

Sweet Alice

**FR MACHINE A PAIN
NL BROODMACHINE
EN BREAD MAKER
ES MAQUINA DE PAN**

REF 001037

Modèle/Model/Modelo : EBM-2003



220-240 V AC 50Hz 480-600W

Photo non contractuelle
Non-contractual photo
Niet-contractuele foto
Foto no contractual



**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT/ FOR DOMESTIC USE
ONLY/ ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK/ SÓLO PARA
USO DOMÉSTICO**

Importé par/Imported by/Geïmporteerd door/Importado por :

EURO-TECH DISTRIBUTION
37A RUE CESAR LORIDAN
F-59910 BONDUES FRANCE

NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avertissement : Eviter tout déversement sur le connecteur.

Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.

La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- des fermes ;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- des environnements du type chambre d'hôtes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.

Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent.

Ne branchez pas l'appareil sur une prise multiple.

N'utilisez pas de rallonge.

Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.

N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur, ni à proximité de matières inflammables.

La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.

Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.

Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.

Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter à tout prix sa chute.

Cette table ou support doit être résistant à la chaleur.

Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.

Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Attention ! Risques de brûlures ! Utilisez toujours une manique ou des gants de protection pour retirer la cuve chaude de l'appareil.

L'appareil devient très chaud durant son utilisation. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.

Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit durant son utilisation. Risque d'incendie !

Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement. De la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil pendant l'utilisation. Par conséquent, choisissez un endroit bien ventilé et gardez une distance minimale de 11 cm entre l'appareil et le mur.

Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie

extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

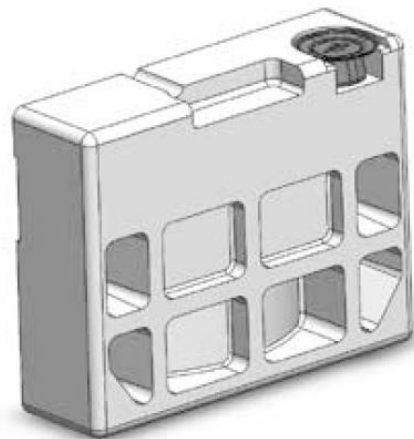
Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.

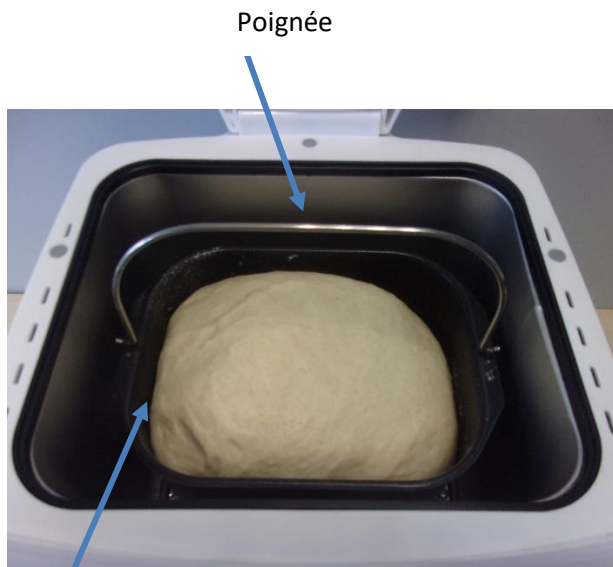
En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments référez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » ci-après de la notice.



Vérifiez bien à l'intérieur de l'emballage et des polystyrènes si vous n'avez pas laissé d'accessoires : tel que bouchon ou bouton ou vis.



DESCRIPTION DETAILLEE



Casserole

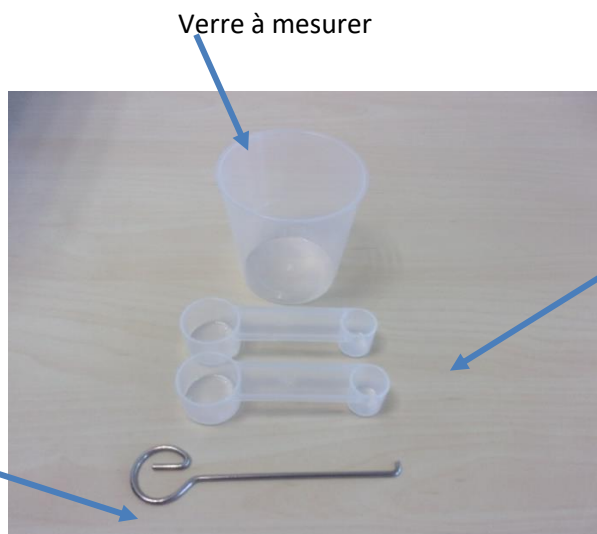
Poignée



Couvercle

Panneau
de
commande

Prise électrique



Verre à mesurer

Cuillères à mesurer

Crochet



Pale pour mélanger

PANNEAU DE CONTROLE :

Bouton			Fonction
1		Bouton ON/OFF	Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter l'opération en maintenant enfoncé pendant 3 secondes.
2		Sélection de programme	Choix de la recette selon 12 programmes prédéfini.
3		Sélection de brunissement	Choix de la couleur de brunissement. Clair ou foncé.
4		Temps +	Augmente la durée du programme d'une heure.
5		Temps -	Diminue la durée du programme d'une heure.
6		Sélection du poids	Choix de la taille du pain : 450g/680g/900g.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil. Ne pas brancher l'appareil avant le premier nettoyage ; Avant le premier usage il est recommandé de laver soigneusement le couvercle, la cuve, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. La base doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon ou une éponge humide.

UTILISATION

1. Branchez l'appareil.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Positionner la pale au fond de la cuve.
4. Introduire les ingrédients en fonction de la taille et du pain souhaité. La liste des ingrédients et les quantités sont renseignées dans les tableaux ci-après. Ces informations sont données à titre d'exemple. Vous pouvez les ajuster pour répondre à vos goûts et saveurs.
5. Appuyer sur le bouton ON/OFF pendant 3 secondes pour allumer le panneau de commande.

6. Un signal sonore retentit lorsque l'alimentation est en marche, avant la réinitialisation ou lorsque vous appuyez sur un bouton.
7. Sélectionner le programme désiré selon les 12 programmes listés ci-après.
8. Sélectionner le type de brunissement souhaité (clair ou foncé).
9. Sélectionner l'une des 3 tailles de pain préparée.
10. Ajuster, si besoin, la durée du programme avec les boutons Temps+ et Temps- pour différer la confection du pain. La durée affichée correspond à la durée du programme initiale + la durée du différé éventuel.
11. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour démarrer le programme.
12. Lorsque des fruits secs doivent être ajoutés au mélange, le signal sonore retentit 10 fois pendant le processus de pétrissage.
13. Lorsque la fabrication du pain est terminée, l'appareil émet un bip 10 fois, ensuite l'appareil se met en mode de conservation de chaleur.
14. Ouvrir le couvercle.
15. Utiliser le crochet fourni pour récupérer la poignée du récipient.
16. Pivoter la poignée du récipient légèrement jusqu'à entendre un bruit puis soulever le récipient.
17. Vérifier que le récipient n'est pas trop chaud, munissez-vous d'une manique et retournez celui-ci pour récupérer le pain.
18. S'assurer que la pale ne soit pas restée coincée dans le pain.
19. Déguster votre préparation.

PROGRAMMES :

1. Pain blanc classique	7. Pâte traditionnelle
2. Pain français	8. Confitures et compotes
3. Pain sucré	9. Pain au yaourt
4. Gâteaux	10. Pâte levée
5. Pain complet	11. Pain rapide
6. Sandwich	12. Cuisson uniquement

Astuces

Les mesures du verre et des cuillères sont les suivantes, le verre en plastique est de 250ml, la petite cuillère est de 5ml et la grande cuillère est de 15 ml.

Le poids d'une tasse de farine est de 150g, une tasse d'eau est de 250g, une petite cuillère de sel est de 6g, une petite cuillère de levure séchée est de 3,5g, une petite cuillère de bicarbonate de soude est de 6g, une grande cuillère de sucre est 14g, une grande cuillère de raisin sec est de 6 g, une grande cuillère de noix est 6g, une grande cuillère de lait en poudre est de 6,5 grammes, une grande cuillère d'huile est 16g, et un oeuf est de 50-60 g.

Avant de mesurer les liquides avec les outils de mesure fournis, les outils de mesure doivent être mis sur une surface plane.

1. Pain blanc classique :

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	170ml	250ml	340ml
Sel	1/3 petite cuillère	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère
Sucre	2 grosses cuillères	2 1/2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Huile végétal	1 grosse cuillère	1 1/2 grosse cuillère	2 grosses cuillères
Farine	2 verres	2 3/4 verres	3 3/4 verres
Poudre de lait dégraissée	1 1/2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	2 1/2 grosses cuillères
Levure déshydratée	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

2. Pain Français :

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	170 ml	250ml	340ml
Sel	2/3 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère	1 1/2 petite cuillère
Sucre	1 1/2 grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 1/2 grosses cuillères
Huile végétal	1/2 grosse cuillère	1 grosse cuillère	1 1/4 grosse cuillère
Farine	2 verres	2 3/4 verres	3 3/4 verres
Poudre de lait dégraissée	1 1/2 grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 1/2 grosses cuillères
Levure déshydratée	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère	1 1/4 petite cuillère

3. Pain sucré :

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	70ml	150ml	240ml
Œufs	2	2	2
Sucre blanc	4 petites cuillères	1/3 verre	1/2 verre
Sel	1/4 petite cuillère	1/3 petite cuillère	1/2 petite cuillère
Huile végétal	1/2 grosse cuillère	1 grosse cuillère	1 1/2 grosse cuillère
Farine	2 verres	2 1/2 verres	3 verres
Poudre de lait dégraissée	1 1/2 grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 1/2 grosses cuillères
Levure déshydratée	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

4. Gâteaux :

Ingrédients	450g	680g	900g
Oeufs	2	3	4
Lait	50ml	70ml	80ml
Beurre (dissous)	¼ grosse cuillère	½ grosse cuillère	1 grosse cuillère
Sel	¼ petite cuillère	¼ petite cuillère	½ petite cuillère
Sucre brun	1 ½ grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 ½ grosses cuillères
Farine de pâtisserie	2 verres	2 ¾ verres	3 ¾ verres
Crème	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1 ½ petite cuillère
Bicarbonate de soude	¼ petite cuillère	1/3 petite cuillère	½ petite cuillère
Levure déshydratée	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères

5. Pain complet :

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	170ml	250ml	340ml
Sel	1/3 petite cuillère	½ petite cuillère	1 petite cuillère
Sucre blanc	1 ½ petite cuillère	2 petites cuillères	2 ½ petites cuillères
Huile végétale	½ grosse cuillère	1 grosse cuillère	1 ½ grosse cuillère
Blé complet	1 verre	1 ¼ verre	1 1/3 verre
Farine	1 verre	1 ½ verre	2 verres
Poudre de lait dégraissée	1 ½ grosse cuillère	1 ¾ cuillère	2 grosses cuillères
Levure déshydratée	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 ¼ petite cuillère

6. Sandwich :

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	110ml	190ml	260ml
Œufs	1	1	1
Sucre blanc	1 ½ grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 ½ grosses cuillères
Huile végétale	1 grosse cuillère	1 ½ grosse cuillère	2 grosses cuillères
Farine	2 verres	2 ¾ verres	3 ½ verres
Poudre de lait dégraissée	1 2/3 grosse cuillère	1 2/3 grosse cuillère	2 grosses cuillères
Levure déshydratée	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1 ¼ petite cuillère

7. Pâte traditionnelle :

Ce programme ne nécessite pas de levure. Il pétrit la pâte pour réaliser les enrobages de vos aliments. Pour cette opération vous n'avez pas besoin de sélectionner le programme de poids ou de couleur. Ce programme ne cuit pas.

8. Confitures et compotes :

Confiture de fraises		Confiture de bananes	
Fraise	400g (350ml) Pelées	Banane	400g (350ml) Pelées
Sucre blanc	350g	Sucre blanc	350g
Jus de citron	1 petite cuillère	Jus de citron	1 petite cuillère
Fécule	30g	Fécule	300g

Ketchup		Confiture de pommes	
Tomates	400g (350ml) pelées	Pommes	400g (380ml) pelées et broyées
Sucre blanc	350g	Sucre blanc	350g
Jus de citron	1 Petite cuillère	Jus de citron	1 petite cuillère
Fécule	30g	Fécule	30g

Note :

Une fois la confiture terminée, nettoyez la casserole. Si ce n'est pas fait, la machine risque d'être endommagée ce qui entraînera le raccourcissement de la durée de vie de l'appareil.

1 : La confiture doit être mise dans des bouteilles ou des assiettes propres, puis être entreposée dans le réfrigérateur pour éviter le dessèchement

2 : La confiture fait maison peut avoir une densité différente car elle ne contient pas d'additifs comme celles vendues sur le marché, mais cela ne signifie pas que votre confiture n'est pas réussie.

3 : Elle aura un meilleur goût avec un pain fait maison

4 : La densité de la confiture peut être améliorée avec l'ajout d'une demi ou d'une et demie tasse de pectines comestibles.

5 : En raison des ingrédients frais, il est préférable de travailler à température ambiante (18-25 degrés).

6 : Le nombre des ingrédients doit être approprié, ne dépassant pas le nombre fixe pour empêcher les ingrédients de bouillir pendant le fonctionnement.

7 : La confiture aura un meilleur goût si les ingrédients sont broyés par le mixeur (ou hachés par un couteau) d'abord.

9. Pain au yaourt

Ingrédients	450g	680g	900g
Eau	80ml	140ml	150ml
Yaourt	100g	150g	200g
Sucre blanc	1 ½ Grosse cuillère	2 grosses cuillères	2 ½ grosses cuillères
Sel	½ petite cuillère	½ petite cuillère	2/3 petite cuillère
Huile végétal	1 grosse cuillère	1 ½ grosse cuillère	2 grosses cuillères
Farine	2 verres	2 ¾ verres	3 ¾ verres
Levure déshydratée	½ petite cuillère	1 petite cuillère	1 ¼ petite cuillère

10. Pâte levée :

Ce programme permet la réalisation de recettes types pâte à pizza, pâte à pain et pâte à gaufre. Ce programme ne cuit pas.

11. Pain rapide :

Ingrédients	700g
Eau + œufs	Eau 130ml + 2 oeufs (110ml)
Sel	¼ petite cuillère
Sucre blanc	2 grosses cuillères
Huile végétal	1 grosse cuillère
Farine	2 ½ verre
Poudre de lait dégraissée	2 grosses cuillères
Levure déshydratée	2 ½ petite cuillère
Ordre des ingrédients	L'ordre n'a pas d'importance

12. Cuisson uniquement :

Pour les croûtes croustillantes, vous pouvez faire cuire le pain à nouveau en appuyant sur le bouton «Bake».
(Vous pouvez arrêter de cuire ou changer le temps de cuisson pendant le processus de cuisson.)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mise en garde : Laissez refroidir l'appareil avant de commencer le nettoyage. Retirez la fiche de la prise. Ne pas immerger le socle chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.

Evitez d'utiliser des détergents agressifs ou des éponges trop dures qui abîmeraient l'appareil. Ne pas utiliser d'objets coupants, métalliques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.

La pale et la cuve peuvent être nettoyer au lave-vaisselle. Conseil : les petits éléments sont à mettre à l'intérieur du panier à vaisselle pour éviter d'abimer votre lave-vaisselle.

Nettoyez la casserole et les ustensiles fournis à l'aide d'un chiffon humide (vous pouvez utiliser un nettoyant neutre) avant la première utilisation de l'appareil.

Retirez la fiche d'alimentation et laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.

Essuyez le corps par un chiffon doux avec un peu de nettoyant neutre.

Toutes les pièces doivent être remontées dans l'appareil après le nettoyage et l'essuyage.

RANGEMENT

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi pour le ranger.

Soyez vigilant et ne perdez pas les différents éléments de la pale. Rangez- les toujours au même endroit.

DEPANNAGE

Problème	Analyse	Solution
De la fumée sort du tube d'élimination de chaleur pendant la cuisson.	Les ingrédients peuvent être collés au tube chauffant ou à proximité. Le tube est équipé d'huile de protection pour réduire cet effet lors de la première utilisation.	Retirez la fiche et nettoyez le tube chauffant.
Le milieu du pain n'est pas assez cuit et le fond est épais.	Le temps de cuisson a été trop long ce qui cause une perte d'eau .	Choisissez le bon programme de cuisson et sortez le pain dès que le programme est terminé.
Le pain est difficile à sortir de la casserole.	La pâte de pétrissage peut être trop serrée sur l'axe de la casserole.	En sortant le pain, versez l'eau chaude dans la casserole pendant 10 minutes et soulevez la pâte de pétrissage en faisant le nettoyage.
Les ingrédients ne peuvent pas être mélangés complètement ayant un impact dans la cuisson du pain.	1. Programme non approprié. 2. Appuyez sur  pour arrêter le programme en cours. 3. Ouvrez le couvercle plusieurs fois lorsque le fonctionnement qui se traduit par le séchage et le jaunissement du pain. 4. la résistance de la pâte est trop forte pour faire remuer la pâte correctement.	Vérifiez si votre recette est conforme au programme sélectionné. Si le temps de panne est de plus de 20 min, réorganiser les ingrédients ; S'il est inférieur à 20 min, appuyez sur on/off pour redémarrer l'appareil. Ne pas ouvrir le couvercle après la levure. Vérifiez si le trou de la pale de pétrissage est cassé vérifier si la pale de pétrissage fonctionne bien.
L'écran LCD affiche « H:HH » Lorsque vous appuyez sur  .	La température du four est trop chaude pour démarrer	Appuyez sur Start/Stop, retirez la fiche et retirez la casserole,

	l'appareil.	ouvrez le couvercle pour refroidir l'appareil.
Le bip de démarrage du programme se fait mais le travail ne se fait pas.	La casserole n'a pas été montée à droite ou la pâte est trop grande pour être pétrie.	Vérifiez si la casserole est montée correctement et si la pâte est préparée comme indiquée dans la recette et si les quantités sont correctes.
La pâte a trop levé et atteint le couvercle intérieur.	Trop de farine ou de levure ou température trop élevée.	Réduire la quantité de farine et de levure.
Trop de pâte qui déborde de la casserole.	Trop de liquides et de levure.	Réduire la quantité d'eau et de levure.
La taille est trop petite.	Il n'y a soit pas assez de levure ou la levure est périmée soit La température de l'eau trop chaude soit la levure s'est mélangée avec du sel.	Vérifiez la date de péremption de la levure et sa quantité.
Après la levée, le milieu de la pâte n'est pas assez cuite lors de la cuisson.	1. la farine est sans gluten. 2. la levée du pain s'est faite trop vite et à une température trop élevée. 3. trop d'eau.	Utilisez de la farine de gluten ou de la farine spéciale pain. Utilisez l'appareil dans une pièce à température ambiante. Réduire l'eau en fonction de l'absorption d'eau de la farine.
Le pain est trop lourd et la mie est trop dense.	1. trop de farine et trop peu d'eau. 2. trop de fruits.	Réduire la farine et ajouter de l'eau. Réduire les fruits et ajouter de la levure.
Trop de trous dans la mie.	1. trop d'eau et trop de sel. 2. eau trop chaude.	Réduire l'eau et vérifier si le sel ajouté. Abaissez la température.
Il y a de la farine collée à la surface du pain.	1. trop d'ingrédients collants et trop forts comme le beurre ou la banane. 2. pétrit incomplètement avec trop peu d'eau.	Lors du pétrissage, enlevez les ingrédients qui ne sont pas mélangés dans la pâte avec une spatule en bois. Vérifiez si l'eau est suffisante et l'opération de pétrissage fonctionne bien.

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une durée déterminée avec le distributeur à partir de la date d'achat contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

L'appareil doit être rendu dans son emballage d'origine et accompagné du ticket de caisse sous réserve d'une manipulation conforme. Respectez donc bien les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées ci-dessus. Par ailleurs, nous ne pourrions garantir votre appareil si vous ou une tierce personne avez procédé à des modifications ou réparations.

COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebus avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/EU pour le rebus des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik en neem de veiligheids- en gebruiksinstructies in acht.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze apparatuur mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn om de apparatuur veilig te gebruiken en de gevaren ervan te begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaak en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Waarschuwing: Vermijd morsen op de connector.

Bij onjuist gebruik bestaat het risico op letsel.

Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog enige tijd warm blijven.

Het apparaat mag niet ondergedompeld zijn in de ruimte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals :

- de keukenruimtes voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen ;
- van boerderijen ;
- het gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen ;
- omgevingen zoals gastenkamers.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Controleer voor gebruik of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, correct geïnstalleerd en aangesloten op het stroomnet in overeenstemming met de geldende normen.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.

Laat uw apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is of ingeschakeld is.

Controleer regelmatig de toestand van uw toestel en als het op de een of andere manier beschadigd is, gebruik het dan niet, maar laat het controleren

en repareren door een gekwalificeerde servicetechnicus.

Steek de stekker van het apparaat niet in een stopcontact.

Gebruik geen verlengsnoer.

Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en zoals aangegeven in de handleiding.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of brandbare materialen.

De stekker moet worden losgekoppeld voordat u het apparaat schoonmaakt.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis en bewaar het niet op een droge plaats.

Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, omdat dit een gevaar voor de gebruiker kan opleveren en het apparaat kan beschadigen.

Verplaats het apparaat nooit door aan de kabel te trekken. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk kan worden opgehangen om te voorkomen dat het apparaat eraf valt. Wikkel het snoer niet om het apparaat en draai het niet om het apparaat heen.

Plaats dit toestel op een tafel of standaard die stabiel genoeg is om te voorkomen dat het toestel valt.

Deze tafel of standaard moet hittebestendig zijn.

Wacht tot uw apparaat volledig koud is voordat u het verplaatst, schoonmaakt of opbergt. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.

Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken van het apparaat. Zorg ervoor dat u de hete oppervlakken van het apparaat niet zelf aanraakt.

Attentie! Verbrandingsgevaar! Gebruik altijd een pannennappen of beschermende handschoenen om de hot tub uit het apparaat te verwijderen.

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor dat de hete onderdelen van het apparaat niet in contact komen met licht ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, ... wanneer het apparaat in werking is, omdat er brand kan uitbreken.

Bedek dit apparaat niet met iets tijdens het gebruik.
Brandgevaar !

Zorg ervoor dat de ruimte tijdens het gebruik wordt geventileerd.

Warmte en stoom ontsnappen uit het apparaat tijdens het gebruik. Kies daarom een goed geventileerde ruimte en houd een minimale afstand van 11 cm tussen het apparaat en de wand aan.

Uw toestel mag nooit worden bediend door een externe timer of een ander afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

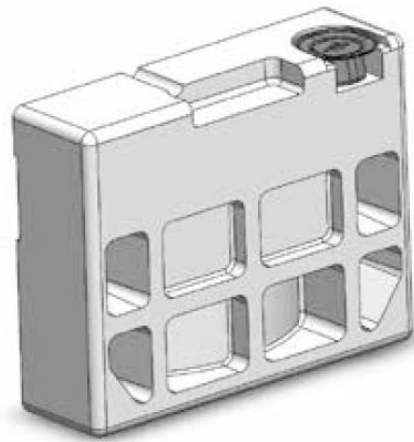
Het is essentieel om dit apparaat schoon te houden, omdat het in direct contact staat met voedsel.

Kook alleen voedsel dat geschikt is om te koken en veilig te eten.

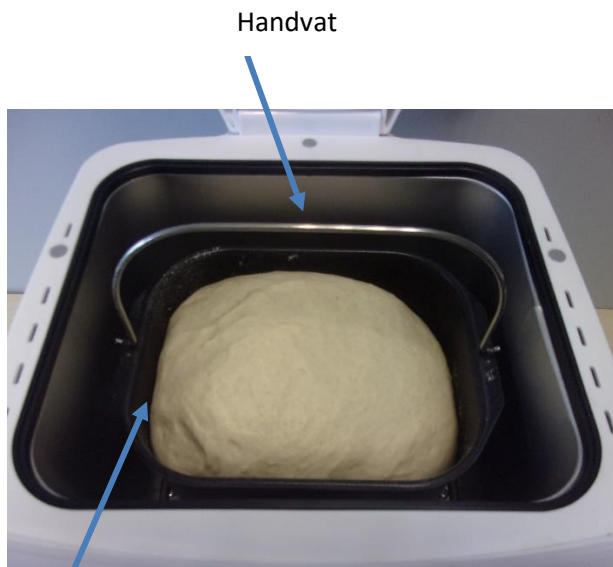
Voor gedetailleerde informatie over het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zie de paragraaf "Reiniging en onderhoud" hieronder in de handleiding.



Controleer de binnenkant van de verpakking en de polystyreen op eventuele achtergebleven accessoires, zoals doppen, knoppen of schroeven.



UITVOERIGE BESCHRIJVING



Braadpan



Bedienings
paneel

Elektrisch stopcontact



Meten van glas

Haak



Meetlepels

Mengblad voor
mengen

CONTROL PANEEL :

Knop			Functie
1		ON/OFF-knop	Druk op de knop om de bewerking te starten of te stoppen door de knop 3 seconden ingedrukt te houden.
2		Programma selectie	Keuze van het recept volgens 12 voorgedefinieerde programmas.
3		Selectie bruinen	Keuze van bruiningskleur. Licht of donker.
4		Tijd +	Verhoogt de duur van het programma met één uur.
5		Tijd -	Vermindert de duur van het programma met één uur.
6		Gewichtskeuze	Keuze van broodgrootte : 450g/680g/900g.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder eventueel verpakkingsmateriaal van het apparaat. Sluit het apparaat niet aan voor de eerste reiniging. Voor het eerste gebruik wordt aanbevolen om het deksel, de tank, de handgreep en de buitenkant van het apparaat grondig te wassen met warm zeepwater en een zachte doek. De basis moet worden gereinigd met een vochtige doek of spons.

GEBRUIK

1. Het apparaat aansluiten.
2. Open het deksel.
3. Plaats het blad op de bodem van de tank.
4. Breng de ingrediënten in op basis van de grootte en het gewenste brood. De lijst van ingrediënten en hoeveelheden staan in de onderstaande tabellen. Deze informatie wordt als voorbeeld gegeven. U kunt ze aanpassen aan uw smaak en smaak.
5. Druk 3 seconden op de ON/OFF-knop om het bedieningspaneel in te schakelen.
6. Er klinkt een hoorbaar signaal wanneer de stroom is ingeschakeld, voordat u het toestel terugzet of wanneer u op een knop drukt.

7. Selecteer het gewenste programma aan de hand van de 12 onderstaande programmas.
8. Selecteer de gewenste bruiningsmethode (licht of donker).
9. Selecteer een van de 3 maten bereid brood.
10. Pas indien nodig de duur van het programma aan met de toetsen Time+ en Time- om het bakken van het brood te vertragen. De weergegeven duur komt overeen met de duur van het oorspronkelijke programma + de duur van een eventuele vertraging.
11. Druk op de ON/OFF-knop om het programma te starten.
12. Wanneer gedroogde vruchten aan het mengsel worden toegevoegd, klinkt tijdens het kneden 10 keer het geluid van de pieptoon.
13. Als het broodbakken klaar is, piept het apparaat 10 keer en schakelt het over op de modus voor warmtebehoud.
14. Open het deksel.
15. Gebruik de meegeleverde haak om de hendel uit de container te halen.
16. Draai de handgreep van de container een beetje tot u een geluid hoort en til de container vervolgens op.
17. Controleer of het bakje niet te heet is, neem een pannenhoudershouder mee en draai deze om om het brood op te halen.
18. Zorg ervoor dat het lemmet niet vast komt te zitten in het brood.
19. Veel plezier bij de voorbereiding.

PROGRAMMAS :

1. Basis witbrood	7. Traditioneel deeg
2. Frans brood	8. Jams en compotes
3. Zoet brood	9. Yoghurtbrood
4. Taarten	10. Gegisteerd deeg
5. Tarwebrood in gehele staat	11. Snel brood
6. Broodje	12. Alleen koken

Tips en trucs

De afmetingen van het glas en de lepels zijn als volgt, het plastic glas is 250ml, de theelepel is 5ml en de grote lepel is 15ml.

Het gewicht van een kopje bloem is 150g, een kopje water is 250g, een klein lepeltje zout is 6g, een klein lepeltje gedroogde gist is 3,5g, een klein lepeltje bakpoeder is 6g, een grote lepel suiker is 14g, een grote lepel rozijnen is 6g, een grote lepel noten is 6g, een grote lepel melkpoeder is 6,5 gram, een grote lepel olie is 16g, en een ei is 50-60g.

Alvorens vloeistoffen met de bijgeleverde meetinstrumenten te meten, moeten de meetinstrumenten op een vlakke ondergrond worden geplaatst.

1. Klassiek wit brood :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	170ml	250ml	340ml
Zout	1/3 theelepelvol	½ theelepelvol	1 theelepelvol
Suiker	2 grote lepel	2 ½ grote lepel	3 grote lepel
Plantaardige olie	1 grote lepel	1 ½ grote lepel	2 grote lepel
Meel	2 glazen	2 ¾ glazen	3 ¾ glazen
Ontvet melkpoeder	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Gedehydrateerde gist	½ theelepelvol	1 theelepelvol	2 ¼ theelepelvol

2. Frans brood :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	170 ml	250ml	340ml
Zout	2/3 theelepelvol	1 ¼ theelepelvol	1 ½ theelepelvol
Suiker	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Plantaardige olie	½ grote lepel	1 grote lepel	1 ¼ grote lepel
Meel	2 glazen	2 ¾ glazen	3 ¾ glazen
Ontvet melkpoeder	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Gedehydrateerde gist	½ theelepelvol	1 theelepelvol	2 ¼ theelepelvol

3. Zoet brood :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	70ml	150ml	240ml
Eieren	2	2	2
Witte suiker	4 theelepelvol	1/3 glazen	½ glazen
Zout	¼ theelepelvol	1/3 theelepelvol	½ theelepelvol
Plantaardige olie	½ grote lepel	1 grote lepel	1 ½ grote lepel
Meel	2 glazen	2 ½ glazen	3 glazen
Ontvet melkpoeder	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Gedehydrateerde gist	½ theelepelvol	1 theelepelvol	2 theelepelvol

4. Taarten :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Eieren	2	3	4
Melk	50ml	70ml	80ml
Beurre (dissous)	¼ grote lepel	½ grote lepel	1 grote lepel
Zout	¼ theelepvol	¼ theelepvol	½ theelepvol
Bruine suiker	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Banketbakkersmeel	2 glazen	2 ¾ glazen	3 ¾ glazen
Room	½ theelepvol	1 theelepvol	1 ½ theelepvol
Natriumbicarbonaat	¼ theelepvol	1/3 theelepvol	½ theelepvol
Gedehydrateerde gist	2 grote lepel	2 grote lepel	2 grote lepel

5. Tarwebrood in gehele staat :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	170ml	250ml	340ml
Zout	1/3 theelepvol	½ theelepvol	1 theelepvol
Witte suiker	1 ½ theelepvol	2 theelepvol	2 ½ theelepvol
Plantaardige olie	½ grote lepel	1 grote lepel	1 ½ grote lepel
Blé complet	1 glazen	1 ¼ glazen	1 1/3 glazen
Meel	1 glazen	1 ½ glazen	2 glazen
Ontvet melkpoeder	1 ½ grote lepel	1 ¾ grote lepel	2 grote lepel
Gedehydrateerde gist	1 theelepvol	1 theelepvol	1 ¼ theelepvol

6. Broodje :

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	110ml	190ml	260ml
Eieren	1	1	1
Witte suiker	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Plantaardige olie	1 grote lepel	1 ½ grote lepel	2 grote lepel
Meel	2 glazen	2 ¾ glazen	3 ½ glazen
Ontvet melkpoeder	1 2/3 grote lepel	1 2/3 grote lepel	2 grote lepel
Gedehydrateerde gist	½ theelepvol	1 theelepvol	2 ¼ theelepvol

7. Traditioneel deeg :

Dit programma vereist geen gist. Het kneedt het deeg om de coatings van uw voedsel te maken. Voor deze handeling hoeft u niet het gewichts- of kleurprogramma te selecteren. Dit programma is niet gekookt.

8. Jam en compotes :

Aardbeienjam		Bananenjam	
Aardbei	400g (350ml) Geschild	Banaan	400g (350ml) Geschild
Witte suiker	350g	Witte suiker	350g
Citroensap	1 theelepelvol	Citroensap	1 theelepelvol
Zetmeel	30g	Zetmeel	300g

Ketchup		Appeljam	
Tomaten	400g (350ml) Geschild	Appels	400g (380ml) Geschild en verpletterd
Witte suiker	350g	Witte suiker	350g
Citroensap	1 theelepelvol	Citroensap	1 theelepelvol
Zetmeel	30g	Zetmeel	30g

Opmerking :

Als de jam klaar is, maak je de pan schoon. Als dit niet gebeurt, kan de machine beschadigd raken, waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort.

1 : Jam moet in schone flessen of platen worden bewaard en vervolgens in de koelkast om uitdroging te voorkomen.

2 : Zelfgemaakte jam kan een andere dichtheid hebben omdat het geen additieven bevat zoals die op de markt worden verkocht, maar dit betekent niet dat uw jam niet succesvol is.

3 : Het zal beter smaken met zelfgebakken brood.

4 : De dichtheid van de jam kan worden verbeterd door een half kopje of anderhalve kopje eetbare pectines toe te voegen.

5 : Vanwege de verse ingrediënten is het beter om op kamertemperatuur (18-25 graden) te werken.

6 : Het aantal ingrediënten moet passend zijn en mag het vastgestelde aantal niet overschrijden om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens het gebruik koken.

7 : Jam zal beter smaken als de ingrediënten eerst door de blender worden vermalen (of met een mes worden fijngehakt).

9. Yoghurtbrood

Ingrediënten	450g	680g	900g
Water	80ml	140ml	150ml
Yaourt	100g	150g	200g
Witte suiker	1 ½ grote lepel	2 grote lepel	2 ½ grote lepel
Zout	½ theelepelvol	½ theelepelvol	2/3 theelepelvol
Huile végétal	1 grote lepel	1 ½ grote lepel	2 grote lepel
Meel	2 verres	2 ¾ verres	3 ¾ verres
Gedehydrateerde gist	½ theelepelvol	1 theelepelvol	2 ¼ theelepelvol

10. Gegisteerd deeg :

Dit programma maakt het mogelijk om recepten te maken zoals pizzadeeg, brooddeeg en wafeldeeg. Dit programma is niet gekookt.

11. Snel brood :

Ingrediënten	700g
Water + Eieren	Water 130ml + 2 Eieren (110ml)
Zout	¼ theelepelvol
Witte suiker	2 grote lepel
Huile végétal	1 grote lepel
Meel	2 ½ glazen
Ontvet melkpoeder	2 grote lepel
Gedehydrateerde gist	2 ½ theelepelvol
Volgorde van de ingrediënten	De volgorde doet er niet toe

12. Alleen koken :

Voor knapperige korsten kunt u het brood opnieuw bakken door op de "Bak"-knop te drukken.

(U kunt tijdens het koken stoppen met koken of de kooktijd wijzigen).

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verwijder de stekker uit het stopcontact. Dompel de verwarmingsvoet niet onder in water of een andere vloeistof.

Vermijd het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of harde sponzen die het apparaat zouden kunnen beschadigen. Gebruik geen scherpe, metalen of schurende voorwerpen om het apparaat schoon te maken.

Het mes en de tank kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Tip: plaats kleine voorwerpen in de vaatwaskorf om beschadiging van uw vaatwasser te voorkomen.

Reinig de bijgeleverde pan en het keukengerei met een vochtige doek (u kunt een neutrale reiniger gebruiken) voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt. Veeg het lichaam af met een zachte doek en een kleine neutrale reiniger.

Alle onderdelen moeten na het reinigen en afvegen weer in het apparaat worden geïnstalleerd.

RANGING

Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opbergt.

Wees waakzaam en verlies de verschillende elementen van het blad niet uit het oog. Bewaar ze altijd op dezelfde plaats.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Analyse	Oplossing
Tijdens het koken komt er rook uit de warmteafvoerbuïs tijdens het koken.	Ingrediënten kunnen op of in de buurt van de verwarmingsbuis worden gelijmd. De buis is voorzien van beschermende olie om dit effect bij het eerste gebruik te verminderen.	Verwijder de plug en reinig de verwarmingsbuis.
Het midden van het brood is te weinig gebakken en de bodem is dik.	De kooktijd is te lang geweest, waardoor er water verloren is gegaan.	Kies het juiste bakprogramma en haal het brood eruit zodra het programma klaar is.
Het brood is moeilijk om uit de pan te komen.	Het kneden van het mes kan te strak op de as van de pan zitten.	Wanneer u het brood uit de pan haalt, giet u het warme water 10 minuten in de pan en tilt u tijdens het schoonmaken de kneedpaddle op.
Ingrediënten kunnen niet volledig gemengd worden, wat van invloed is op het bakken van brood.	1. Programma niet geschikt 2. Druk op  om het huidige programma te stoppen 3. Open het deksel meerdere keren wanneer de bewerking die resulteert in het drogen en vergelen van het brood. 4. De weerstand van het mes is te sterk om het deeg goed te roeren.	Controleer of uw recept overeenkomt met het geselecteerde programma. Als de uitvaltijd meer dan 20 minuten bedraagt, reorganiseer dan de ingrediënten; als dit minder dan 20 minuten is, druk dan op on/off om het apparaat opnieuw op te starten. Open het deksel na de gist niet meer. Controleer of het gat in het kneedblad gebroken is en of het kneedblad goed werkt.
Op het LCD-scherm verschijnt	De oventemperatuur is te hoog	Druk op Start/Stop, verwijder

"H:HH". Wanneer u op 	om het apparaat te starten.	de stekker en verwijder de pan, open het deksel om het apparaat af te koelen.
Het programma start pieptoon is gemaakt maar het werk is nog niet gedaan.	De pan is niet aan de rechterkant gemonteerd of het deeg is te groot om te kneden.	Controleer of de pan goed gemonteerd is en of het deeg wordt bereid zoals aangegeven in het recept en of de hoeveelheden juist zijn.
Het deeg is te hoog gestegen en bereikt de binnenste laag.	Te veel bloem of gist of een te hoge temperatuur.	De hoeveelheid bloem en gist verminderen.
Te veel deeg dat overloopt uit de pan.	Te veel vloeistof en gist.	De hoeveelheid water en gist verminderen.
De grootte is te klein.	Er is ofwel niet genoeg gist of de gist is verlopen of de watertemperatuur is te heet of de gist is gemengd met zout.	Controleer de vervaldatum van de gist en de hoeveelheid gist en de hoeveelheid ervan.
Na het rijzen wordt het midden van het deeg tijdens het bakken onvoldoende gekookt.	1. het meel glutenvrij is. 2. het brood te snel en bij een te hoge temperatuur werd gezuurd. 3. te veel water.	Gebruik glutenmeel of speciaal broodmeel. Gebruik het apparaat in een ruimte bij kamertemperatuur. Verminder het water volgens de waterabsorptie van de bloem.
Het brood is te zwaar en de kruimel is te dicht.	1. te veel bloem en te weinig water. 2. te veel fruit.	Verminder de bloem en voeg water toe. Verminder het fruit en voeg gist toe.
Te veel gaten in de kruimels.	1. te veel water en te veel zout. 2. water te heet.	Verminder het water en controleer of het toegevoegde zout is toegevoegd. Verlaag de temperatuur.
Il y a de la farine collée à la surface du pain.	1. te veel kleverige en sterke ingrediënten zoals boter of banaan. 2. kneedt onvolledig met te weinig water.	Verwijder tijdens het kneden ingrediënten die niet in het deeg zijn gemengd met een houten spatel. Controleer of er voldoende water is en of de kneedoperatie goed werkt.

GARANTIEBEPALINGEN EN -VOORWAARDEN

Dit product wordt vanaf de datum van aankoop door de distributeur voor een bepaalde periode gegarandeerd tegen storingen als gevolg van een fabricage- of materiaalfout. Deze garantie dekt geen defecten of schade als gevolg van onjuiste installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product.

Het apparaat moet worden geretourneerd in de originele verpakking en vergezeld gaan van het ontvangstbewijs, mits het apparaat op de juiste wijze wordt behandeld. Neem daarom de bovenstaande technische en veiligheidsinstructies in acht. Bovendien kunnen wij uw apparaat niet garanderen als u of een derde partij wijzigingen of reparaties heeft aangebracht.

GESCEIDEN INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijke producten worden weggegooid. Volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU voor de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan in nationale wetgeving, moeten gebruikte elektrische producten gescheiden worden ingezameld en afgevoerd naar de daarvoor bestemde inzamelpunten. Neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten of dealer voor advies over recycling.

USER MANUAL

Read this manual carefully before use, and observe both the safety and usage instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This equipment may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge provided they have been supervised or instructed to use the equipment safely and understand the hazards involved. Children should not play with the device.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are over 8 years old and are supervised. Keep the unit and its cord out of reach of children under 8 years of age.

Warning: Avoid spilling on the connector.

There is a potential risk of injury if used incorrectly.

The surface of the heating element may remain warm for some time after use.

The device must not be immersed.

This device is intended for use in domestic and similar applications such as :

- staff kitchen areas in stores, offices and other professional environments ;
- farms ;

- the use by customers of hotels, motels and other residential environments ;
- environments such as guest rooms.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or persons of similar qualification in order to avoid danger.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the unit, check that the mains voltage corresponds to that of the unit.

Connect the unit only to an earthed socket, properly installed and connected to the power supply in accordance with the applicable standards.

Always unplug the unit when not in use.

Never leave your device unattended while it is operating or powered on.

Check the condition of your unit regularly and if it is damaged in any way, do not use it but have it checked and repaired by a qualified service technician.

Do not plug the unit into a multiple outlet.

Do not use an extension cord.

Use the appliance only for domestic purposes and as indicated in the instructions.

Do not use the unit near heat sources or flammable materials.

The plug must be unplugged before cleaning the unit.

Do not use the unit outdoors and store it in a dry place.

Do not use accessories not recommended by the manufacturer, as this may present a danger to the user and may damage the unit.

Never move the unit by pulling the cable. Make sure that the power cord cannot be accidentally tripped over to prevent the unit from falling over. Avoid wrapping the cord around the unit and do not twist it.

Place this unit on a table or stand that is stable enough to prevent it from falling.

This table or stand must be heat-resistant.

Wait until your device is completely cold before moving, cleaning or storing it. Always disconnect the unit before handling it.

Make sure that the cord does not come into contact with hot surfaces of the unit. Make sure you do not touch the hot surfaces of the device yourself.

Attention! Risk of burns! Always use a potholder or protective gloves to remove the hot container from the unit.

The device becomes very hot during use.

Make sure that the hot parts of the device do not come into contact with highly flammable materials

such as curtains, tablecloths,... when it is in operation because fire could break out.

Do not cover this device with anything during use.
Fire risk !

Make sure to ventilate the room during operation.

Heat and steam escape from the unit during use. Therefore, choose a well-ventilated area and keep a minimum distance of 11 cm between the unit and the wall.

Your unit should never be operated by an external timer or other separate remote control system.

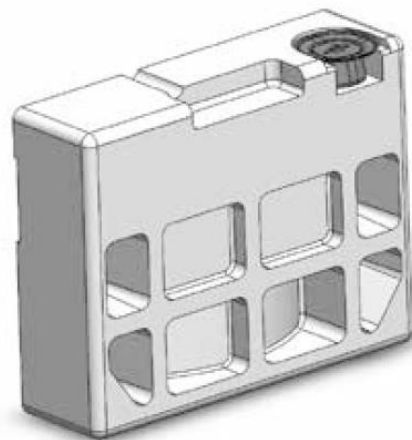
It is essential to keep this device clean as it is in direct contact with food.

Cook only food that is suitable for cooking and safe to eat.

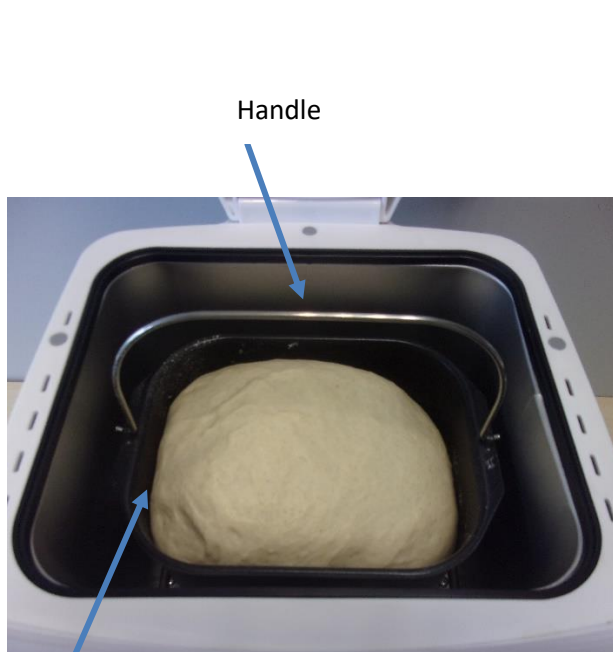
For detailed information on how to clean food contact surfaces, refer to the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE" below in the manual.



Check the inside of the packaging and the polystyrenes for any accessories left behind, such as caps, knobs or screws.



PRODUCT DESCRIPTION



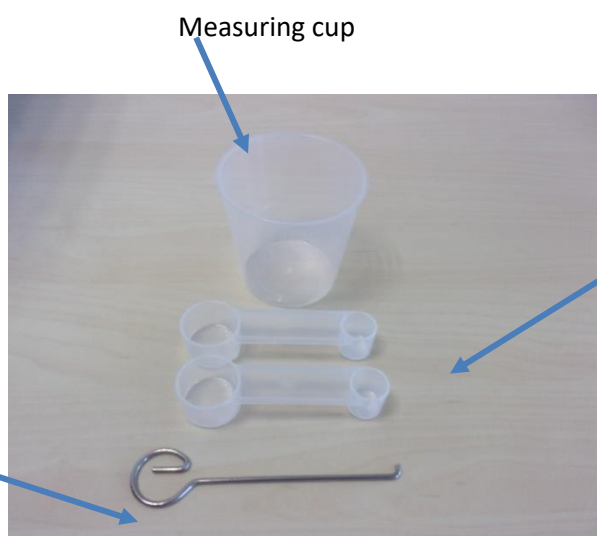
Container



Lid

Control panel

Electrical socket



Measuring cup

Measuring spoons

Hook



Mixing blade

CONTROL PANEL :

Button			Function
1		On/Off button	Press the button to start or stop the operation by holding down for 3 seconds.
2		Programme selection	Choice of recipe according to 12 predefined programmes.
3		Browning selection	Choice of browning colour. Light or dark.
4		Time +	Increases the duration of the program by one hour.
5		Time -	Decreases the duration of the program by one hour.
6		Weight selection	Choice of bread size : 450g/680g/900g.



BEFORE THE FIRST USE

Remove any packaging material from the unit. Do not connect the appliance before cleaning. Before the first use it is recommended to thoroughly wash the cover, container, handle and outside of the appliance with hot soapy water and a soft cloth. The base must be cleaned with a damp cloth or sponge.

USE

1. Plug the appliance in.
2. Open the lid.
3. Position the blade at the bottom of the container.
4. Introduce the ingredients according to the size and type of bread desired. The list of ingredients and quantities are given in the tables below. This information is given as an example. You can adjust them to suit your tastes.
5. Press the ON/OFF button for 3 seconds to turn on the control panel.
6. An audible signal sounds when the power is on, before resetting or when you press a button.

7. Select the desired programme according to the 12 programmes listed below.
8. Select the desired type of browning (light or dark).
9. Select one of the 3 sizes of bread.
10. Adjust, if necessary, the duration of the program with the Time+ and Time- buttons to delay the baking of the bread. The displayed duration corresponds to the duration of the initial program + the duration of any delay.
11. Press the ON/OFF button to start the programme.
12. When dried fruit is to be added to the mixture, the beep sound is heard 10 times during the kneading process.
13. When the bread making process is finished, the unit beeps 10 times, then the unit goes into heat conservation mode.
14. Open the lid.
15. Use the hook to retrieve the handle from the container.
16. Swivel the container handle slightly until you hear a noise and then lift the container.
17. Check that the container is not too hot, bring a potholder and turn it over to collect the bread.
18. Make sure that the blade is not trapped inside the bread.
19. Enjoy your bread.

PROGRAMMES :

1. Plain white bread	7. Traditional dough
2. French bread	8. Jams and compotes
3. Sweetened bread	9. Yoghurt bread
4. Cakes	10. Leavened dough
5. Wholewheat bread	11. Quick and easy bread
6. Sandwich	12. Baking only

Tips

The measurements of the glass and spoons are as follows, the plastic glass is 250ml, the teaspoon is 5ml and the large spoon is 15ml.

The weight of a cup of flour is 150g, a cup of water is 250g, a small spoon of salt is 6g, a small spoon of dried yeast is 3.5g, a small spoon of baking soda is 6g, a large spoon of sugar is 14g, a large spoon of raisins is 6g, a large spoon of nuts is 6g, a large spoon of milk powder is 6.5 grams, a large spoon of oil is 16g, and an egg is 50-60g.

Before measuring liquids with the measuring tools provided, the measuring tools must be placed on a flat surface.

1. Plain white bread :

Ingredients	450g	680g	900g
Water	170ml	250ml	340ml
Salt	1/3 teaspoon	1/2 teaspoon	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoon	2 1/2 tablespoons	3 tablespoons
Vegetable oil	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon	2 tablespoons
Flour	2 cups	2 3/4 cups	3 3/4 cups
Fat-free milk powder	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
Dried yeast	1/2 teaspoon	1 teaspoon	3 1/4 teaspoon

2. French bread :

Ingredients	450g	680g	900g
Water	170 ml	250ml	340ml
Salt	2/3 teaspoon	1 1/4 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 1/2 tablespoon	2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
Vegetable oil	1/2 tablespoon	1 tablespoon	1 1/4 tablespoon
Flour	2 cups	2 3/4 cups	3 3/4 cups
Fat-free milk powder	1 1/2 tablespoon	2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
Dried yeast	1/2 teaspoon	1 teaspoon	3 1/4 teaspoon

3. Sweetened bread :

Ingredients	450g	680g	900g
Water	70ml	150ml	240ml
Eggs	2	2	2
White sugar	4 teaspoons	1/3 cup	1/2 cup
Salt	1/4 teaspoon	1/3 teaspoon	1/2 teaspoon
Vegetable oil	1/2 tablespoon	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
Flour	2 cups	2 1/2 cups	3 cups
Fat-free milk powder	1 1/2 tablespoon	2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
Dried yeast	1/2 teaspoon	1 teaspoon	3 teaspoons

4. Cakes :

Ingredients	450g	680g	900g
Eggs	2	3	4
Milk	50ml	70ml	80ml
Butter (melted)	¼ tablespoon	½ tablespoon	1 tablespoon
Salt	¼ teaspoon	¼ teaspoon	½ teaspoon
Brown sugar	1 ½ tablespoon	2 tablespoons	2 ½ tablespoons
Baking flour	2 cups	2 ¾ cups	3 ¾ cups
Cream	½ teaspoon	1 teaspoon	1 ½ teaspoon
Baking soda	¼ teaspoon	1/3 teaspoon	½ teaspoon
Dried yeast	2 tablespoons	2 tablespoons	2 tablespoons

5. Wholewheat bread :

Ingredients	450g	680g	900g
Water	170ml	250ml	340ml
Salt	1/3 teaspoon	½ teaspoon	1 teaspoon
White sugar	1 ½ teaspoon	2 teaspoons	2 ½ teaspoons
Vegetable oil	½ tablespoon	1 tablespoon	1 ½ tablespoon
Wholewheat	1 cup	1 ¼ cup	1 1/3 cup
Flour	1 cup	1 ½ cup	2 cups
Fat-free milk powder	1 ½ tablespoon	1 ¾ tablespoon	2 tablespoons
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 ¼ teaspoon

6. Sandwich :

Ingredients	450g	680g	900g
Water	110ml	190ml	260ml
Eggs	1	1	1
White sugar	1 ½ tablespoon	2 tablespoons	2 ½ tablespoons
Vegetable oil	1 tablespoon	1 ½ tablespoon	2 tablespoons
Flour	2 cups	2 ¾ cups	3 ½ cups
Fat-free milk powder	1 2/3 tablespoon	1 2/3 tablespoon	2 tablespoons
Dried yeast	½ teaspoon	1 teaspoon	3 ¼ teaspoon

7. Traditional dough :

This programme does not require yeast. It kneads the dough to make the coatings of your food. For this operation you do not need to select the weight or colour programme. This is not a baking programme.

8. Jams and compotes :

Strawberry jam		Banana jam	
Strawberries	400g (350ml) peeled	Bananas	400g (350ml) peeled
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 teaspoon	Lemon juice	1 teaspoon
Starch	30g	Starch	300g

Ketchup		Apple jam	
Tomatoes	400g (350ml) peeled	Apples	400g (380ml) peeled and minced
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 teaspoon	Lemon juice	1 teaspoon
Starch	30g	Starch	30g

Remarks :

Once the jam is finished, clean the pan. If this is not done, the machine may be damaged, which will shorten the life of the unit.

1 : Jam should be placed in clean bottles or plates and then stored in the refrigerator to prevent drying out.

2 : Homemade jam may have a different density because it does not contain additives such as those sold on the market, but this does not mean that your jam is not successful.

3 : It will taste better with homemade bread.

4 : The density of the jam can be improved by adding half a cup or one and a half cups of edible pectins.

5 : Due to the fresh ingredients, it is preferable to work at room temperature (18-25 degrees).

6 : The number of ingredients must be appropriate, not exceeding the fixed number to prevent the ingredients from boiling during operation.

7 : Jam will taste better if the ingredients are crushed by the blender (or chopped with a knife) first.

9. Yoghurt bread

Ingredients	450g	680g	900g
Water	80ml	140ml	150ml
Yoghurt	100g	150g	200g
White sugar	1 ½ tablespoon	2 tablespoons	2 ½ tablespoons
Salt	½ teaspoon	½ teaspoon	2/3 teaspoon
Vegetable oil	1 tablespoon	1 ½ tablespoon	2 tablespoons
Flour	2 cups	2 ¾ cups	3 ¾ cups
Dried yeast	½ teaspoon	1 teaspoon	3 ¼ teaspoon

10. Leavened dough :

This programme allows the creation of recipes such as pizza dough, bread dough and waffle dough. This programme does cook the dough.

11. Quick and easy bread :

Ingredients	700g
Water + eggs	Water 130ml + 2 eggs (110ml)
Salt	¼ teaspoon
White sugar	2 tablespoons
Vegetable oil	1 tablespoon
Flour	2 ½ cups
Fat-free milk powder	2 tablespoons
Dried yeast	2 ½ teaspoon
Order of the ingredients	The order is of no importance

12. Baking only :

For crispy crusts, you can bake the bread again by pressing the "Bake" button. (You can stop cooking or change the cooking time during the cooking process).

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Allow the unit to cool before cleaning. Remove the plug from the socket. Do not immerse the heating base in water or any other liquid.

Avoid using aggressive detergents or hard sponges that would damage the unit. Do not use sharp, metallic or abrasive objects to clean the unit.

The blade and tank can be cleaned in the dishwasher. Tip: small items should be placed inside the dishwasher basket to avoid damaging your dishwasher.

Clean the pan and utensils with a damp cloth (you can use a neutral cleaner) before using the appliance for the first time.

Remove the power plug and allow the unit to cool completely before cleaning.

Wipe the body with a soft cloth and a little neutral cleaner.

All parts must be reinstalled in the unit after cleaning and wiping.

STORAGE

Wait until the unit has completely cooled before storing it.

Be vigilant and do not lose the various elements of the blade. Always store them in the same place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Analysis	Solution
Smoke comes out of the heat removal tube during cooking.	Ingredients can get stuck to the heating tube or nearby. The tube is equipped with protective oil to reduce this effect when first used.	Remove the plug and clean the heating tube.
The middle of the bread is not baked enough and the bottom is thick.	The cooking time is too long, causing water loss.	Choose the right baking programme and take out the bread as soon as the programme is finished.
The bread is difficult to get out of the pan.	The kneading blade may be too tight on the axis of the pan.	When taking out the bread, pour hot water into the pan for 10 minutes and lift the kneading blade while cleaning.
Ingredients cannot be completely mixed which impacts bread baking.	1. Programme not appropriate. 2. Press  to stop the current programme. 3. Open the cover several times during the operation that results in drying and yellowing of the bread. 4. The resistance of the blade is too strong to stir the dough properly.	Check if your recipe conforms to the selected programme. If the failure time is more than 20 minutes, reorganise the ingredients; if it is less than 20 minutes, press on/off to restart the device. Do not open the lid after yeast has been added. Check if the hole in the kneading blade is broken check if the kneading blade is working properly.
The LCD screen displays "H:HH". When you press .	The oven temperature is too hot to start the unit.	Press Start/Stop, remove the plug and remove the pan, open the cover to cool the unit.
The programme start beep has sounded but the baking process has not started.	The pan has not been mounted correctly or the dough is too large to knead.	Check if the pan is mounted correctly and if the dough is prepared as indicated in the recipe and if the quantities are correct.
The dough has risen too high and reaches the inner cover.	Too much flour or yeast or too high a temperature.	Reduce the amount of flour and yeast.
Too much dough overflowing from the pan.	Too much liquid and yeast.	Reduce the amount of water and yeast.
The size of the bread is too	There is either not enough	Check the expiry date of the

small.	yeast or the yeast has expired or the water temperature is too hot or the yeast has mixed with salt.	yeast and its quantity.
After rising, the middle of the dough is not sufficiently cooked during baking.	1. the flour is gluten-free. 2. the bread leavened too quickly and at too high a temperature. 3. too much water.	Use gluten flour or special bread flour. Use the unit in a room at room temperature. Reduce the water according to the water absorption of the flour.
The bread is too heavy and the crumb is too dense.	1. too much flour and too little water. 2. too much fruit.	Reduce the flour and add water. Reduce the fruit and add yeast.
Too many holes in the bread.	1. too much water and too much salt. 2. water is too hot.	Reduce the water and check if the added salt. Lower the temperature.
There is flour stuck to the surface of the bread.	1. too many sticky and strong ingredients such as butter or banana. 2. kneads incompletely with too little water.	When kneading, remove ingredients that are not mixed in the dough with a wooden spatula. Check if there is enough water and the kneading operation works well.

WARRANTY

This product is guaranteed for a fixed period of time with the distributor from the date of purchase against any failure resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, improper use or abnormal wear and tear of the product.

The device must be returned in its original packaging and accompanied by the receipt, subject to proper handling. Therefore, observe the operating instructions and safety instructions given above. In addition, we cannot guarantee your device if you or a third party have made any modifications or repairs.

SELECTIVE COLLECTION OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



Electrical products should not be disposed of with household products. According to the European Directive 2012/19/EU for the disposal of electrical and electronic equipment and its implementation in national law, used electrical products must be collected separately and disposed of at the collection points provided for this purpose. Contact your local authorities or dealer for recycling advice.

MANUAL DEL USUARIO

Lea atentamente este manual antes de utilizarlo y observe las instrucciones de seguridad y de uso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos para usar el equipo de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Advertencia: Evite derramar sobre el conector.

Existe un riesgo potencial de lesiones si se usa incorrectamente.

La superficie del elemento calefactor puede permanecer caliente durante algún tiempo después de su uso.

El aparato no debe ser sumergido.

Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como :

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales ;
- de granjas ;
- el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales ;
- entornos como las habitaciones de huéspedes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar para evitar peligros.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de red coincide con la del aparato.

Conecte la unidad sólo a una toma de corriente conectada a tierra, debidamente instalada y conectada a la fuente de alimentación de acuerdo con las normas aplicables.

Desenchufe siempre la unidad cuando no esté en uso.

Nunca deje su dispositivo desatendido mientras esté en funcionamiento o encendido.

Compruebe regularmente el estado de su aparato y, en caso de que esté dañado, no lo utilice, sino que pida a un técnico de servicio cualificado que lo revise y repare.

No enchufe la unidad en un tomacorriente múltiple.

No utilice un cable de extensión.

Utilice el aparato únicamente para fines domésticos y tal y como se indica en las instrucciones.

No utilice la unidad cerca de fuentes de calor o materiales inflamables.

El enchufe debe estar desenchufado antes de limpiar la unidad.

No utilice la unidad al aire libre y guárdela en un lugar seco.

No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que esto puede suponer un peligro para el usuario y puede dañar la unidad.

Nunca mueva la unidad tirando del cable. Asegúrese de que el cable de alimentación no se pueda colgar accidentalmente para evitar que la unidad se caiga. Evite enrollar el cable alrededor de la unidad y no lo retuerza.

Coloque esta unidad sobre una mesa o un soporte que sea lo suficientemente estable para evitar que se caiga.

Esta mesa o soporte debe ser resistente al calor.

Espere hasta que el dispositivo esté completamente frío antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Desenchufe siempre la unidad antes de manipularla. Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies calientes de la unidad. Asegúrese de no tocar las superficies calientes del dispositivo usted mismo.

¡Atención! Peligro de quemaduras! Utilice siempre un soporte de cacerola o guantes protectores para retirar el jacuzzi de la unidad.

El dispositivo se calienta mucho durante el uso.

Asegúrese de que las partes calientes del aparato no entren en contacto con materiales altamente inflamables como cortinas, manteles,... cuando esté en funcionamiento porque podría estallar un incendio.

No cubra este dispositivo con nada durante su uso.
Peligro de incendio!

Asegúrese de ventilar la habitación durante la operación.

El calor y el vapor se escapan de la unidad durante el uso. Por lo tanto, elija un área bien ventilada y mantenga una distancia mínima de 11 cm entre la unidad y la pared.

Su unidad nunca debe ser operada por un temporizador externo u otro sistema de control remoto separado.

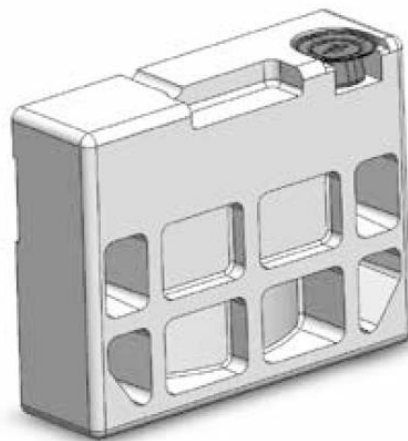
Es esencial mantener este dispositivo limpio ya que está en contacto directo con los alimentos.

Cocine sólo alimentos que sean adecuados para cocinar y seguros para comer.

Para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos, consulte el párrafo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" más adelante en el manual.

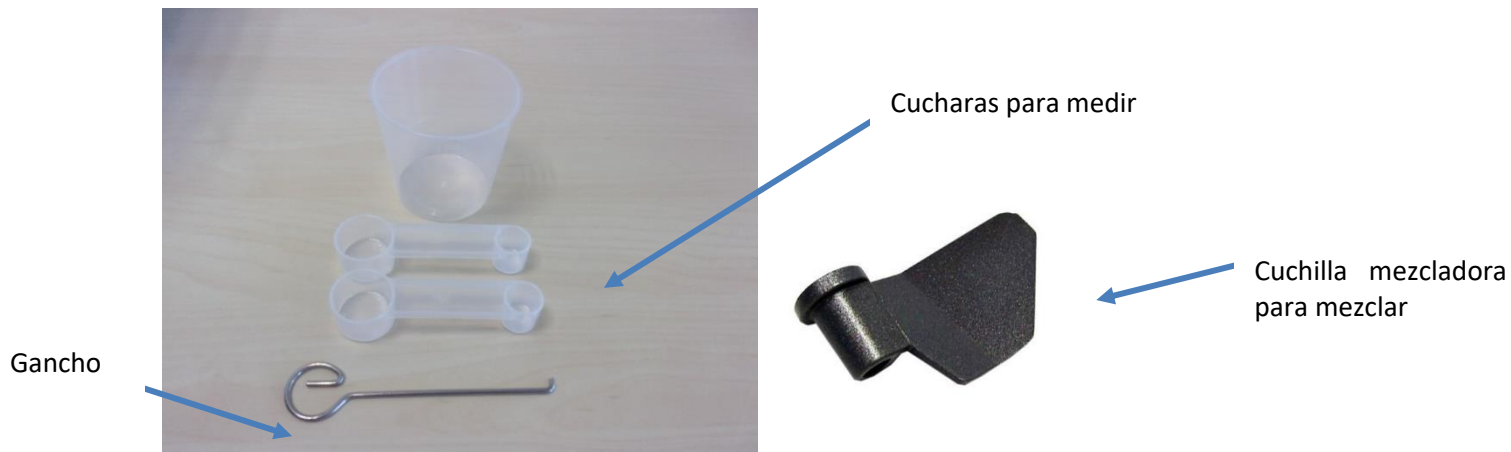


Compruebe el interior del embalaje y los poliestirenos en busca de cualquier accesorio que haya quedado, como tapas, perillas o tornillos.



DESCRIPCIÓN PORMENORIZADA





PANEL DE CONTROL :

Botón			Función
1		Botón ON/OFF	Pulse el botón para iniciar o detener la operación manteniendo pulsado durante 3 segundos.
2		Selección del programa	Elección de la receta según 12 programas predefinidos.
3		Selección del color marrón	Elección del color marrón. Claro u oscuro.
4		Tiempo +	Aumenta la duración del programa en una ho.
5		Tiempo -	Reduce la duración del programa en una.
6		Selección de peso	Elección del tamaño del pan : 450g/680g/900g.



ANTES DEL PRIMER USO

Retire cualquier material de embalaje de la unidad. No conecte el aparato antes de la primera limpieza; antes del primer uso se recomienda lavar bien la tapa, el depósito, el mango y el

exterior del aparato con agua caliente jabonosa y un paño suave. La base debe limpiarse con un paño húmedo o una esponja.

USO

1. Conecte el dispositivo.
2. Abrir la tapa.
3. Colocar la cuchilla en el fondo del tanque.
4. Introducir los ingredientes según el tamaño y el pan deseado. La lista de ingredientes y cantidades figura en los cuadros siguientes. Esta información se da a modo de ejemplo. Puedes ajustarlos para que se adapten a tus gustos y sabores.
5. Presione el botón ON/OFF durante 3 segundos para encender el panel de control.
6. Una señal acústica suena cuando se enciende la cámara, antes de restablecerse o cuando se pulsa un botón.
7. Seleccione el programa deseado de acuerdo con los 12 programas que se enumeran a continuación.
8. Seleccione el tipo de tostado deseado (claro u oscuro).
9. Seleccione uno de los 3 tamaños de pan preparado.
10. Si es necesario, ajuste la duración del programa con los botones Time+ y Time- para retrasar la cocción del pan. La duración visualizada corresponde a la duración del programa inicial + la duración de cualquier retardo.
11. Pulse el botón ON/OFF para iniciar el programa.
12. Al añadir frutas secas a la mezcla, se oye un pitido 10 veces durante el proceso de amasado.
13. Cuando se termina de hacer el pan, la unidad emite un pitido de 10 veces, y luego pasa al modo de conservación del calor.
14. Abrir la tapa.
15. Utilice el gancho suministrado para recuperar el asa del contenedor.
16. Gire ligeramente el asa del contenedor hasta que escuche un ruido y luego levante el contenedor.
17. Compruebe que el recipiente no esté demasiado caliente, traiga un soporte de cacerola y voltéelo para recoger el.
18. Asegúrese de que la cuchilla no se haya atascado en el pan.
19. Disfrute de su preparación.

PROGRAMAS :

1. Pan blanco clásico	7. Masa tradicional
2. Pan francés	8. Mermeladas y compotas
3. Pan dulce	9. Pan de yogur
4. Tortas y pasteles	10. Masa con levadura
5. Pan integral	11. Pan rápido
6. Sándwich	12. Cocinar solamente

Consejos y trucos

Las medidas del vaso y las cucharas son las siguientes: el vaso de plástico es de 250 ml, la cucharita es de 5 ml y la cuchara grande es de 15 ml.

El peso de una taza de harina es de 150 g, una taza de agua es de 250 g, una cucharadita de sal es de 6 g, una cucharadita de levadura seca es de 3,5 g, una cucharadita de bicarbonato de soda es de 6 g, una cucharada grande de azúcar es 14g, una cucharada grande de pasas es 6g,

una cucharada grande de nueces es 6g, una cucharada grande de leche en polvo es 6.5 gramos, una cucharada grande de aceite es 16g, y un huevo es 50-60g.
 Antes de medir líquidos con las herramientas de medición suministradas, las herramientas de medición deben colocarse sobre una superficie plana.

1. Pan blanco clásico :

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	170ml	250ml	340ml
Sal	1/3 cucharadita	1/2 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharas grandes	2 1/2 cucharas grandes	3 cucharas grandes
Aceite vegetal	1 cuchara grande	1 1/2 cuchara grande	2 cucharas grandes
Harina	2 tazas	2 3/4 tazas	3 3/4 tazas
Leche en polvo desengrasada	1 1/2 cucharas grandes	2 cucharas grandes	2 1/2 cucharas grandes
Levadura deshidratada	1/2 cucharadita	1 cucharadita	4 1/4 cucharadita

2. Pan Francés :

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	170 ml	250ml	340ml
Sal	2/3 cucharadita	1 1/4 cucharadita	1 1/2 cucharadita
Azúcar	1 1/2 cuchara grande	2 cucharas grandes	2 1/2 cucharas grandes
Aceite vegetal	1/2 cuchara grande	1 cuchara grande	1 1/4 cuchara grande
Harina	2 tazas	2 3/4 tazas	3 3/4 tazas
Leche en polvo desengrasada	1 1/2 cuchara grande	2 cucharas grandes	2 1/2 cucharas grandes
Levadura deshidratada	1/2 cucharadita	1 cucharadita	4 1/4 cucharadita

3. Pan dulce :

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	70ml	150ml	240ml
Huevos	2	2	2
Azúcar blanco	4 cucharaditas	1/3 verre	1/2 verre
Sal	1/4 cucharadita	1/3 cucharadita	1/2 cucharadita
Aceite vegetal	1/2 cuchara grande	1 cuchara grande	1 1/2 cuchara grande
Harina	2 tazas	2 1/2 tazas	3 tazas

Leche en polvo desengrasada	1 ½ cuchara grande	2 cucharas grandes	2 ½ cucharas grandes
Levadura deshidratada	½ cucharadita	1 cucharadita	4 cucharadita

4. Tortas y pasteles :

Ingredientes	450g	680g	900g
Huevos	2	3	4
Leche	50ml	70ml	80ml
Mantequilla (disuelta)	¼ cuchara grande	½ cuchara grande	1 cuchara grande
Sal	¼ cucharadita	¼ cucharadita	½ cucharadita
Azúcar moreno	1 ½ cuchara grande	2 cucharas grandes	2 ½ cucharas grandes
Harina de pastelería	2 tazas	2 ¾ tazas	3 ¾ tazas
Crema	½ cucharadita	1 cucharadita	1 ½ cucharadita
Bicarbonato de sodio	¼ cucharadita	1/3 cucharadita	½ cucharadita
Levadura deshidratada	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes	2 cucharas grandes

5. Pan integral :

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	170ml	250ml	340ml
Sal	1/3 cucharadita	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar blanco	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas	2 ½ cucharaditas
Aceite vegetal	½ cuchara grande	1 cuchara grande	1 ½ cuchara grande
Trigo completo	1 taza	1 ¼ taza	1 1/3 taza
Harina	1 taza	1 ½ tazas	2 tazas
Leche en polvo desengrasada	1 ½ cuchara grande	1 ¾ cucharas grandes	2 cucharas grandes
Levadura deshidratada	1 cucharadita	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita

6. Sándwich :

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	110ml	190ml	260ml
Huevos	1	1	1
Azúcar blanco	1 ½ cuchara grande	2 cucharas grandes	2 ½ cucharas grandes
Aceite vegetal	1 cuchara grande	1 ½ cucharas grandes	2 cucharas grandes
Harina	2 tazas	2 ¾ tazas	3 ½ tazas
Leche en polvo desengrasada	1 2/3 cucharas grandes	1 2/3 cucharas grandes	2 cucharas grandes

Levadura deshidratada	½ cucharadita	1 cucharadita	4 ¼ cucharaditas
-----------------------	---------------	---------------	------------------

7. Masa tradicional :

Este programa no requiere levadura. Amasa la masa para hacer las capas de su comida. Para esta operación no es necesario seleccionar el programa de peso o color. Este programa no está cocina.

8. Mermeladas y compotas :

Mermelada de fresa		Mermelada de plátano	
Fresa	400g (350ml) pelado	Plátano	400g (350ml) pelado
Azúcar blanco	350g	Azúcar blanco	350g
Jugo de limón	1 cucharadita	Jugo de limón	1 cucharadita
Almidón	30g	Almidón	300g

Ketchup		Mermelada de manzana	
Tomates	400g (350ml) pelado	Manzanas	400g (380ml) pelado y molido
Azúcar blanco	350g	Azúcar blanco	350g
Jugo de limón	1 cucharadita	Jugo de limón	1 cucharadita
Almidón	30g	Almidón	30g

Nota :

Una vez terminada la mermelada, limpie la olla. Si esto no se hace, la máquina puede resultar dañada, lo que acortará la vida útil de la unidad.

1 : La mermelada debe colocarse en botellas o platos limpios y luego almacenarse en el refrigerador para evitar que se seque.

2 : La mermelada hecha en casa puede tener una densidad diferente porque no contiene aditivos como los que se venden en el mercado, pero esto no significa que su mermelada no tenga éxito.

3 : Sabe mejor con pan casero.

4 : La densidad de la mermelada puede mejorarse añadiendo media taza o una taza y media de pectinas comestibles.

5 : Debido a los ingredientes frescos, es preferible trabajar a temperatura ambiente (18-25 grados).

6 : El número de ingredientes debe ser el adecuado, sin exceder el número fijo para evitar que los ingredientes hiervan durante el funcionamiento.

7 : La mermelada tendrá mejor sabor si los ingredientes son triturados primero por la licuadora (o picados con un cuchillo).

9. Pan de yogur

Ingredientes	450g	680g	900g
Agua	80ml	140ml	150ml
Yaourt	100g	150g	200g
Azúcar blanco	1 ½ cucharas grandes	2 cucharas grandes	2 ½ cucharas grandes
Sal	½ cucharadita	½ cucharadita	2/3 cucharadita
Aceite vegetal	1 cuchara grande	1 ½ cucharas grandes	2 cucharas grandes
Harina	2 tazas	2 ¾ tazas	3 ¾ tazas
Levadura deshidratada	½ cucharadita	1 cucharadita	4 ¼ cucharaditas

10. Masa con levadura :

Este programa permite la creación de recetas como masa de pizza, masa de pan y masa de gofre. Este programa no está cocina.

11. Pan rápido :

Ingredientes	700g
Agua + huevos	Agua 130ml + 2 uenos (110ml)
Sal	¼ cucharadita
Azúcar blanco	2 cucharas grandes
Aceite vegetal	1 cuchara grande
Harina	2 ½ taza
Leche en polvo desengrasada	2 cucharas grandes
Levadura deshidratada	2 ½ cucharadita
Orden de los ingredientes	El orden no importa

12. Cocinar solamente :

Para las costras crujientes, puede volver a hornear el pan pulsando el botón "Hornear". (Puede detener la cocción o cambiar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. No sumerja la base de calentamiento en agua ni en ningún otro líquido.

Evite el uso de detergentes agresivos o esponjas duras que puedan dañar la unidad. No utilice objetos afilados, metálicos o abrasivos para limpiar la unidad.

La cuchilla y el depósito se pueden limpiar en el lavavajillas. Consejo: los artículos pequeños deben colocarse dentro de la cesta del lavavajillas para evitar dañar el lavavajillas.

Limpie el recipiente y los utensilios suministrados con un paño húmedo (puede utilizar un limpiador neutro) antes de utilizar el aparato por primera vez. Retire el enchufe de alimentación y deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla. Limpie el cuerpo con un paño suave y un poco de limpiador neutro.

Todas las piezas deben volver a instalarse en la unidad después de su limpieza y limpieza.

RANGING

Espera hasta que la unidad se haya enfriado completamente antes de guardarla.

Esté atento y no pierda los diversos elementos de la hoja. Siempre guárdelos en el mismo lugar.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Análisis	Solución
El humo sale del tubo de eliminación de calor durante la cocción.	Los ingredientes se pueden pegar en el tubo de calefacción o cerca de él. El tubo está equipado con aceite protector para reducir este efecto cuando se usa por primera vez.	Quitar el tapón y limpiar el tubo de calefacción.
El centro del pan no está lo suficientemente cocido y el fondo es grueso.	El tiempo de cocción ha sido demasiado largo, lo que ha provocado la pérdida de agua.	Elija el programa de horneado adecuado y retire el pan tan pronto como termine el programa.
El pan es difícil de sacar de la sartén.	La cuchilla de amasado puede estar demasiado apretada en el eje de la bandeja.	Cuando saque el pan, vierta el agua caliente en la sartén durante 10 minutos y levante la paleta de amasado mientras la limpia.
Los ingredientes no se pueden mezclar completamente, lo que repercute en la cocción del pan.	1. Programa no apropiado. 2. Prensas  para detener el programa actual. 3. Abra la tapa varias veces cuando la operación que resulte en el secado y amarilleamiento del pan. 4. La resistencia de la cuchilla es demasiado fuerte para remover la masa adecuadamente.	Compruebe si su receta se ajusta al programa seleccionado. Si el tiempo de fallo es superior a 20 minutos, reorganice los ingredientes; si es inferior a 20 minutos, pulse on/off para reiniciar el dispositivo. No abrir la tapa después de la levadura. Comprobar si el agujero de la cuchilla de amasado está roto Comprobar si la cuchilla de amasado funciona

		correctamente.
La pantalla LCD muestra "H:HH". Al pulsar la tecla  .	La temperatura del horno es demasiado alta para poner en marcha la unidad.	Pulse Start/Stop, retire el enchufe y la bandeja, abra la tapa para enfriar la unidad.
Se emite el pitido de inicio del programa pero el trabajo no ha terminado.	La olla no está montada a la derecha o la masa es demasiado grande para amasarla.	Comprobar si el molde está bien montado y si la masa está preparada como se indica en la receta y si las cantidades son correctas.
La masa ha subido demasiado y llega a la cubierta interior.	Demasiada harina o levadura o una temperatura demasiado alta.	Reducir la cantidad de harina y levadura.
Demasiada masa que se desborda de la sar.	Demasiado líquido y levadura.	Reducir la cantidad de agua y levadura.
El tamaño es demasiado pequeño.	No hay suficiente levadura o la levadura ha caducado o la temperatura del agua es demasiado alta o la levadura se ha mezclado con sal.	Comprobar la fecha de caducidad de la levadura y su cantidad.
Después de la subida, el centro de la masa no se cuece lo suficiente durante la cocción.	1. La harina no contiene gluten. 2. El pan se levantó demasiado rápido y a una temperatura demasiado alta. 3. Demasiada agua.	Use harina de gluten o harina de pan especial. Utilice la unidad en una habitación a temperatura ambiente. Reducir el agua en función de la absorción de agua de la harina.
El pan es demasiado pesado y la miga demasiado densa.	1. Demasiada harina y muy poca agua. 2. Demasiada fruta.	Reducir la harina y añadir agua. Reducir el fruto y añadir levadura.
Demasiados agujeros en la miga.	1. Demasiada agua y demasiada sal. 2. Agua demasiado caliente.	Reducir el agua y comprobar si la sal añadida. Bajar la temperatura.
Hay harina pegada a la superficie del pan.	1. Demasiados ingredientes pegajosos y fuertes como mantequilla o plátano. 2. Amasa de forma incompleta con muy poca agua.	Al amasar, retirar los ingredientes que no estén mezclados con la masa con una espátula de madera. Comprobar si hay suficiente agua y si la operación de amasado funciona bien.

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período fijo de tiempo con el distribuidor a partir de la fecha de compra contra cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación incorrecta, un uso inadecuado o un desgaste anormal del producto.

El dispositivo debe ser devuelto en su embalaje original y acompañado del recibo, sujeto a una manipulación adecuada. Por lo tanto, tenga en cuenta las instrucciones de funcionamiento y las instrucciones de seguridad indicadas anteriormente. Además, no podemos garantizar su dispositivo si usted o un tercero ha realizado modificaciones o reparaciones.

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Los productos eléctricos no deben desecharse junto con los productos domésticos. De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y su aplicación en la legislación nacional, los productos eléctricos usados deben recogerse por separado y eliminarse en los puntos de recogida previstos a tal efecto. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener consejos de reciclaje.

EU COMPLIANCE DECLARATION

EUROTECH company declares that the product meet the following EU directives :

☒	Low voltage Directive (LVD)	2014/35/EU
☒	Electromagnetic compatibility (EMC)	2014/30/EU
☒	Restriction of Hazards Substances (RoHS)	2011/65/EU
☒	Waste of Electric and Electronics Equipments (WEEE)	2012/19/EUE
☒	Ecodesign for energy-related products (ErP)	2009/125/EC

According to EU standards

EN 60335-1 and its last updates
EN 60335-2-9 and its last updates
EN 55014-1 and its last updates
EN 55014-2 and its last updates
EN 61000-3-2 and its last updates
EN 61000-3-3 and its last updates



Aurelien HECQUET

Quality Manager for
EUROTECH company

EUROTECH DISTRIBUTION
37, rue César Loridan - 59910 BONDUES
Tél. : 03.20.25.15.71
Fax : 03.20.03.59.29
S.A.R.L au capital de 22.900 €
SIRET 434 290 458 00034 - APE 514 S

Bondues, France. July 2020