ne pas exposer l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité prolongée ou au rayonnement direct du soleil et veiller à ce qu'il ne soit pas soumis à des chocs.
- Rangez l'appareil au sec à température ambiante comprise entre 0 et 40°C hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage et rangement »).

ACCESSOIRES

- **Verre mesureur** – Le verre mesureur sert à quantifier la farine et les ingrédients liquides. Un verre mesureur correspond à 240 ml.
- **Cuillère de dosage** – La cuillère de dosage sert à quantifier le sel, l'huile, la levure et les autres ingrédients requis en faibles quantités. Le grand côté de la cuillère de dosage correspond à l'équivalent d'une cuillère à soupe, le petit côté à l'équivalent d'une cuillère à café.
- **Extracteur du crochet de pétrissage** – L'extracteur du crochet de pétrissage sert à retirer le crochet du pain une fois celui-ci cuit.

PANNEAU DE COMMANDE

(Illustration B)



MENÜ (menu)

La sélection du programme désiré s'effectue par pressions successives. Le numéro du programme choisi s'affiche à l'écran.



START-PAUSE/STOPP (démarrage-pause/arrêt)

1 x pression : lancement du programme sélectionné

1 x pression en cours de fonctionnement : mise en pause du programme ; 1 x pression supplémentaire pour poursuivre le programme

Pression longue jusqu'au signal sonore : arrêt du programme



GEWICHT (poids)

Le choix du poids du pain (550 g ou 700 g) s'effectue par pressions successives. Le poids choisi s'affiche à l'écran.



KRUSTE (croûte de pain)

Le choix du degré de cuisson de la croûte (pâle, moyen ou foncé) s'effectue par pressions successives. Le degré de cuisson choisi s'affiche à l'écran.

**ZEIT (durée)**

La durée programmée par défaut peut être raccourcie ou rallongée en se servant des touches fléchées.

Maintenez les touches appuyées longtemps pour un réglage rapide.

**Affichage**

Croûte du pain : Hell (pâle) – Mittel (moyen) – Dunkel (foncé)
(en haut à gauche)

Poids du pain : 550 g – 700 g (en haut à droite)

Programme (en bas à gauche)

Temps restant (en bas à droite)

PROGRAMMES

Vous avez le choix parmi 18 programmes :

Programme 1 : Standard (standard)

Pour la confection de pâtes à pain standard, par ex. au froment ou à base de farine de blé et de seigle.

Programme 2 : Französisches Brot (pain français)

Pour la confection de pains légers à base de farine fine. On obtient normalement un pain aéré avec une croûte craquante à la façon d'un pain blanc traditionnel français.

Programme 3 : Süßes Brot (pain sucré)

Pour la confection de pains sucrés avec des ingrédients spécifiques, comme du sucre, des raisins secs, du chocolat, de la noix de coco râpée, etc. On obtient une pâte particulièrement légère et aérée après une levée un peu plus longue.

Programme 4 : Extra schnelle Backen (cuisson ultra-rapide)

La durée du pétrissage, de la levée et de la cuisson est réduite pour ce programme à 1 heure. Le résultat final est un pain dense très grossier.

Remarque : le pain obtenu est nettement plus dur qu'avec les autres programmes.

Programme 5 : Schnelles Backen (cuisson rapide)

La durée du pétrissage, de la levée et de la cuisson est réduite pour ce programme à 2 heures. Le résultat final est un pain dense grossier.

Programme 6 : Kuchen (gâteau)

Pour la confection de gâteaux ordinaires façon cake levant à la levure chimique ou au bicarbonate de soude. Les ingrédients sont mélangés, la pâte à gâteau levée puis cuite.

Programme 7 : Dessert (dessert)

Pour la confection de desserts nécessitant une cuisson. Les ingrédients sont mélangés, la pâte levée puis cuite.

Programme 8 : Mehrkornbrot (pain multicéréales)

Pour la confection de pain multicéréales à base de différents types de farines et de graines.

Programme 9 : Vollkornbrot (pain complet)

Pour la confection de pains à base de types de farines complètes nécessitant un temps de pétrissage et de levage plus long. Ces pains sont généralement plus compacts et plus lourds.

Programme 10 : Glutenfreies Brot (pain sans gluten)

Pour la confection de pains à base de farines sans gluten nécessitant plus de temps pour absorber les liquides et dont la levée est différente.

On trouve le gluten dans de nombreuses sortes de céréales (le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, le kamut, l'épeautre, etc.). Veuillez observer les instructions sur l'emballage. En cas de régime strict sans gluten, il faut veiller à ce que la levure utilisée ne soit pas non plus à base de gluten. Il faut également veiller à un nettoyage soigneux de la cuve afin qu'aucun résidu d'autres types de farines ne vienne se mélanger à la farine sans gluten. Le pain sans gluten a une consistance plus dense et une couleur plus pâle que le pain traditionnel ; il ne se conserve pas aussi longtemps.

En cas d'intolérance au gluten, informez un médecin si vous souhaitez préparer vous-même votre pain sans gluten.

Programme 11 : Haferbrei (porridge)

Pour la préparation du porridge et autres mets similaires. Les ingrédients sont mélangés et bouillis.

Programme 12 : Klebereis (riz gluant)

Pour la préparation d'un riz particulièrement collant. Les ingrédients sont cuits et remués en permanence de sorte que le riz ne puisse pas accrocher.

Programme 13 : Mixen (malaxage)

Ce programme permet de malaxer lentement différents ingrédients.

Programme 14 : Teig (pâte)

Ce programme permet de préparer des pâtes levées pour pizzas ou gâteaux. La pâte est pétrie et levée, mais elle n'est toutefois **pas** cuite !

On peut ensuite cuire ce pâton cru de façon traditionnelle au four pour en faire une pizza ou un gâteau.

Programme 15 : Kneten (pétrissage)

Ce programme permet de confectionner des pâtes qui n'ont pas besoin de lever. Le programme mélange les ingrédients et pétrit la pâte ; il ne la cuit **pas**. Il est approprié pour la confection de pâtes alimentaires tout comme de pâtes à biscuits ou de pâtes à gaufres.

Programme 16 : Joghurt (yaourt)

Pour la confection de yaourts à base de lait et de yaourt nature (bactéries lactiques). Les ingrédients sont remués à intervalles réguliers et à faible chaleur sur une durée prolongée.

Programme 17 : Marmelade (confiture)

Ce programme permet de confectionner des confitures ou des coulis à base de fruits frais.

Programme 18 : Backen (cuisson)

Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson pour les pains pas encore tout à fait cuits ou les pâtons confectionnés qui n'ont pas encore été cuits. Contrairement au programme **Schnell backen** (cuisson rapide), la pâte n'est pas pétrie ni levée mais juste cuite ! Ce programme peut être utilisé plusieurs fois d'affilée.

À QUOI FAUT-IL VEILLER POUR LA CUISSON DU PAIN ?

La qualité du pain dépend de nombreux facteurs très différents : vous devez toujours veiller à utiliser des ingrédients frais à température ambiante. Prenez note des remarques suivantes :

Ingrédients

- **Farine**

La farine est le composant principal du pain. L'adduction de liquide à la farine forme le gluten. C'est lui qui permet à la pâte de lever et lui donne sa consistance. La panification est donc fortement tributaire de la formation de gluten. C'est la raison pour laquelle il faut toujours vérifier sur l'emballage de la farine les instructions données par le fabricant pour savoir si la farine est appropriée à la cuisson du pain (type de farine). Étant donné que la farine est le composant principal du pain, la quantité de farine indiquée dans les recettes sert de base pour le calcul des autres ingrédients. Veillez toujours à peser correctement la quantité de farine indiquée dans la recette.

- **Levure**

La levure permet à la pâte de monter et rend le pain aéré et plus digeste. Pour la cuisson du pain dans la machine à pain, nous recommandons l'emploi de levure sèche qui est de longue conservation et se travaille plus facilement que la levure fraîche.

- **Sel**

Le sel relève le goût et aide par ailleurs à la fermentation.

- **Beurre / huile**

Le beurre ou l'huile enrichissent le goût et donnent également une consistance plus souple au pain. Le

beurre ou l'huile doivent être à température ambiante.

- **Sucre**

Le sucre, qui sert à donner de l'appétence à la levure, est très important pour le processus de fermentation. On peut utiliser aussi bien du sucre raffiné que du sucre brun ou du miel. Le sucre améliore les propriétés nutritives du pain et prolonge sa conservation.

- **Œufs**

Les œufs rendent le pain plus nourrissant et plus gros. Il faut les battre crus et toujours sans coquille pour les ajouter à la pâte.

Remarque : n'incorporez jamais d'œufs quand vous utilisez la minuterie car les œufs non réfrigérés sont rapidement avariés.

- **Levure chimique**

La levure chimique s'utilise pour confectionner des pâtes à pain et des gâteaux façon cake « rapides ». La pâte n'a pas besoin de temps pour lever, comme c'est le cas avec d'autres levures, et le résultat est plus aéré.

- **Bicarbonate de soude**

Le bicarbonate de soude a la même fonction que la levure chimique pour lever la pâte. Le bicarbonate de soude et la levure chimique sont fréquemment utilisés ensemble.

- **Eau**

Nous recommandons d'utiliser de l'eau normale du robinet. Veillez à ce que l'eau ne soit ni trop froide ni trop chaude, mais juste à température ambiante. Si l'eau est trop froide, la levure n'amorce pas le processus de fermentation. Si l'eau est trop chaude, la levure fermente trop rapidement (uniquement recommandé en cas d'utilisation du programme « Schnell backen » (cuisson rapide)).

- **Lait**
Le lait ou les produits laitiers enrichissent le goût, rendent le pain plus nourrissant et lui donnent une belle croûte dorée. La quantité de lait ajoutée doit être retranchée de la quantité d'eau indiquée dans la recette.

Remarque : n'incorporez jamais de lait ou de produits laitiers quand vous utilisez la minuterie car les produits laitiers non réfrigérés sont rapidement avariés.

- **Mélanges pour pâte à pain tous prêts avec levure**
Pour les mélanges pour pâte à pain tous prêts qui contiennent de la levure, il suffit juste d'ajouter de l'eau au mélange, de sélectionner le programme 1 (« Standard ») et d'indiquer la taille du pain en fonction de la quantité du mélange tout prêt. La proportion de levure dans ces mélanges pour pâte à pain tous prêts est très variable, c'est pourquoi la cuisson varie d'un produit à l'autre.
- **Mélanges pour pâte à pain tous prêts sans levure**
Vous devez verser en premier la levure dans la cuve, puis ajouter le mélange pour pâte à pain et enfin l'eau. Sélectionnez le programme correspondant au type de farine du mélange pour pâte à pain.

Préparation de la pâte

- Veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante (exception : pour les programmes « Schnelles Backen » (cuisson rapide) et « Extra schnelles Backen » (cuisson ultra-rapide), l'eau ajoutée peut être légèrement plus chaude).
- Utilisez de la levure sèche plus facile à travailler et qui donne des résultats plus sûrs.

- Notez que la farine de seigle ne lève pas de la même façon que le froment. Une pâte à base de farine de seigle ne lève pas beaucoup si l'on n'y ajoute pas suffisamment d'agent levant. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, un pain de seigle doit être composé d'un mélange de farine à base d'au moins 30 % de froment et au maximum de 70 % de seigle.

Dosage des ingrédients

Pour la cuisson du pain, il est important de respecter les quantités indiquées dans les recettes et de les doser correctement. Utilisez le verre mesureur et la cuillère de dosage fournis pour doser les ingrédients. Pour la cuillère de dosage, dosez toujours cuillère « à ras » et non pas « bombée ». Pour mesurer le beurre, la farine, etc., utilisez une balance.

Ordre d'incorporation des ingrédients

L'ordre dans lequel les ingrédients doivent être versés dans la cuve est important pour le processus de fermentation faisant que le pain lève :

1. Versez en premier l'eau ou le lait dans la cuve.
2. Ajoutez ensuite la farine.
3. Dans un coin, formez un creux dans la farine, ajoutez-y le sel et recouvrez le creux de farine.
4. Dans le coin opposé, formez un autre creux dans la farine, ajoutez-y la levure et recouvrez le creux de farine. Il ne faut pas mélanger le sel et la levure au début. Si le sel est mélangé trop tôt à la levure, ceci peut altérer la fermentation du pain.
5. Ajoutez les copeaux de beurre ou l'huile.
6. Terminez par une pincée de sucre.

COMMENT SE SERVIR DE LA MACHINE À PAIN?

À observer !

- Veillez à ce qu'aucune denrée ne pénètre à l'intérieur de la machine à pain et n'entre en contact avec les résistances. Ceci peut causer un incendie de l'appareil !
- Avant de mettre la cuve en place, contrôlez si des restes d'aliments éventuellement présents sur la paroi extérieure de la cuve peuvent entrer en contact avec les résistances.
- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.

Placer et brancher

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable.
2. Pour extraire la cuve de l'appareil, tournez-la légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et prélevez-la par le haut.
3. Mettez en place le crochet de pétrissage dans la cuve en le positionnant sur la réception prévue à cet effet au sein de la cuve.



Nous recommandons d'enduire au préalable de margarine ou de beurre la réception du crochet de pétrissage afin qu'aucune pâte ne vienne se loger entre la réception et le crochet de pétrissage, ce qui permet aussi plus tard de retirer plus facilement le crochet.

4. Versez les ingrédients dans la cuve. Respectez l'ordre d'incorporation des ingrédients (voir paragraphe « À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? », section « Ordre d'incorporation des ingrédients »).

5. Placez la cuve dans l'appareil et verrouillez-la en la tournant le sens des aiguilles d'une montre.
6. Fermez le couvercle.
7. Branchez la fiche secteur sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. Un signal sonore retentit et l'affichage s'active dès que l'appareil est branché à une prise.
8. Sélectionnez un programme de cuisson (voir section suivante « Démarrage du programme »).

Démarrage du programme

1. Sélectionnez un programme de cuisson (voir paragraphe « Liste des programmes ») à l'aide de la touche **MENÜ** (menu) en appuyant dessus autant de fois que nécessaire. À l'écran s'affiche le programme (1 à 18) ayant été sélectionné.
2. Appuyez sur la touche **GEWICHT** (poids) pour sélectionner la taille du pain (550 g ou 700 g). Dans la partie supérieure droite de l'écran est indiquée à l'aide d'une flèche la taille du pain ayant été sélectionnée. **Notez qu'il n'est pas possible de sélectionner la taille du pain pour les programmes 4, 6, 7 et 11 à 18.**
3. Appuyez sur la touche **KRUSTE** (croûte de pain) pour sélectionner le degré de cuisson de la croûte (Hell (pâle), Mittel (moyen), Dunkel (foncé)). Dans la partie supérieure gauche de l'écran est indiqué à l'aide d'une flèche le degré de cuisson de la croûte ayant été sélectionné. **Remarque :** notez qu'il n'est pas possible de sélectionner le degré de cuisson de la croûte pour les programmes 4 et 11 à 18.
4. Pour lancer le programme, appuyez sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt). Le temps

restand jusqu'à la fin du programme s'affiche à l'écran.



Toutes les autres touches sont désactivées durant l'exécution du programme de cuisson. Pour interrompre la cuisson, par ex. afin d'ajouter d'autres ingrédients, appuyez une fois brièvement sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).

Appuyez à nouveau sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt) pour poursuivre à nouveau la cuisson. Veillez à ce que l'interruption ne dure pas trop longtemps pour éviter les déperditions de chaleur dont la pâte à pain a besoin.

Fin du programme

Lorsque le programme est terminé, la durée indiquée à l'écran est de 0:00 et un signal sonore retentit plusieurs fois pour avertir de la fin du programme.

1. En fin du programme, appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).



Si la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt) n'est pas actionnée en fin de programme, l'appareil bascule automatiquement en **mode de maintien au chaud** (uniquement pour les programmes 1 à 10). L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'une heure. Si vous souhaitez l'arrêter avant, appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).

2. Retirez la fiche de la prise de courant.
3. Ouvrez le couvercle.

4. Retirez la cuve en la tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'extraire par le haut. **La cuve est chaude ! Utilisez des gants de cuisine !**
5. Laissez le pain pendant environ 15 minutes dans la cuve avant de le prélever pour le laisser ensuite refroidir sur une grille.
6. Si le crochet de pétrissage est encore pris dans le pain, retirez-le à l'aide de l'extracteur du crochet de pétrissage une fois le pain entièrement refroidi.
7. Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser, de le nettoyer ou de le ranger.

Si vous souhaitez réutiliser l'appareil, vous devez attendre qu'il ait intégralement refroidi. Si l'écran affiche le message d'erreur H:HH à l'allumage de l'appareil, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans un tel cas, retirez de l'appareil la cuve avec les denrées, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil finir de refroidir.

Cuisson différée

L'appareil peut être programmé jusqu'à 15 heures à l'avance.



Pour une programmation à cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients frais comme le lait, les fruits, les oignons, les œufs et autres qui sont rapidement avariés quand ils ne sont pas réfrigérés.

1. Sélectionnez le programme de votre choix ainsi que la taille et la croûte désirées du pain tel que décrit à la section « Démarrage du programme ».
2. Appuyez sur le panneau de commande sur les **touches fléchées du réglage de la durée** pour sélec-

tionner par tranches de 10 minutes l'heure à laquelle l'appareil devra automatiquement terminer le programme de cuisson. Vous devez à cet effet noter que le temps de cuisson doit être pris en compte.

Exemple : il est 20h30 et le pain doit être prêt à 7h00 le lendemain matin, soit 10 heures et 30 minutes plus tard. Peu importe le programme choisi, la durée devra donc être paramétrée sur 10 heures et 30 minutes. Le

programme de cuisson sera alors lancé automatiquement de sorte à se terminer pour 7h00.

3. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt). Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affiche à l'écran.
4. Une fois le programme terminé, observez les instructions données à la section « Fin du programme ».

PROPOSITIONS DE RECETTES




Dans les recettes ci-après, une cuillère à soupe correspond à une grande cuillère de dosage à ras. Dans les recettes ci-après, une cuillère à café correspond à une petite cuillère de dosage à ras.




« À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? » et « Comment se servir de la machine à pain ? ».

Respectez impérativement l'ordre d'incorporation des ingrédients (voir paragraphe « À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? », section « Ordre d'incorporation des ingrédients »).

Veuillez tenir compte des remarques indiquées aux paragraphes « Programmes »,

Pain blanc (550 g) 180 ml d'eau 320 g de farine de ménage (farine de froment) ½ cuillère à café de sel 1 cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 1 cuillère à soupe de sucre	Pain blanc (700 g) 220 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine de froment) ½ à 1 cuillère à café de sel 1½ cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 2 cuillères à soupe de sucre
Pain français (550 g) 180 ml d'eau 320 g de farine de ménage (farine de froment) 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre ½ à 1 cuillère à soupe de sucre	Pain français (700 g) 220 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine de froment) 1½ cuillère à café de sel 1½ cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 1½ cuillère à soupe de sucre

Pain sucré (550 g) 160 ml d'eau 320 g de farine de ménage (farine de froment) 1 pincée de sel 1 cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 4 cuillères à soupe de sucre	Pain sucré (700 g) 200 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine de froment) 1 pincée de sel 1½ cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 5 cuillères à soupe de sucre
Pain à préparation ultra-rapide 230 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine de froment) ½ cuillère à café de sel 3 cuillères à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 3 cuillères à soupe de sucre	 D'autres types de farine permettent également de confectionner des pains à préparation ultra-rapide. En fonction du type de farine utilisée, il faut alors éventuellement adapter les quantités des autres ingrédients.
Pain à préparation rapide (550 g) 180 ml d'eau 320 g de farine de ménage (farine de froment) ½ cuillère à café de sel 2 cuillères à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 1 cuillère à soupe de sucre	Pain à préparation rapide (700 g) 220 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine de froment) ½ à 1 cuillère à café de sel 2½ cuillères à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 2 cuillères à soupe de sucre
Kuchen (gâteau) 30 ml d'eau 220 g de farine de ménage (farine de froment) 3 œufs 1 pincée de sel 1 cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre ½ cuillère à soupe de sucre	Dessert (riz au lait aux raisins secs) 240 ml de lait 270 g de riz (cuit) 2 œufs 125 g de sucre 100 g de raisins secs
Pain multicéréales (550 g) 180 ml d'eau 240 g de farine de ménage (farine de froment, farine d'épeautre ou farine complète) 80 g de céréales en grain (au choix) ½ cuillère à café de sel 1 cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 1 cuillère à soupe de sucre	Pain multicéréales (700 g) 220 ml d'eau 300 g de farine de ménage (farine de froment, farine d'épeautre ou farine complète) 100 g de céréales en grain (au choix) ½ à 1 cuillère à café de sel 1½ cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 2 cuillères à soupe de sucre

<p>Pain complet (550 g) 180 ml d'eau 320 g de farine de ménage (farine complète) ½ cuillère à café de sel 1 cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 1 cuillère à soupe de sucre</p>	<p>Pain complet (700 g) 220 ml d'eau 400 g de farine de ménage (farine complète) ½ à 1 cuillère à café de sel 1½ cuillère à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 2 cuillères à soupe de sucre</p>
<p>Pain sans gluten (550 g) 180 ml d'eau 160 g de farine sans gluten 160 g de farine de maïs ½ cuillère à café de sel 1 à 1½ cuillère à café de levure sèche 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre 1 cuillère à soupe de sucre</p>	<p>Pain sans gluten (700 g) 220 ml d'eau 200 g de farine sans gluten 200 g de farine de maïs ½ à 1 cuillère à café de sel 1½ à 2 cuillères à café de levure sèche 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre 1 à 2 cuillères à soupe de sucre</p>
<p>Haferbrei (porridge) 400 ml d'eau 60 g de flocons d'avoine</p> <p> Ce programme permet également la préparation de bouillies à base d'autres ingrédients, comme par ex. de son de blé, de graines, de haricots, etc.</p>	<p>Klebereis (riz gluant) 275 ml d'eau 250 g de riz gluant</p>
<p>Joghurt (yaourt) 600 ml de lait 60 ml de bactéries lactiques (cultures probiotiques – disponibles en pharmacie)</p> <p> À la place des bactéries lactiques, il est également possible d'utiliser env. 60 g de yaourt nature qui contient déjà ces bactéries.</p>	<p>Marmelade (confiture) 500 g de pulpe d'orange 250 g de sucre 3 cuillères à soupe de jus de citron frais pressé 1 cuillère à soupe de jus de citron concentré</p> <p> Il est également possible de faire de la confiture à base de nombreux autres fruits, comme par ex. les cerises, les baies ou les abricots.</p>

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- **ATTENTION – Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez refroidir l'appareil et tous les accessoires avant tout nettoyage.
- Ne laissez pas d'eau pénétrer dans le corps de l'appareil ! Les résistances ne doivent pas entrer en contact avec l'eau ni tout autre liquide.
- Ne versez pas de produit nettoyant directement sur ou dans le corps de l'appareil.
- Les accessoires **ne** se lavent **pas** au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'en endommager la surface.

- Extrayez la cuve et le crochet de pétrissage de l'appareil (voir section « Fin du programme »).



Si vous ne parvenez pas à extraire le crochet de pétrissage de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez agir quelques minutes.

- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant d'assembler à nouveau l'appareil et de le ranger.
- Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).

La cuve n'est pas correctement en place.

- ▶ Corriger la position.

Le couvercle n'est pas fermé correctement.

- ▶ Fermez le couvercle.

L'appareil est en surchauffe.

- ▶ Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Retirez de l'appareil la cuve avec les ingrédients à l'intérieur et laissez l'appareil refroidir **INTÉGRALEMENT** avant de l'utiliser à nouveau.

Le message d'erreur H:HH s'affiche à l'écran.

L'appareil est encore trop chaud.

- ▶ Dans un tel cas, retirez de l'appareil la cuve avec les denrées, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil finir de refroidir.

Le pain ne lève pas.

Vous avez utilisé de la levure fraîche.

- ▶ La levure sèche est plus facile à travailler et n'a pas besoin d'être préparée à part.

Vous n'avez pas utilisé suffisamment de levure.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

La levure est trop ancienne.

- ▶ Contrôlez la date limite de conservation.

Les ingrédients n'ont été pas versés dans le bon ordre dans la cuve.

- ▶ La levure ne doit pas entrer trop tôt en contact avec le sel.

Vous avez utilisé trop de sel et pas assez de sucre.

- ▶ Contrôlez les indications de la recette et mesurez/pesez exactement les ingrédients.

La farine n'est pas appropriée à la fabrication du pain.

- ▶ Contrôlez les mentions sur l'emballage et utilisez éventuellement une autre farine.

La qualité de la farine utilisée n'est plus acceptable. Les propriétés de la farine peuvent s'altérer en cas de mauvais stockage (humidité, température, trop longue conservation).

- ▶ Utilisez de la nouvelle farine.

Le pain a une mie trop aérée.

Une quantité trop importante de levure a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Une quantité trop importante d'eau a été utilisée ou l'eau était trop chaude. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres.

- ▶ La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en moins.

Une fois levé, le pain s'est affaissé.

Le type de farine ne lève pas correctement.

- ▶ Utilisez un autre type de farine.

Une quantité trop importante de liquide a été utilisée.

- ▶ La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en moins.

Une quantité trop faible de sel a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Une quantité trop importante de levure a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Le couvercle était ouvert durant la cuisson.

- ▶ Ne laissez pas le couvercle ouvert durant la cuisson.

Le taux d'humidité dans l'air est trop important ou il fait trop chaud.

- ▶ Veillez à la bonne ventilation de la pièce.

Le pain a trop levé.

Une quantité trop importante de levure / d'eau a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Vérifiez si les ingrédients utilisés ont une forte teneur en eau.

- ▶ La prochaine fois que vous utilisez des ingrédients contenant beaucoup d'eau, ajoutez moins d'eau.

L'eau est trop chaude.

- ▶ L'eau utilisée doit toujours être à température ambiante.

Vous n'avez pas utilisé suffisamment de farine.

- ▶ Vérifiez la quantité indiquée dans la recette et pesez la farine avec une balance exacte.

Une quantité trop faible de sel a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Le pain est trop pâle et collant.

Une quantité trop importante de levure a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

La levure est trop ancienne.

- ▶ Contrôlez la date limite de conservation.

Le pain n'a pas cuit suffisamment longtemps.

- ▶ Allongez le temps de cuisson.

La cuisson a-t-elle été interrompue (coupure de courant, pression par inadvertance de la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt)).

- ▶ Si la cuisson est interrompue trop longtemps, le résultat final est en règle générale insatisfaisant et ne peut pas être corrigé.

Le pain est trop sec et trop ferme.

Une quantité trop faible de liquide a été utilisée.

- ▶ La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en plus.

Une quantité trop importante de levure a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

La levure est trop ancienne.

- ▶ Contrôlez la date limite de conservation.

Le pain est trop foncé.

Une quantité trop importante de sucre a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Le degré de cuisson de la croûte n'a pas été sélectionné correctement.

- ▶ La prochaine fois, sélectionnez un degré de cuisson de la croûte plus clair à l'aide de la touche **KRUSTE** (croûte de pain).

Le pain n'est pas complètement cuit et encore humide à l'intérieur.

Une quantité trop importante d'ingrédients supplémentaires (noix, fruits secs, miel, etc.) a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Les côtés et le plat du pain sont trop farinés.

Soit une quantité trop importante de farine, soit une quantité trop faible de liquide a été utilisée.

- ▶ Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.

Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.

Les crochets de pétrissage ne sont pas correctement en place.

- ▶ Le crochet de pétrissage doit être en place avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve.

La cuisson a-t-elle été interrompue (coupure de courant, pression par inadvertance de la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt)).

- ▶ Si la cuisson est interrompue trop longtemps, le résultat final est en règle générale insatisfaisant et ne peut pas être corrigé.

La pâte ne lève pas.

Le programme 15 : Kneten (pétrissage) a-t-il été sélectionné ? Celui-ci permet uniquement de pétrir la pâte. Aucune chaleur n'est ajoutée pour le levage.

- ▶ La prochaine fois, sélectionnez un autre programme.

Le pain s'est aplati et son plat est humide.

Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain après la fin du programme de cuisson.

- ▶ Il faut sortir le pain le plus rapidement possible de la machine à pain dès que le programme de cuisson est terminé.

La croûte est trop molle.

Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain après la fin du programme de cuisson. La vapeur a ramolli la croûte.

- ▶ Il faut sortir le pain le plus rapidement possible de la machine à pain dès que le programme de cuisson est terminé.

Comment obtenir une croûte craquante ?

- ▶ Sélectionnez le programme 2 : Französisches Brot (pain français) ou choisissez Dunkel (foncé) pour la croûte.

Le crochet de pétrissage « cliquète ».

Le crochet de pétrissage n'est pas correctement en place.

- ▶ Veillez à ce que le crochet de pétrissage soit bien fixé au sein de la cuve.

Une fois le pain extrait de la cuve, le crochet de pétrissage est resté pris dans le pain.

Le pain est très compact.

- ▶ Laissez le pain complètement refroidir puis retirez le crochet de

pétrissage à l'aide de l'extracteur du crochet de pétrissage. Conseil : certains types de farine absorbent plus de liquide que d'autres. La prochaine fois, utilisez un peu plus de liquide de sorte à alléger la pâte.

Le pain se coupe mal.

Le pain est encore trop chaud.

- ▶ Laissez toujours le pain refroidir avant de le couper.

Une odeur de brûlé et de la fumée se dégagent des fentes d'aération de l'appareil.

Des denrées se trouvaient sur la cuve et seraient ainsi entrées en contact avec les résistances.

- ▶ Examinez la cuve avant sa mise en place pour voir si des résidus de denrées pourraient éventuellement entrer en contact avec les résistances.

La pâte a débordé de la cuve pour se répandre sur les résistances.

- ▶ Interrompez la cuisson et éliminez les débordements de pâte dès que l'appareil a refroidi.

Lors du pétrissage, de la farine ou un autre ingrédient est tombé de la cuve sur les résistances.

- ▶ Interrompez la cuisson et nettoyez les résistances dès que l'appareil a refroidi.

Une odeur désagréable s'échappe.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Nettoyez l'appareil.

L'appareil est utilisé pour la première fois. Il y a des résidus de production dans/sur l'appareil. Ceci est normal et ne se produira pas plus tard.

- ▶ Assurez-vous que la pièce est bien ventilée !

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	01383
Numéro de modèle :	BM8301
Alimentation électrique :	220 – 240V~ 50 Hz
Puissance :	500W
Classe de protection :	I
Minuterie :	15 heures
Identifiant mode d'emploi :	Z 01383 M DS V1.1 0520 md



INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	59
Een overzicht	59
Symbolen	60
Signaalwoorden	60
Doelmatig gebruik	61
Veiligheidsaanwijzingen	61
Vóór het eerste gebruik	64
Toebehoren	64
Bedieningspaneel	64
Programma's	65
Waarom moet ik letten tijdens het broodbakken?	67
Hoe bedien ik de broodbakmachine?	69
Receptvoorstellen	71
Reinigen en opbergen	74
Oplossen van problemen	74
Verwerking	78
Technische gegevens	78

OMVANG VAN DE LEVERING

- 1 x Broodbakmachine
- 1 x Bakvorm
- 1 x Kneedhaak
- 1 x Kneedhaakverwijderaar
- 1 x Maatbeker
- 1 x Maatlepel
- 1 x Gebruikershandleiding

Controleer of de levering volledig is en de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

EEN OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Deksel
- 2 Bakvorm
- 3 Kneedhaak
- 4 Maatlepel
- 5 Kneedhaakverwijderaar
- 6 Maatbeker
- 7 Motorblok
- 8 Bedieningspaneel

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van onze **MAXXMEE broodbakmachine**. Met dit apparaat kunt je jezelf op elk moment trakteren op jouw favoriete brood. Vul eenvoudig de ingrediënten in, stel het gewenste programma, het broodgewicht en de bruiningsgraad van de korst in en u bent klaar om te gaan! Tot 15 uur programmeerbaar bakken is mogelijk – d.w.z. jij kunt de broodmachine de avond ervoor zo instellen dat uw verse brood klaar is voor het ontbijt. Of het nu gaat om licht brood, gemengd of volkoren brood – de variëteit kent geen grenzen. Ook geschikt voor gebak, yoghurt of jam.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren via onze website contact op met onze klantenservice: www.dspro.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE broodbakmachine**.

Informatie over de gebruikershandleiding

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig door, en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLLEN

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. De bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig doorlezen en opvolgen.



Aanvullende informatie



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen!



Voorzichtig: hete oppervlakken!!



Geschikt voor levensmiddelen.



~ Symbool voor wisselspanning

SIGNAALWOORDEN**GEVAAR**

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor **mogelijk** ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot matig letsel

LET OP

waarschuwt voor materiële schade

DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het bakken van brood en gebak, de bereiding van diverse soorten deeg, voor het maken van yoghurt en voor het inkoken van jam alsook voor het mengen en roeren.
- Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor privé gebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals in de gebruikershandleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De bakvorm niet te vol vullen. Het maximale vulvolume bedraagt:
 - 400 g aan droge ingrediënten en 220 ml vloeistof voor verschillende broodsoorten
 - 500 g aan vruchten voor jam of confituren
 - 600 ml aan vloeistof voor yoghurt
 - 250 g aan droge ingrediënten of 400 ml vloeistof voor andere etenswaren



- **VOORZICHTIG: hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Beslist erop letten dat tijdens en na het gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat alleen transporteren resp. opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat hanteert.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Controleer het apparaat in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het alleen wanneer het apparaat, het netsnoer en de netstekker geen schade vertonen!
- Wanneer het apparaat, het netsnoer of de netstekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- LET OP: reinigingsinstructies opvolgen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes. Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het apparaat in het water valt wanneer het is aangesloten op het stroomnet, trek dan direct de netstekker uit de contactdoos. **Haal het apparaat pas daarna uit het**

water. Probeer nooit om het uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!

- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen, wanneer het is aangesloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Tijdens het openen van het apparaat kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit

de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater.

- Er treedt hete lucht tijdens en kort na het bakproces uit de ventilatiesleuven. Voorzichtig in de omgang met het apparaat. Er bestaat Verbrandingsgevaar.
- Leg het aansluitsnoer zo, dat niemand erover kan struikelen.
- Houd kledingstukken zoals doeken, sjaals, stropdassen, en lang haar uit de buurt van het apparaat.
- Das Gerät immer ausschalten, bevor die Backform aus dem Gerät entnommen wird.
- Het apparaat altijd uitschakelen, voordat de bakvorm uit het apparaat wordt genomen.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- Het apparaat nooit met doeken e.d. afdekken.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Let erop dat de bakvorm niet te vol is gevuld! Overlopend deeg, dat in aanraking komt met de verwarmings-elementen, kan ontbranden!
- Steek geen voorwerpen in de apparaatopeningen en zorg ervoor dat ze altijd vrij zijn van vuil of andere verstoppingen.
- Bij brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

LET OP – Risico van materiële schade

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Gebruik alleen origineel toebehoren van de fabrikant, om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te vermijden.
- Het apparaat alleen gebruiken, wanneer het deksel gesloten is en de bakvorm op de juiste wijze in het apparaat is geplaatst.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
- Het apparaat niet zonder inhoud inschakelen, om oververhitting te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer om het apparaat van het stroomnet te ontkoppelen.
- Het apparaat niet aan het netsnoer dragen of trekken.
- Let erop dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C buiten bereik van kinderen en dieren.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de behuizing en de toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie "Reinigen en opbergen").

BEDIENINGSPANEEL

(Afbeelding B)



MENÜ (menu)

Het gewenste programma wordt geselecteerd door meerdere malen indrukken van de knop. In het display wordt het geselecteerde programmanummer weergegeven.



START-PAUSE/STOPP (start – pauze / stop)

1 x indrukken: het geselecteerde programma starten
Tijdens de werking 1 x indrukken: programma pauzeren; opnieuw 1 x indrukken, om het programma te vervolgen
Lang indrukken tot aan de signaaltoon: programma stoppen



GEWICHT

Gewicht van het brood (550 g of 700 g) wordt geselecteerd door meervoudig indrukken van de knop. In het display wordt het geselecteerde gewicht weergegeven.



KRUSTE (broodkorst)

Bruiningsgraad van de korst (Licht, Gemiddeld of Donker) wordt geselecteerd door meervoudig indrukken van de knop. In het display wordt de geselecteerde bruiningsgraad weergegeven.

TOEBEHOREN

- **Maatbeker** – De maatbeker is geschikt voor het afmeten van meel en vloeibare ingrediënten. Een volle maatbeker komt overeen met 240 ml.
- **Maatlepel** – De maatlepel is geschikt voor het afmeten van zout, olie, gist en overige ingrediënten in kleine hoeveelheden. De grote zijde van de maatlepel komt overeen met een eetlepel, de kleine zijde met een theelepel.
- **Kneedhaakverwijderaar** – De kneedhaakverwijderaar wordt gebruikt voor het verwijderen van de kneedhaak uit het gebakken brood.

**ZEIT (tijd)**

Door het indrukken van de pijltjesknoppen kan de in het programma vooraf ingestelde tijd worden verlengd of verkort. Lang ingedrukt houden voor een snelloop.

**Display**

Korst van het brood: Licht – Gemiddeld – Donker (bovenaan links)

Gewicht van het brood: 550 g–700 g (bovenaan rechts)

Programma (onderaan links)

Resterende tijd (onderaan rechts)

PROGRAMMA'S

Jij kunt kiezen uit 18 programma's:

Programma 1: Standaard (Standaard)

Voor standaard soorten brooddeeg, zoals tarwebroden en gemengde broden uit tarwe- en rogge-meel.

Programma 2: Französisches Brot (Frans brood)

Voor lichte broden uit fijne bloem. Normaal gesproken wordt het brood luchtig en krijgt het een knapperige korst, zoals traditioneel Frans witbrood.

Programma 3: Süßes Brot (Zoet brood)

Voor zoete broden met bijzondere ingrediënten zoals extra suiker, rozijnen, chocolade, geraspte kokos etc. Door een langere rijstijd wordt het deeg bijzonder licht en luchtig.

Programma 4: Extra schnelles Backen (Extra snel bakken)

De tijden voor kneden, rijzen en bakken worden in dit programma met 1 uur verkort. Het eindresultaat is een zeer grof, stevig brood.

Opmerking: het brood wordt aanmerkelijk harder dan met andere programma's.

Programma 5: Schnelles Backen (Snel bakken)

De tijden voor kneden, rijzen en bakken worden in dit programma met 2 uur verkort. Het eindresultaat is een grof, stevig brood.

Programma 6: Kuchen (Gebak)

Voor normale cakes die met bakpoeder of baksoda worden gemaakt. De ingrediënten worden vermengd, gerezen en gebakken.

Programma 7: Dessert

Voor desserts die moeten worden gebakken. De ingrediënten worden vermengd, gerezen en gebakken.

Programma 8: Mehrkornbrot (Meergranenbrood)

Voor meergranenbrood uit verschillende meelsoorten en granen.

Programma 9: Vollkornbrot (Volkorenbrood)

Voor broden met zware volkorenmeelsoorten die langere tijd nodig hebben voor het kneden en rijzen. Deze broden worden meestal compacter en zwaarder.

Programma 10: Glutenvrij Brod (Glutenvrij brood)

Voor broden uit glutenvrij meel die meer tijd nodig hebben om vloeistoffen op te nemen en andere rijseigenschappen hebben.

Gluten zijn aanwezig in talrijke graansoorten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt etc.). De aanwijzingen op de verpakking opvolgen! Bij een streng glutenvrij dieet moet erop worden gelet dat ook het gebruikte gist geen gluten bevat. De bakvorm moet bovendien te allen tijde grondig worden gereinigd, zodat er geen resten van andere meelsoorten met het glutenvrije meel in aanraking komen. Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en een lichtere kleuring dan normaal brood en is bovendien niet zo lang houdbaar.

Een arts raadplegen indien er glutentolerantie bestaat en er glutenvrij brood zelf wordt gebakken.

Programma 11: Haferbrei (Havermoutpap)

Voor havermout, porridge e.d. De ingrediënten worden vermengd en aan de kook gebracht.

Programma 12: Klebreis (Kleefrijst)

Voor rijst die bijzonder kleverig moet worden. De ingrediënten worden onder voortdurend roeren verhit, zodat de rijst niet kan aankleven.

Programma 13: Mixen (Mengen)

Met dit programma kunnen verschillende ingrediënten langzaam worden gemengd.

Programma 14: Teig (Deeg)

Met dit programma kan gistdeeg voor pizza of gebak worden voorbereid. Het deeg wordt geknead en gerezen. Het deeg wordt echter niet gebakken!

Het deeg kan vervolgens traditioneel in de oven tot pizza of gebak verder worden verwerkt!

Programma 15: Kneten (Knedén)

Met dit programma kan deeg worden verwerkt dat niet moet rijzen. Het programma vermengt de ingrediënten en kneedt het deeg; het wordt niet gebakken. Is geschikt voor pastadeeg maar ook voor koekjes- of wafeldeeg.

Programma 16: Joghurt (Yoghurt)

Voor het maken van yoghurt uit melk en gewone yoghurt (melkzuurbacteriën). De ingrediënten worden gedurende een langere periode met geringe warmte-inwerking altijd opnieuw doorgeroerd.

Programma 17: Marmelade (Jam)

Met dit programma kunnen verse vruchten worden verwerkt tot jam, confituren of sauzen.

Programma 18: Backen (bakken)

Met dit programma kan de baktijd voor broden worden verlengd die nog niet geheel zijn doorgebakken of voor deeg dat reeds klaar is maar nog niet werd gebakken. In tegenstelling tot het programma **Snell backen (snel bakken)** wordt het deeg hier niet meer geknead of gerezen maar slechts gebakken! Het programma kan meerdere malen achter elkaar worden gebruikt.

WAAROP MOET IK LETTEN TIJDENS HET BROODBAKKEN?

De kwaliteit van het brood hangt af van veel verschillende factoren: altijd erop letten dat de gebruikte ingrediënten vers zijn en op kamertemperatuur. De onderstaande aanwijzingen opvolgen:

Ingrediënten

- **Meel**

Meel is het hoofdbestanddeel van brood. Meel vormt met toevoeging van vloeistof gluten. Gluten zijn wederom verantwoordelijk voor het rijzen en de stevigheid van het deeg. Hoe goed kan worden gebakken hangt dus sterk af van de vorming van gluten. Daarom vóór het bakken in de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het meel controleren of het meel geschikt is voor het broodbakken (meeltype). Aangezien meel het hoofdbestanddeel van brood is, wordt in de broodrecepten de hoeveelheid meel meestal als basishoeveelheid voor de berekening van de verdere ingrediënten gebruikt. Altijd erop letten de in het recept aangegeven hoeveelheid meel precies af te wegen.

- **Gist**

Gist laat het deeg rijzen en maakt het brood luchtiger en lichter verteerbaar. Voor het bakken in de broodbakmachine adviseren wij het gebruik van droge gist, aangezien droge gist langer houdbaar is en zich eenvoudiger laat verwerken dan verse gist.

- **Zout**

Zout verhoogt de smaak en ondersteunt bovendien het gistingsproces.

- **Boter / Olie**

Boter resp. olie verhogen de smaak en maken het brood bovendien zach-

ter qua consistentie. De boter resp. de olie moet op kamertemperatuur zijn.

- **Suiker**

Suiker dient om de gist op gang te brengen en is zeer belangrijk voor het gistingsproces. Hiervoor is zowel geraffineerde als bruine suiker of honing geschikt. Suiker verhoogt de voedingswaarde van het brood en maakt het langer houdbaar.

- **Eieren**

Eieren kunnen een brood voedingsrijker en groter maken. Ze moeten rauw, geklutst en altijd zonder schaal zijn.

Opmerking: nooit eieren gebruiken, wanneer de timerfunctie moet worden gebruikt, aangezien eieren ongekookt snel kunnen bederven.

- **Bakpoeder**

Voor 'snelle' soorten brooddeeg en cake wordt bakpoeder gebruikt. Het deeg benodigt geen tijd om te rijzen zoals bij gist, en het deeg wordt luchtiger.

- **Baksoda**

Baksoda heeft in deeg dezelfde functie als bakpoeder. Baksoda en bakpoeder worden ook vaak samen gebruikt.

- **Water**

Wij raden aan om normaal leidingwater te gebruiken. Let erop dat het water niet te warm of te koud is, maar kamertemperatuur heeft. Is het water te koud, begint de gist niet met het gistingsproces. Is het water te warm, komt de gist te snel op gang (alleen aan te bevelen wanneer het programma 'Schnell backen (snel bakken)' wordt gebruikt).

- **Melk**

Melk resp. melkproducten verrijken de smaak, verhogen de voedingswaarde van het brood en zorgen ervoor dat

het brood een mooie bruine korst krijgt. De toegevoegde hoeveelheid melk moet van de in het recept aangegeven hoeveelheid water worden afgetrokken.

Opmerking: nooit melk of melk-producten gebruiken, wanneer de timerfunctie moet worden gebruikt, aangezien melkproducten ongekookt snel kunnen bederven.

- **Kant-en-klare broodmixen met gist**
Bij kant-en-klare broodmixen die gist bevatten, moet slechts water aan de mix worden toegevoegd, het programma 1 ('Standard (Standaard)') selecteren en een broodmaat overeenkomstig de hoeveelheid van de broodmix aangeven. Het gistgehalte in dergelijke kant-en-klare broodmixen varieert vaak, daarom kan het bakresultaat verschillend uitvallen.
- **Kant-en-klare broodmixen zonder gist**
Als eerste de gist in de bakvorm doen, vervolgens de broodmix en als laatste het water. Een programma selecteren dat overeenkomt met het meeltype van de broodmix.

Deeg bereiden

- Erop letten dat alle ingrediënten kamertemperatuur hebben (uitzondering: bij de programma's 'Schnelles Backen (snel bakken)' en 'Extra schnelles Backen (extra snel bakken)' mag het toegevoegde water een beetje warmer zijn).
- Gebruik droge gist, aangezien deze eenvoudiger in het gebruik is en meer garantie op succes biedt.
- Houd er rekening mee dat rogge-meel niet dezelfde bakeigenschappen bezit als tarwemeel. Deeg uit roggemeel rijst zonder voldoende rijsmiddelen niet erg veel. Voor goede bakresultaten moet bij het

maken van roggebroden een mengsel uit minimaal 30% tarwemeel en maximaal 70% roggemeel worden gebruikt.

Ingrediënten afmeten

Bij het broodbakken is het belangrijk dat de aanduidingen ten aanzien van de hoeveelheden in de recepten worden aangehouden en correct worden afgemeten. Voor het afmeten van de ingrediënten de meegeleverde maatbeker en maatlepel gebruiken. Bij de maatlepel altijd 'afgestreken' en niet 'volle' maatlepels afmeten. Voor het afmeten van boter, meel etc. een weegschaal gebruiken.

Volgorde van de ingrediënten

De volgorde waarin de ingrediënten in de bakvorm worden gedaan, is belangrijk voor het gistingsproces, zodat het brood kan rijzen.

1. Als eerste water of melk in de bakvorm doen.
2. Vervolgens het meel toevoegen.
3. In een hoekje een klein kuiltje in het meel drukken, het zout erbij doen en het kuiltje met meel weer toedekken.
4. In de tegenoverliggende hoek eveneens een kuiltje in het meel drukken, de gist erbij doen en weer toedekken.
Opmerking: zout en gist mogen niet direct aan het begin met elkaar worden vermengd. Vermengt het zout zich te vroeg met de gist, dan kan dit negatieve gevolgen hebben voor de gistingseigenschappen van het brood.
5. Klontjes boter of olie toevoegen.
6. Als laatste een snufje suiker toevoegen.

HOE BEDIEN IK DE BROODBAKMACHINE?

Opgelet!

- Let erop dat er geen levensmiddelen in het binnenste van de broodbakmachine op de verwarmingselementen terechtkomen. Dit kan leiden tot ontbranden van het apparaat!
- Vóór het plaatsen van de bakvorm controleren of zich levensmiddelenresten buiten aan de bakvorm bevinden, die in aanraking zouden kunnen komen met de verwarmingselementen.
- Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.

Plaatsen en aansluiten

1. Plaats het apparaat op een droge, stevige, hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen.
2. Om de bakvorm uit het apparaat te halen, deze iets tegen de wijzers van de klok in draaien en naar boven eruit trekken.
3. De kneedhaak in de bakvorm plaatsen door hem op de kneedhaak houder in de bakvorm te plaatsen.



Wij adviseren de kneedhaak houder van tevoren met margarine of boter in te vetten, zodat zich geen deeg tussen de kneedhaak houder kan afzetten en zodat de kneedhaak zich later eenvoudiger laat verwijderen.

4. De ingrediënten in de bakvorm doen. Let op de volgorde van de ingrediënten (zie hoofdstuk 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken', sectie 'Volgorde van de ingrediënten').
5. De bakvorm in het apparaat plaatsen en met de wijzers van de klok mee vastdraaien.

6. Het deksel sluiten.
7. De netstekker aansluiten op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. Deze moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. Zodra u het apparaat aansluit op een contactdoos, klinkt er een geluidssignaal en het display wordt geactiveerd.
8. Een bakprogramma selecteren (zie volgende sectie 'Start van het programma').

Start van het programma

1. Met behulp van de **MENÜ** (menu) knop een bakprogramma selecteren (zie hoofdstuk 'Programmalijs'), door de knop opnieuw in te drukken. In het display wordt aangegeven, welk programma (1 – 18) werd geselecteerd.
2. De knop **GEWICHT** indrukken om een broodmaat (550 g of 700 g) te selecteren. In het bovenste rechter deel van het display wordt met behulp van een pijl aangegeven, welke broodmaat werd geselecteerd. **Opmerking:** houd er rekening mee dat een selectie van de broodmaat in de programma's 4, 6, 7 en 11 – 18 niet mogelijk is.
3. De knop **KRUSTE** (broodkorst) indrukken om de bruiningsgraad van de kost (Licht, Gemiddeld, Donker) te selecteren. In het onderste linker deel van het display wordt met behulp van een pijl aangegeven, welke bruiningsgraad werd geselecteerd. **Houd er rekening mee dat een selectie van de bruiningsgraad in de programma's 4 en 11 – 18 niet mogelijk is.**
4. Om het programma te starten, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) indrukken. In het display wordt de resterende tijd aangegeven waarop het programma eindigt.



Alle andere knoppen zijn tijdens het bakprogramma gedeactiveerd. Om het bakproces te onderbreken, om bijv. verdere ingrediënten toe te voegen, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) eenmaal kort indrukken.

De knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) opnieuw indrukken om verder te gaan met het bakproces. Let erop dat deze onderbreking niet te lang mag duren, zodat de warmte die het brooddeeg benodigt, niet verloren gaat.

Einde van het programma

Wanneer het programma is beëindigd, staat de tijdsaanduiding in het display op 0:00 en er klinkt meerdere malen achter elkaar een geluidssignaal, om het einde van het programma aan te geven.

1. Na het einde van het programma de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedurende ca. 3 seconden indrukken.



Wordt na het einde van het programma niet op de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedrukt, wordt het apparaat automatisch in de **warmhoudmodus** (alleen bij de programma's 1 – 10) geschakeld. Na een uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Mocht deze voortijdig worden beëindigd, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedurende ca. 3 seconden indrukken.

2. Trek de netstekker uit de contactdoos.
3. Het deksel openen.
4. De bakvorm verwijderen door deze licht tegen de wijzers van de klok in

gedraaid en naar boven eruit te trekken. **De bakvorm is heet! Keukenhandschoenen gebruiken!**

5. Het brood gedurende ca. 15 minuten in de bakvorm laten staan, vervolgens uit de bakvorm halen en op een rooster laten afkoelen.
6. Mocht de kneedhaak nog in het brood zitten, deze met behulp van de kneedhaakverwijderaar eruit halen, nadat het brood volledig is afgekoeld.
7. Het apparaat laten afkoelen, voordat het opnieuw moet worden gebruikt, gereinigd of opgeborgen.

Wanneer het apparaat opnieuw moet worden gebruikt, moet het volledig zijn afgekoeld. Verschijnt na het inschakelen van het apparaat in het display de foutmelding **H:HH** is het apparaat nog te warm. In dit geval de bakvorm met de levensmiddelen uit het apparaat halen, de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat verder laten afkoelen.

Uitgesteld bakken

Het apparaat kan maximaal 15 uur worden voorgeprogrammeerd.



Voor uitgesteld bakken geen verse ingrediënten, zoals melk, vluchten, uien, eieren e.d. gebruiken, aangezien deze ongekookt snel kunnen bederven.

1. Het gewenste programma, de maat en de korst van het brood selecteren zoals beschreven in de sectie 'Start van het programma'.
2. De **Zeit (tijd)-pijljesknoppen** op het bedieningspaneel indrukken, om in stappen van 10 minuten de tijd te selecteren, waarop het apparaat automatisch het bakprogramma moet beëindigen. Hierbij erop letten dat de baktijd moet worden meegerekend.

Voorbeeld: het is 20:30 uur en het brood moet de volgende ochtend om 7:00 uur klaar zijn, dus over 10 uur en 30 minuten. Ongeacht welk programma werd geselecteerd, de tijd moet dienovereenkomstig op 10 uur en 30 minuten worden ingesteld. Het bakprogramma start dan automatisch zo, dat het om 7:00 uur is beëindigd.

- Om het programma te starten, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) indrukken. In het display wordt de resterende tijd aangegeven waarop het programma eindigt.
- Na beëindiging van het programma de aanwijzingen in de sectie 'Einde van het programma' aanhouden.

RECEPTVOORSTELLEN







Een eetlepel (el) komt in deze receptaanduidingen overeen met een grote afgestreken maatlepel. Een theelepel (tl) komt in deze receptaanduidingen overeen met een kleine afgestreken maatlepel

De aanwijzingen in de hoofdstukken 'Programma's', 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken?' en 'Hoe bedien ik de broodbakmachine?' opvolgen.

Let beslist op de volgorde van de ingrediënten (zie hoofdstuk 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken', sectie 'Volgorde van de ingrediënten').

Witbrood (550 g) 180 ml water 320 g bloem (licht tarwemeel) ½ tl zout 1 tl droge gist 1½ el olie of boter 1 el suiker	Witbrood (700 g) 220 ml water 400 g bloem (licht tarwemeel) ½–1 tl zout 1½ tl droge gist 2 el olie of boter 1–2 el suiker
Frans brood (550 g) 180 ml water 320 g bloem (licht tarwemeel) 1 tl zout 1 tl droge gist 1½ el olie of boter ½–1 el suiker	Frans brood (700 g) 220 ml water 400 g bloem (licht tarwemeel) 1½ tl zout 1½ tl droge gist 2 el olie of boter 1–1½ el suiker
Zoet brood (550 g) 160 ml water 320 g bloem (licht tarwemeel) 1 snufje zout 1 tl droge gist 1½ el olie of boter 4 el suiker	Zoet brood (700 g) 200 ml water 400 g bloem (licht tarwemeel) 1 snufje zout 1½ tl droge gist 2 el olie of boter 5 EL suiker

<p>Extra snel brood 230 ml water 400 g bloem (licht tarwemeel) ½ tl zout 3 tl droge gist 2 el olie of boter 3 el suiker</p>	<p> Extra snel brood kan ook met andere meelsoorten worden gebakken. Hier moeten afhankelijk van het soort meel eventueel de hoeveelheden van de overige ingrediënten worden aangepast.</p>
<p>Snel brood (550 g) 180 ml water 320 g bloem (licht tarwemeel) ½ tl zout 2 tl droge gist 1½ el olie of boter 1 el suiker</p>	<p>Snel brood (700 g) 220 ml water 400 g bloem (licht tarwemeel) ½–1 tl zout 2½ tl droge gist 2 el olie of boter 1–2 el suiker</p>
<p>Gebak 30 ml water 220 g bloem (licht tarwemeel) 3 eieren snufje zout 1 tl droge gist 2 el olie of boter ½ el suiker</p>	<p>Dessert (dessertrijst met rozijnen) 240 ml melk 270 g rijst (gekookt) 2 eieren 125 g suiker 100 g rozijnen</p>
<p>Meergranenbrood (550 g) 180 ml water 240 g bloem (licht tarwemeel, speltmeel of volkorenmeel) 80 g zaden (naar wens) ½ tl zout 1 tl droge gist 1½ el olie of boter 1 el suiker</p>	<p>Meergranenbrood (700 g) 220 ml water 300 g bloem (licht tarwemeel, speltmeel of volkorenmeel) 100 g zaden (naar wens) ½–1 tl zout 1½ tl droge gist 2 el olie of boter 1–2 el suiker</p>
<p>Volkorenbrood (550 g) 180 ml water 320 g bloem (volkorenmeel) ½ tl zout 1 tl droge gist 1½ el olie of boter 1 el suiker</p>	<p>Volkorenbrood (700 g) 220 ml water 400 g bloem (volkorenmeel) ½–1 tl zout 1½ tl droge gist 2 el olie of boter 1–2 el suiker</p>

<p>Glutenvrij brood (550 g) 180 ml water 160 g glutenvrij meel 160 g maismeel ½ tl zout 1 - 1½ tl droge gist 1½ el olie of boter 1 el suiker</p>	<p>Glutenvrij brood (700 g) 220 ml water 200 g glutenvrij meel 200 g maismeel ½–1 tl zout 1½–2 tl droge gist 2 el olie of boter 1–2 el suiker</p>
<p>Havermoutpap 400 ml water 60 g havervlokken</p> <hr/> <p> Met dit programma laten zich ook andere ingrediënten zoals tarwezemelen, zaden, bonen etc. tot pap verwerken.</p>	<p>Kleefrijst 275 ml water 250 g kleefrijst</p>
<p>Yoghurt) 600 ml melk 60 ml melkzuurbacteriën (probiotische culturen – in de apotheek verkrijgbaar)</p> <hr/> <p> In plaats van melkzuurbacteriën kan als alternatief ook ca. 60 g gewone yoghurt worden gebruikt, aangezien deze reeds bacteriën bevat.</p>	<p>Jam 500 g vrucht vlees van sinaasappels 250 g suiker 3 el versgeperst citroensap 1 el geconcentreerd citroensap</p> <hr/> <p> Voor het maken van jam of confituren zijn vele andere vruchten geschikt, bijv. kersen, bessen, abrikozen.</p>

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat en alle toebehoren afkoelen vóór elke reiniging.
 - Geen water in het motorblok doen! De verwarmingselementen mogen niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen.
 - Geen reinigingsmiddelen direct op of in het motorblok doen.
 - De toebehoren zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser!
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
-
- De bakvorm en de kneedhaak uit het apparaat halen (zie sectie 'Einde van het programma').



Laat zich de kneedhaak niet uit de bakvorm nemen, de bakvorm met warm water vullen vullen en een paar minuten laten inweken.

- Het motorblok reinigen met een vochtige doek.
- Reinig alle toebehoren met warm water en een mild afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn, voordat het apparaat weer wordt gemonteerd en opgeborgen.
- Berg het apparaat en alle toebehoren op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats op.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, dan kunt u nagaan of u een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de elektrische verdeler (zekeringkast).

De bakvorm is niet correct geplaatst.

- ▶ Corrigeer de zitting.

Het deksel is niet correct gesloten.

- ▶ Sluit het deksel.

Het apparaat is oververhit.

- ▶ Het apparaat uitschakelen en de netstekker uit de contactdoos trekken. De bakvorm met de ingrediënten uit het apparaat halen en het apparaat vervolgens VOLLEDIG laten afkoelen, voordat het opnieuw wordt gebruikt.

In het display verschijnt de foutmelding H:HH.

Het apparaat is nog te warm.

- ▶ In dit geval de bakvorm met de levensmiddelen uit het apparaat halen, de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat verder laten afkoelen.

Het brood rijst niet.

Verse gist werd gebruikt.

- ▶ Droge gist is eenvoudiger in het gebruik en hoeft niet eerst te worden aangeroid.

Werd er voldoende gist gebruikt?

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

De gist is te oud.

- ▶ De houdbaarheidsdatum controleren.

De ingrediënten werden niet in de juiste volgorde in de bakvorm gedaan.

- ▶ De gist mag niet te vroeg met het zout in aanraking komen.

Te veel zout en te weinig suiker werd gebruikt.

- ▶ De aanduidingen in het recept controleren en de ingrediënten precies afwegen/afmeten.

Het meel is niet geschikt voor het bakken van brood.

- ▶ Controleer de aanwijzingen op de verpakking en gebruik eventueel andere meel.

Is de kwaliteit van het gebruikte meel nog in orde? De eigenschappen van het meel kunnen door verkeerde opslag (vocht, temperatuur, te lange bewaartijd) negatief veranderen.

- ▶ Gebruik nieuwe meel.

Het brood heeft grote luchtgaten.

Er werd te veel gist gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

Er werd te veel water gebruikt of het water was te warm. Sommige meelsoorten zuigen meer water op dan andere.

- ▶ De volgende keer ca. 10 – 20 ml minder vloeistof toevoegen.

Het brood is, nadat het is gerezen, ingezakt.

De meelsoort beschikt over geen goede bakeigenschappen.

- ▶ Een andere meelsoort gebruiken.

Er werd te veel vloeistof gebruikt.

- ▶ De volgende keer ca. 10 – 20 ml minder vloeistof toevoegen.

Er werd te weinig zout gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

Er werd te veel gist gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

Het deksel was tijdens het bakken geopend.

- ▶ Het deksel tijdens het bakken niet open laten staan.

De luchtvochtigheid is te hoog resp. het is te warm.

- ▶ Erop letten dat de ruimte goed geventileerd is.

Het brood is teveel gerezen.

Er werd te veel gist/water gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten.

Controleren of ingrediënten werden gebruikt die veel water bevatten.

- ▶ De volgende keer minder water toevoegen, wanneer ingrediënten moeten worden gebruikt die veel vloeistof bevatten.

Het water is te warm.

- ▶ Het gebruikte water moet kamertemperatuur hebben.

Er werd niet voldoende meel gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en het meel met een nauwkeurige weegschaal afmeten.

Er werd te weinig zout gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

Het brood is te licht en kleverig.

Er werd te veel gist gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

De gist is te oud.

- ▶ De houdbaarheidsdatum controleren.

Het brood werd niet lang genoeg gebakken.

- ▶ De baktijd verlengen.

Het bakproces werd onderbroken (stroomuitval, onbedoeld indrukken van de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop)).

- ▶ Wordt het bakproces te lang onderbroken, dan valt het eindresultaat meestal niet naar tevredenheid uit en kan niet worden gecorrigeerd.

Het brood is te droog en te vast.

Er werd te weinig vloeistof gebruikt.

- ▶ De volgende keer ca. 10 – 20 ml meer vloeistof toevoegen.

Er werd te veel gist gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

De gist is te oud.

- ▶ De houdbaarheidsdatum controleren.

Het brood is te donker.

Er werd te veel suiker gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.

De verkeerde bruiningsgraad werd geselecteerd.

- ▶ De volgende keer een lichtere bruiningsgraad met de knop **KRUSTE** (broodkorst) selecteren.

Het brood is nog niet doorgebakken en vochtig van binnen.

Er werden te veel extra ingrediënten (noten, gedroogde vruchten, honing etc.) gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten.

De zijkanten en de bodem van het brood zijn met te veel meel bedekt.

Er werd ofwel te veel meel ofwel te weinig vloeistof gebruikt.

- ▶ De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten.

De ingrediënten zijn niet goed met elkaar vermengd.

De kneedhaak is niet correct geplaatst.

- ▶ De kneedhaak moet worden geplaatst, voordat ingrediënten in de bakvorm worden gedaan.

Het bakproces werd onderbroken (stroomuitval, onbedoeld indrukken van de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop)).

- ▶ Wordt het bakproces te lang onderbroken, dan valt het eindresultaat meestal niet naar tevredenheid uit en kan niet worden gecorrigeerd.

Het deeg rijst niet.

Werd het programma **15: Kneten** (Kneten) geselecteerd? Het deeg wordt hier alleen gekneet. Er wordt geen warmte voor het rijzen toegevoegd.

- ▶ De volgende keer een ander programma selecteren.

Het brood is ingezakt en de bodem is vochtig.

Het brood werd na afloop van het bakprogramma te lang in de broodbakmachine gelaten.

- ▶ Het brood moet na afloop van het bakprogramma zo snel mogelijk uit de broodbakmachine worden gehaald.

De korst is te zacht.

Het brood werd na afloop van het bakprogramma te lang in de broodbakmachine gelaten. De stoom heeft de korst week laten worden.

- ▶ Het brood moet na afloop van het bakprogramma zo snel mogelijk uit de broodbakmachine worden gehaald.

Hoe krijg ik een korst die knapperiger is?

- ▶ Het programma 2: **Französisches Brot** (Frans brood) of de selectie Dunkel (donker) bij de selectie van de korst selecteren.

De kneedhaak 'klappert'.

De kneedhaak is niet correct geplaatst.

- ▶ Erop letten dat de kneedhaak vast in de bakvorm zit.

De kneedhaak zit in het brood, nadat het brood uit de bakvorm werd gehaald.

Het brood is zeer compact.

- ▶ Het brood volledig laten afkoelen en daarna de kneedhaak met behulp van de kneedhaakverwijderaar verwijderen. Tip: sommige meelsoorten nemen meer vloeistof op dan andere. De volgende keer iets meer vloeistof gebruiken, om het deeg lossier te maken.

Het brood laat zich niet snijden.

Het brood is nog te warm.

- ▶ Het brood vóór het snijden altijd laten afkoelen.

Het ruikt verbrand en er komt rook uit de ventilatiesleuven van het apparaat.

Bevonden zich levensmiddelen op de bakvorm die op de verwarmingselementen terecht zijn gekomen?

- ▶ De bakvorm voor het plaatsen op levensmiddelenresten controleren die met de verwarmingselementen in aanraking zouden kunnen komen.

Het deeg loopt over de bakvorm op de verwarmingselementen.

- ▶ Het bakproces onderbreken en het overgelopen deeg verwijderen, zodra het apparaat is afgekoeld.

Tijdens het kneedproces is meel of een ander ingrediënt uit de bakvorm op de verwarmingselementen gevallen.

- ▶ Het bakproces onderbreken en de verwarmingselementen schoonmaken, zodra het apparaat is afgekoeld.

Tijdens gebruik kan een onaangename geur worden opgemerkt.

Het apparaat is stoffig of vuil.

- ▶ Maak het apparaat schoon.

Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt. Er zitten productieresten in/op het apparaat. Dit is normaal en zal later niet meer voorkomen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is!

VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	01383
Modelnummer:	BM8301
Stroomvoorziening:	220 – 240V~ 50Hz
Vermogen:	500W
Veiligheidsklasse:	I
Timer:	15 uur
ID gebruikershandleiding:	Z 01383 M DS V1.1 0520 md





