



BREADMAKER

User Manual

Mod.-Nr.: 304971/20200901FS002

arendo



Table of contents

1. Deutsch.....	3
2. English	31
3. Italiano.....	59
4. Français.....	87
5. Español	115



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIESES GERÄT

- Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt!
- Dieses Gerät darf nicht mit einem beschädigten oder defekten Kabel oder Stecker in Betrieb genommen werden!
- Das Produkt darf, nachdem es heruntergefallen oder beschädigt worden ist, nicht mehr in Betrieb genommen werden!
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Verwenden Sie stets die dafür vorgesehenen Knöpfe oder Griffe!
- Tauchen Sie keinesfalls das Gerät, den Stecker oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus. Ziehen Sie vorher den Netzstecker, wenn Sie das Gerät reinigen oder die Backform entnehmen möchten.
- Lassen Sie das Kabel und den Stecker nicht über eine Kante oder über heiße Oberflächen hängen!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Überwachen Sie das Produkt zu jeder Zeit, sofern sich Kinder oder gebrechliche Personen in der Nähe befinden.

- Stellen Sie den Brotbackautomat nicht in der Nähe von anderen heißen Geräten wie z.B. einem Gas-, Elektro- oder Backofen auf.
- Bewegen Sie das Produkt keinesfalls, wenn es mit heißer Flüssigkeit wie z.B. Marmelade gefüllt ist!
- Berühren Sie keine bewegenden oder drehenden Teile des Gerätes, wenn es eingeschaltet ist!
- Schalten Sie den Brotbackautomat nicht ein, wenn der Backaufsatz nicht ordnungsgemäß mit Zutaten gefüllt wurde.
- Nehmen Sie die Backform während des Betriebes auf keinen Fall heraus!
- Zum Herausnehmen des Brotes sollte die Backform unter keinen Umständen auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden! Dies kann zu einem Defekt der Backform führen!
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab! Hitze und Dämpfe müssen entweichen können. Es kann ein Brand entstehen, sofern es mit brennbaren Material abgedeckt wird.
- Es dürfen keine Metallfolien oder andere Materialien in den Backautomaten eingesetzt werden, da dies die Gefahr eines Brandes oder Kurzschlusses erhöht!

- Um den Brotbackautomaten vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose!
- Benutzen Sie das Gerät nur für vorgesehene und in dieser Bedienungsanleitung aufgeführte Verwendungen!
- Gebrauchen Sie es nicht im Freien!
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder betreffend des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden!
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitgeber oder mit einem getrennten Fernsteuersystem betrieben werden!

- Beachten Sie, dass Sie die maximalen Mengenangaben - so wie in diesem Handbuch angegeben - nicht überschreiten!
- Öffnen Sie keinesfalls das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Das Produkt ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.



ACHTUNG: Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch lange Freude mit Ihrem erworbenen Gerät haben werden, lesen Sie sich bitte die nachfolgende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der gelieferten Ware, ob diese vollständig, fehlerfrei und unbeschädigt ist.

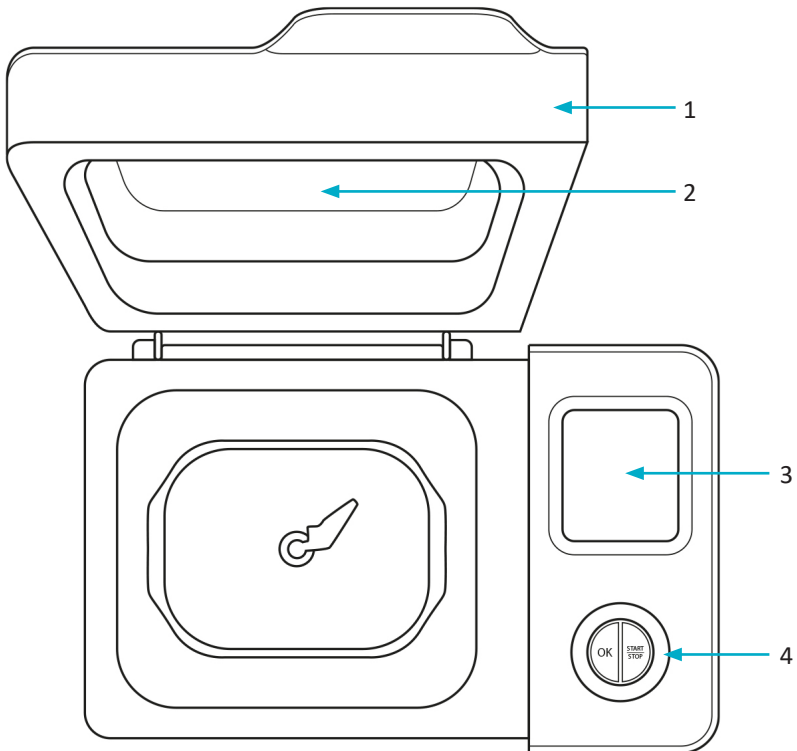
1. Lieferumfang

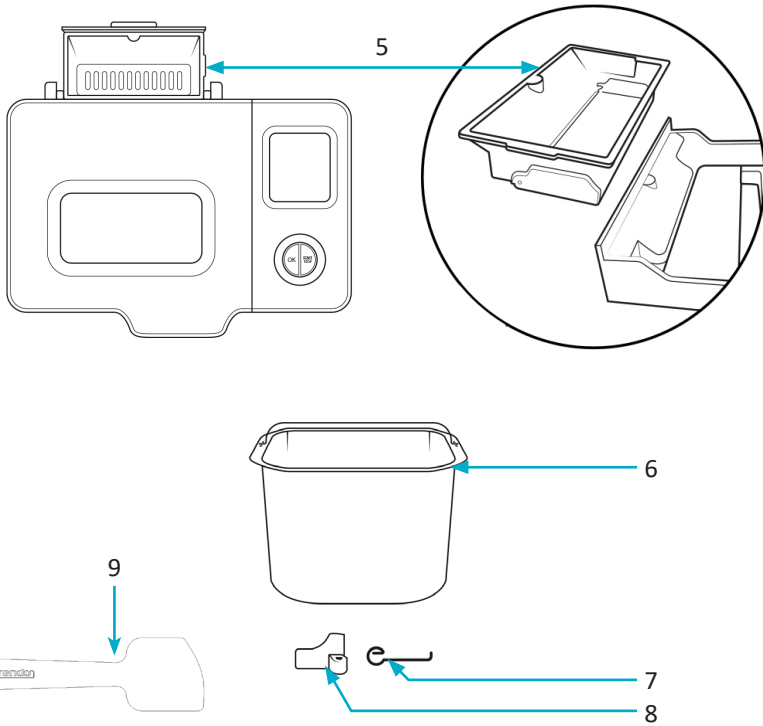
- Brotbackautomat
- Knethaken
- Backform
- Messbecher
- Knethakenentferner
- Dosierlöffel

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W
Gewicht	6000 g (nur Gerät)
Features	<ul style="list-style-type: none"> • Anti-Rutsch-FüÙe • Überhitzungsschutz • Zeitverzögerungs-Funktion • Antihafbeschichtete Backform • Konstante Temperatur • Warmhaltefunktion (1 Stunde) • Optimierte Heizfunktion (energiesparend) • 25 vordefinierte Programme • Wärmeisoliertes Design

3. Produkt-Details





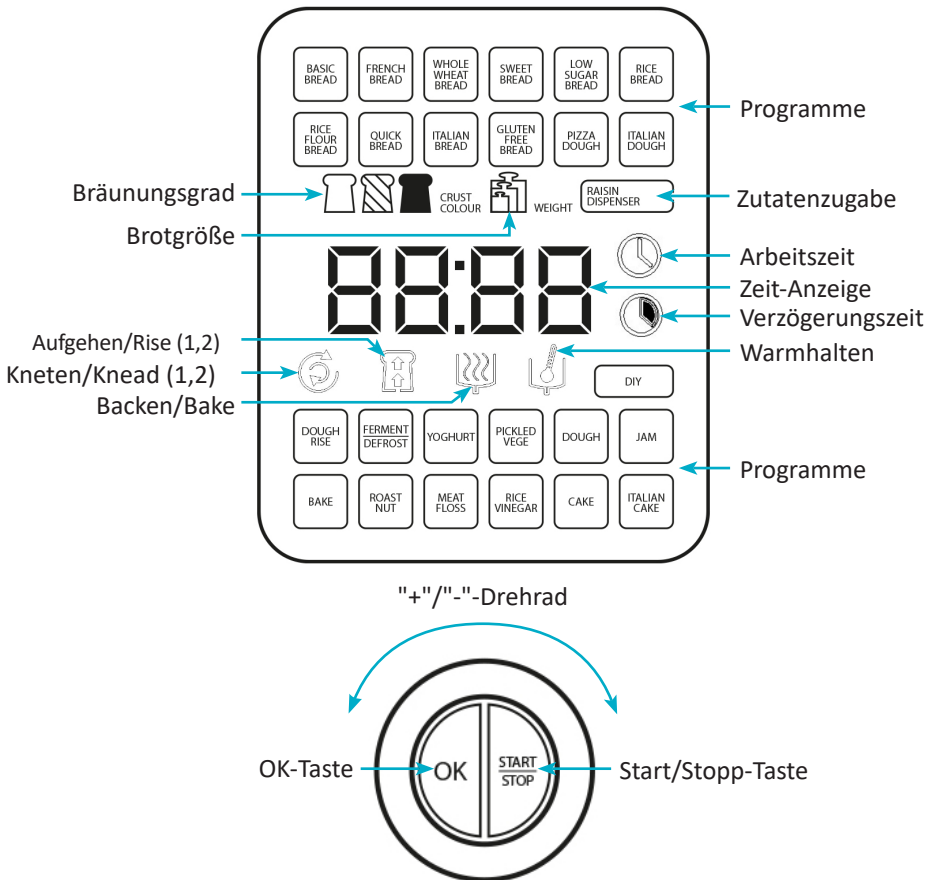
Nummer	Beschreibung
1	Deckel
2	Fenster
3	Display
4	Bedienelemente
5	Zutaten-Fach
6	Backform
7	Knethakenentferner
8	Knethaken
9	Teigschaber

4. Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie, ob das Zubehör und alle Teile vollständig und unbeschädigt im Lieferumfang enthalten sind.

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel “Reinigung und Pflege” in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie den Betriebsmodus “Bake” ein. Backen Sie ohne Inhalt etwa 10-15 Minuten. Lassen Sie das Gerät im Anschluss vollständig abkühlen. Entfernen Sie die Backform und den Kneter und reinigen Sie das Gerät und das Zubehör erneut.
- Trocknen Sie zuletzt alle Teile sorgfältig ab. Bauen Sie diese wieder in das Gerät ein. Nun ist der Brotbackautomat betriebsbereit.

5. Display und Bedienelemente



6. START/STOP

Um Programmabläufe zu starten, drücken Sie die "START/STOP"-Taste, bis ein Piepton zu hören ist. Im eingeschalteten Betrieb ist ausschließlich die Taste "START/STOP" funktionsfähig.

Durch kurzes Drücken der "START/STOP"-Taste während eines Programmes können Sie das Programm pausieren.

Um Programmabläufe zu beenden, drücken Sie die "START/STOP"-Taste für ca. 2 Sekunden. Ein langer Piepton signalisiert, dass das aktuell laufende Programm ausgeschaltet wurde.

7. Programme

Durch Drehen des "+" / "-" - Drehrads können Sie das gewünschte Programm auswählen. Die Auswahl blinkt. Bestätigen Sie das Programm mit der "OK"-Taste. Die verschiedenen Programme und deren Funktionen werden nachfolgend zusammengefasst.

STANDARD-BROT (1)	<i>Programmzeit: 2:42 h-3:07 h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack anzupassen.
FRANZÖSISCHES BROT (2)	<i>Programmzeit: 3:18 h-3:33 h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Gären und Backen mit längerer Gärzeit. Das Brot, das in diesem Menü gebacken wird, hat normalerweise eine knusprigere Kruste und eine leichte Textur.
VOLLKORNBROT (3)	<i>Programmzeit: 3:31 h-3:50 h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es ist nicht ratsam, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu mangelhaften Ergebnissen führen kann.
SÜSSES BROT (4)	<i>Programmzeit: 2:55 h-3:07 h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Aufgehen und Backen des süßen Brotes. Zum Backen von knusprig-süßen Brot.
ZUCKERARMES BROT (5)	<i>Programmzeit: 3:04 h-3:19 h (je nach Brotgröße)</i> Zuckerarmes Brot: Kneten, Aufgehen und Backen, mit niedrigem Zuckergehalt

REISBROT (6)	<i>Programmzeit: 3:18 h-3:33 h (je nach Brotgröße)</i> Beim Kneten, Aufgehen und Backen ist der Anteil an Eiweiß und Aminosäuren höher als bei BASIC BREAD (1) und leichter verdaulich.
REISMEHLBROT (7)	<i>Programmzeit: 3:21 h-3:28h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Aufgehen und Backen. Die Größe ist die gleiche wie beim BASIC BREAD (1).
SCHNELLES BROT (8)	<i>Programmzeit: 2:10 h</i> Kneten, Aufgehen und Backen von Laib mit Backsoda oder Backpulver. Brot, das auf dieser Einstellung gebacken wird, ist normalerweise kleiner und hat eine dichte Textur.
ITALIENISCHES BROT (9)	<i>Programmzeit: 3:20 h-3:32 h (je nach Brotgröße)</i> Beim Kneten, Aufgehen und Backen ist der Geschmack weicher und mit einer dichten Textur.
GLUTENFREIES BROT (10)	<i>Programmzeit: 2:45 h-2:55 h (je nach Brotgröße)</i> Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack anzupassen.
PIZZATEIG (11)	<i>Programmzeit: 0:35 h</i> Kneten, Teig aufgehen lassen, den Teig entfernen und zu Pizza formen.
ITALIENISCHER TEIG (12)	<i>Programmzeit: 0:20 h</i> Teig kneten, Teig entnehmen und zum Dessert formen
TEIG AUFGEHEN (13)	<i>Programmzeit: 1:30 h</i> Kneten, Teig aufgehen lassen, Teig entfernen und ihn zu Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. formen.
AUFGEHEN/AUFTAUEN (14)	<i>Programmzeit: 0:10 h-1:00 h (einstellbar)</i> Nur mit niedriger Temperatur heizen, die Aufgehzeit kann im angegebenen Bereich selbst eingestellt werden.
JOGHURT (15)	<i>Programmzeit: 6:00 h-12:00 h (einstellbar)</i> Nur mit niedriger Temperatur heizen, die Aufgehzeit kann im angegebenen Bereich selbst eingestellt werden.
EINGELEGTES GEMÜSE (16)	<i>Programmzeit: 24:00 h-48:00 h (einstellbar)</i> Herstellung von eingelegtem Gemüse.
TEIG (17)	<i>Programmzeit: 0:10 h-0:30 h (einstellbar)</i> Kneten und Aufgehen, aber ohne Backen. Entfernen Sie den Teig und formen Sie ihn zu Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw.

MARMELADE (18)	<i>Programmzeit: 1:20 h</i> Konfitüren und Marmeladen kochen, Obst oder Gemüse pürieren, bevor sie in die Brotpfanne gegeben werden.
BACKEN (19)	<i>Programmzeit: 0:10 h-0:60 h (einstellbar)</i> nur Backen, kein Kneten und Aufgehen. Wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu verlängern.
NÜSSE RÖSTEN (20)	<i>Programmzeit: 0:45 h-1:30 h (einstellbar)</i> Vor dem Rösten der Nüsse ist darauf zu achten, dass harte Verunreinigungen vollständig entfernt und der Abrieb reduziert wird.
GETROCKNETES FLEISCH (21)	<i>Programmzeit: 1:10 h</i>
REISESSIG (22)	<i>Programmzeit: 24:00 h-48:00 h</i> Herstellung von Reissessig
KUCHEN (23)	<i>Programmzeit: 1:53 h</i> Kneten, Aufgehen und Backen. Mit Soda oder Backpulver aufgehen lassen.
ITALIENISCHER KUCHEN (24)	<i>Programmzeit: 1:53 h</i> Kneten, Aufgehen und Backen.
BENUTZERDEFINIERT (25)	<i>Programmzeit: 2:15 h (Standard, einstellbar)</i> Der Herstellungsprozess beinhaltet Kneten/Gehen lassen/Backen/Warmhalten und viele Perioden. Der Benutzer kann die Arbeitszeit für jede Periode selbst einstellen. Das Programm wird hauptsächlich für den Benutzer verwendet, der mit der Brotherstellung vertraut ist, um die Arbeitszeit nach eigenem Geschmack einzustellen und um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten.

7.1 DIY (Do it yourself)-Programm

Der Herstellungsprozess beinhaltet Kneten / Gehen lassen / Backen sowie Warmhalten und viele Perioden. Der Benutzer kann die Arbeitszeit für jede Periode selbst einstellen. Das Programm wird hauptsächlich für den Benutzer verwendet, der mit der Brotherstellung vertraut ist, um die Arbeitszeit nach eigenem Geschmack einzustellen und um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten.

Wählen Sie mit dem Drehrad das "DIY"-Programm aus. Wenn das Menü Do-it-yourself gewählt wird, drücken Sie die "OK"-Taste.

1. Wählen Sie zunächst den Bräunungsgrad aus und bestätigen Sie diesen mit der "ON"-Taste.
2. Im Anschluss können Sie entscheiden, ob Sie Zutaten hinzufügen möchten. Wählen Sie für "Ja" den Haken im Feld "RAISING DISPENSER" aus und für "Nein" das Kreuz.
3. Anschließend können Sie die Zeit Schritt für Schritt verzögern.
4. Danach haben Sie die Möglichkeit die einzelnen Programmschritte anzupassen. Das Zeitsymbol und das Symbol für den aktuellen Programmschritt werden auf dem Display blinkend angezeigt. Der Zyklus ist wie folgt:

KNETEN1-AUFGEHEN1-KNETEN2-AUFGEHEN2-BACKEN-WARMHALTEN.

Durch Drehen des "+"/"-"-Drehrads können Sie die Zeit jeder Programmphase ändern. Drücken Sie die Taste "OK", um die Zeit zu bestätigen, und gehen Sie dann zur nächsten Phase über. Die nächste Phase blinkt auf dem Display, bis die Einstellung jeder Phase des Programms abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "START/STOP", um die Einstellungen zu bestätigen und das Setup zu verlassen.

Wenn die aktuelle Phase bestätigt wird, Sie jedoch die Zeit der Ruhephase nicht ändern möchten, können Sie auch die Taste "START/STOP" drücken, um die aktuellen Einstellungen zu bestätigen und das Setup zu verlassen. Wenn Sie die Taste "START/STOP" erneut drücken, beginnt das Programm wie von Ihnen geplant zu arbeiten.

8. Auswahl der Brotgröße und des Bräunungsgrads

Wählen Sie zuerst ein Programm aus.

Anschließend können Sie den Bräunungsgrad des Brotes wählen. Ändern Sie Ihre Einstellung mit dem "+"/"-"-Drehrad und bestätigen

Sie mit der "OK"-Taste. Sie können zwischen "HELL", "MEDIUM" und "DUNKEL" auswählen. Die "Bräunungsgrad"-Funktion funktioniert nur in den folgenden Programmen: *PIZZATEIG, ITALIENISCHER TEIG, TEIG AUFGEHEN, GÄREN/AUFTAUEN, JOGHURT, EINGELEGTES GEMÜSE, TEIG, MARMELADE, GERÖSTETE NÜSSE, GETROCKNETES FLEISCH, REISESSIG, KUCHEN*


Anschließend kann die Brotgröße angepasst werden. Sie können zwischen folgenden Werten wählen:

500g (klein) 750g (medium) oder 950g (groß)

Beachten Sie, dass die Backzeit je nach Brotgewicht und Größe variieren kann. Die "Größe"-Funktion funktioniert nur in den folgenden Programmen: *SCHNELL, PIZZA TEIG, ITALIENISCHER TEIG, TEIG AUFGEHEN, GÄREN/AUFTAUEN, JOGHURT, EINGELEGTES GEMÜSE, TEIG, MARMELADE, KUCHEN, GERÖSTETE NÜSSE, GETROCKNETES FLEISCH, REISESSIG, KUCHEN, ITALIENISCHER KUCHEN UND BENUTZERDEFINIERT*

9. Zeitverzögerung

Wenn gewünscht ist, dass der Brotbackautomat erst in einem bestimmten Zeitraum beginnen soll, können Sie dies mithilfe der Zeitverzögerung einstellen. Beachten Sie, dass Sie keine verderblichen Zutaten wie z.B. Eier, Früchte oder Zwiebeln im "Zeitverzögerungs"-Modus verwenden.

Die maximale Verzögerungszeit ist 13 Stunden. Wählen Sie ein Programm aus und stellen Sie es wie gewünscht ein. Wenn Sie bei der Verzögerungszeit "  " angelangt sind, können Sie die Zeit einstellen, dass der Brotbackautomat zu einer bestimmten Zeit fertig ist. Drehen Sie den "+"/"-Drehknopf bis zur gewünschten Verzögerungszeit und drücken Sie die "OK"-Taste. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms einschließen sollte.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr. Wenn Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig ist, sind das 10 Stunden und 30

Minuten. Stellen Sie das gewünschte Programm, den gewünschten Bräunungsgrad und die Brotgröße ein.

Wählen Sie danach bei der Verzögerungszeit die aktuelle Zeit 10:30 aus, welche auf der LCD-Anzeige erscheint. Berühren Sie dann die STOP/START-Taste, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Die verbleibende Zeit wird heruntergezählt und auf der LCD-Anzeige angezeigt. Das frische Brot wird um 7:00 Uhr morgens fertiggestellt. Wenn das Brot nicht sofort herausgenommen wird, beginnt die Warmhaltezeit von einer Stunde.

Hinweis: Die Verzögerungsfunktion ist nicht anwendbar für die Programme: PIZZA TEIG, ITALIENISCHER TEIG, TEIG AUFGEHEN, GÄREN/AUFTAUEN, JOGHURT, EINGELEGTES GEMÜSE, TEIG, MARMELADE, KUCHEN, GERÖSTETE NÜSSE, GETROCKNETES FLEISCH, REISESSIG, KUCHEN, ITALIENISCHER KUCHEN

10. Pause

Wenn das Programm begonnen hat, kann der Betrieb mit der "START/STOP"-Taste jederzeit unterbrochen werden. Die zuvor eingestellten Zeiten bleiben erhalten.

Das Programm wird automatisch nach 10 Minuten fortgesetzt, oder wenn die "START/STOP"-Taste erneut betätigt wird.

11. Speicher

Falls die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen wird, kann der zuvor aktivierte Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden. Wenn die Unterbrechung länger als 10 Minuten anhält, kann der Brotbackautomat die Daten nicht speichern. In diesem Fall wird empfohlen, die Zutaten aus der Backform zu nehmen, diese zu entsorgen und neue frische Zutaten zu verwenden.

12. Warmhaltefunktion

Der Inhalt des Brotbackautomaten kann automatisch bis zu einer Stunde nach dem Backen warmgehalten werden. Wenn Sie den Inhalt während der Warmhaltephase herausnehmen wollen, schalten Sie zuerst das aktuell aktive Programm ab, indem Sie die "Start/Stop"-Taste gedrückt halten, bis das Programm beendet ist.

13. Zutaten-Fach (5) (Automatisches Beifügen von Zutaten)

Dieses Gerät ist in der Lage, automatisch Zutaten für die Programme: STANDARD-BROT, FRANZÖSISCHES BROT, VOLLKORNBROT, ZUCKERBROT, REISBROT, REISMEHLBROT, SCHNELL, ITALIENISCHES BROT, GLUTENFREIES BROT und BENUTZERDEFINIERT hinzuzufügen. Bevor Sie Brot backen, ziehen Sie die Schublade des Zutaten-Faches (5) heraus, indem Sie das Schloss und den Griff der Schublade festhalten. Nehmen Sie die Zutatenschachtel heraus, legen Sie die benötigten Zutaten in die Schachtel und setzen Sie dann die Schublade wieder ein. Während des Betriebs werden die Zutaten automatisch in die Brotschale beigefügt.

Befüllen Sie das Zutaten-Fach maximal bis zur Oberkante des Faches.

Hinweis: Jedes Programm bestimmt automatisch, wann die Zutaten beigefügt werden.



14. Display-Warnhinweise

Erscheint im Display der Code "HH:H", ist die Temperatur im Innenraum des Brotbackautomaten zu hoch. Das aktuell laufende Programm muss beendet werden. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie den Automaten vollständig abkühlen.

15. Brot backen

Stellen Sie die Backform auf die Antriebswelle und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis die Backform einrastet. Stecken Sie anschließend den Knethaken auf die Antriebswelle. Es wird empfohlen, den Knethaken beispielsweise mit Margarine einzufetten, damit dieser sich nach dem Backvorgang leichter lösen lässt.

Geben Sie im Anschluss die gewünschten Zutaten in die Backform ein. Beachten Sie hierbei zwingend die Reihenfolge des Rezepts. In der Regel wird erst die Flüssigkeit, im Anschluss Zucker, Salz oder Mehl und schließlich Backpulver oder Hefe hineingegeben.

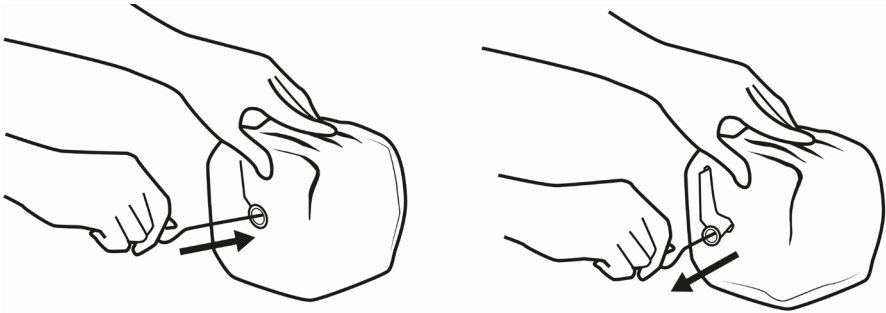
Sobald die Zutaten in der Backform sind, schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wählen Sie im Anschluss das gewünschte Programm mit der "MENÜ"-Taste aus und dann die Größe des Brotes mit der "Größe"-Taste. Anschließend wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus, indem Sie die "Bräunung"-Taste drücken.

Danach können Sie auswählen, ob der Brotbackvorgang direkt beginnen soll oder eine Zeitverzögerung geplant ist. Wenn Sie sich für die Zeitverzögerung entscheiden, stellen Sie die gewünschte Zeit mit der "Zeit+" und "Zeit-"-Taste ein. Wenn Sie direkt starten möchten, überspringen Sie diesen Schritt und drücken die "Start/Stop"-Taste, bis ein Signalton ertönt und der Backvorgang gestartet wird.

Die Dauer des Backvorganges ist vom ausgewählten Programm, von der Größe, dem Gewicht und der eingestellten Bräunung abhängig. Inwieweit der Backvorgang fortgeschritten ist, können Sie durch das Sichtfenster an der Oberseite des Gerätes sehen. Öffnen Sie in keinem Fall während des Backvorganges den Deckel des Brotbackautomaten!

Sobald der komplette Vorgang beendet ist, ertönt ein Piepton. Drücken Sie die "Start/Stop"-Taste für ca. 2 Sekunden, um das aktuelle Programm zu beenden. Nachdem das Programm beendet wurde, können Sie das Brot entnehmen, indem Sie den Deckel öffnen, die Backform mit Ofenhandschuhen entgegen des Uhrzeigersinns drehen und sie entnehmen. Benutzen Sie den Schaber, um das Brot von den Rändern der Backform zu trennen. Verwenden Sie dafür keinesfalls ein Messer oder einen ähnlich scharfen Gegenstand. Die Antihafbeschichtung kann dadurch beschädigt werden! Drehen Sie die Backform vorsichtig auf den Kopf, sodass Sie das Brot leicht ausschütteln können.

Achtung! Das Gehäuse, die Backform, der Knethaken und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie deshalb stets besonders vorsichtig! Ziehen Sie den Knethaken aus der Unterseite des Brotes heraus, verwenden Sie dazu den Knethakenentferner.



Lassen Sie das herausgeschüttelte Brot ungefähr 20 Minuten abkühlen. Wenn Sie nicht in der Nähe befinden, nachdem der Vorgang beendet ist, schaltet sich automatisch ein Warmhaltemodus für eine Stunde ein. Signaltöne weisen auf das Ende des Warmhaltemodus hin.

Empfehlung des Herstellers: Verwenden Sie Mineralwasser statt herkömmliches Wasser, denn dieses macht das Brot luftiger!

Brote aus Fertigmischungen

Sie können in diesem Brotbackautomaten nahezu alle im Handel erhältlichen Brotbackmischungen verwenden. Jedoch raten wir von reinen Roggenbroten ab, da diese nicht zufriedenstellend gebacken werden.

Beachten Sie die Mengenangaben auf der Packung und gehen Sie in folgenden Schritten vor:

- Schalten Sie den Brotbackautomaten ein und geben Sie die Flüssigkeit, so wie auf der Fertigmischung empfohlen, hinzu.
- Wählen Sie das entsprechende Programm und die gewünschte

Bräunung aus und drücken Sie anschließend den "Start/Stop"-Knopf, bis das Gerät einen Signalton abgibt und startet.

16. Besondere Hinweise

16.1 Programm "QUICK" (Schnell)

Mit dem Quick-Programm kann der Brotbackautomat die Herstellung eines Laibes innerhalb kürzerer Zeit mit Backpulver oder Soda anstelle von Hefe abschließen. Um ein perfektes Schnellbrot zu erhalten, wird vorgeschlagen, alle flüssigen Zutaten auf den Boden der Backform und die trockenen Zutaten auf die Oberseite zu legen. Während des anfänglichen Knetens können sich einige trockene Zutaten in den Ecken der Pfanne ansammeln, sodass Sie, um Mehlklümpchen zu vermeiden, einen Gummispatel als Hilfe beim Kneten des Teigs verwenden können.

16.2 Messung der Zutaten

Ein wichtiger Schritt bei der Herstellung von gutem Brot ist die richtige Menge an Zutaten. Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder Messlöffel zu verwenden, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

- **Wiegen von flüssigen Zutaten**

Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösung sollten mit Messbechern gemessen werden. Beobachten Sie die Höhe des Messbechers mit den Augen waagrecht. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

- **Trockene Zutaten**

Beim Trockenmessen müssen die Zutaten mit einem Löffel vorsichtig in den Messbecher gegeben und nach dem Füllen mit einem Messer nivelliert werden. Schöpfen oder klopfen Sie einen Messbecher nicht mehr als erforderlich. Diese zusätzliche Menge könnte die Ausgewogenheit des Rezeptes beeinträchtigen. Wenn kleine Mengen trockener Zutaten abgemessen werden, muss der Messlöffel verwendet werden. Die Messungen sollten waagrecht erfolgen und dürfen

nicht gehäuft werden, da dieser minimale Unterschied das kritische Gleichgewicht des Rezeptes stören könnte.

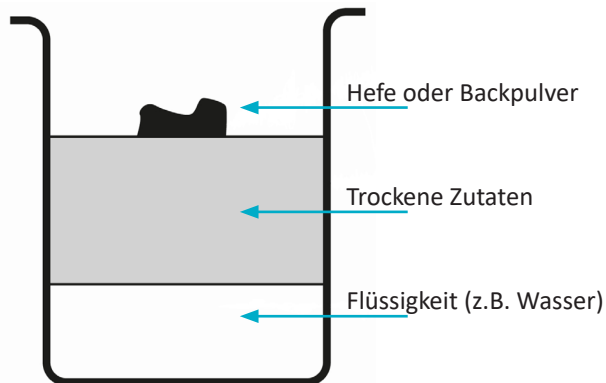
17. Abmessen von Zutaten

Ein signifikanter Schritt für eine gute Brotherstellung ist die korrekte Anzahl und Menge der Zutaten. Verwenden Sie hierzu den Messlöffel und den Messbecher als Hilfsmittel. Messen Sie jede Zutat und jede Flüssigkeit genau. Andererseits kann nicht ausgeschlossen werden, dass das Endprodukt davon unvorteilhaft beeinflusst wird.

- Wasser, Milch oder Milchpulverlösungen sollte mit dem beigelegten Messbecher gemessen werden. Halten Sie den Becher gerade oder stellen Sie diesen auf eine ebene Oberfläche.
- Wenn Speiseöl oder andere Zutaten mit dem Becher gemessen wurden, reinigen Sie diesen im Anschluss gründlich.
- Trockene Zutaten sollten mit dem Messbecher oder Messlöffel gemessen werden. Die große Seite des Messlöffels entspricht einem Esslöffel, während die kleine Seite einem Teelöffel entspricht. Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht andrücken, da dies das Messergebnis verfälschen kann.

18. Reihenfolge von Zutaten

Die Reihenfolge, in der die Zutaten hinzugegeben werden, sollte jederzeit eingehalten werden. Allgemein gilt folgende Reihenfolge:



Flüssigkeit (Milch, Wasser etc.), Eier, Salz und Milchpulver usw. Stellen Sie sicher, dass bei der Zugabe das Mehl nicht komplett von Flüssigkeit durchweicht werden darf. Hefe muss anschließend auf das trockene Mehl gegeben werden und sollte nicht mit Salz in Berührung kommen.

Wenn der Teig einige Minuten geknetet wurde, ertönt ein Signal mit mehreren aufeinanderfolgenden Pieptönen. Sobald dieses Signal ertönt, können Sie weitere Zutaten hinzufügen, wie z.B. Früchte. Geben Sie Früchte zu früh in den Teig, wird das Aroma nach langer Knetzeit sehr beeinträchtigt. Sobald die Zeitverzögerung genutzt wird, dürfen keine verderblichen Zutaten wie z.B. Eier oder Früchte hinzugegeben werden.

19. Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Entfernen Sie die Backform und den Knethaken, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Heben Sie die Komponenten anschließend mit dem Griff heraus.

Wischen Sie die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie weder scheuernde oder aggressive Reiniger noch scharfe Gegenstände! Alternativ können Sie die Backform und den Knethaken in die Spülmaschine einlegen, um diese zu reinigen. Trocknen Sie die Backform und den Knethaken anschließend vollständig ab. Setzen Sie diese wieder in den Brotbackautomaten, indem Sie die Backform auf das Getriebe setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Backform einrastet.

Sollte der Knethaken nur mühsam aus dem Brot herauszubekommen sein, verwenden Sie dafür den Knethakenentferner.

Benutzen Sie ein feuchtes Tuch um den Rest des Gehäuses und den Deckel zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse, das Sichtfenster und den Deckel vorsichtig ab. Nutzen Sie hierfür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände. Tauchen Sie das Gerät niemals zur Reinigung in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

20. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Rauch entweicht während des Backens aus der Lüftungsöffnung	Einige Zutaten befinden sich zu nah an den Heizelementen oder haften daran	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie die Heizelemente.
Die Kruste des Brotes ist zu dick	Das Brot wurde zu lange warmgehalten und in der Form gelassen	Entnehmen Sie das Brot frühstmöglich und halten Sie es nur bei Bedarf warm.
Die Zutaten sind ungleichmäßig vermischt und das Brot ist nicht zufriedenstellend gebacken.	<ul style="list-style-type: none"> - Ungeeignetes Programm ausgewählt - Der Deckel wurde zu häufig geöffnet - Der Drehwiderstand ist zu hoch, sodass der Knethaken nicht korrekt drehen kann 	<ul style="list-style-type: none"> - Wählen Sie das richtige Programm. - Öffnen Sie während des Programmlaufs den Deckel nicht. - Überprüfen Sie den Sitz des Knethakens. Sollten Sie eine Fehlfunktion feststellen, zögern Sie nicht, den Kundendienst zu kontaktieren.
Das Brot ist so groß, dass es gegen den Deckel stößt	<ul style="list-style-type: none"> - Zu viel Hefe, Wasser oder Mehl verwendet - Umgebungstemperatur zu hoch. 	Überprüfen Sie die Menge der Hefe, des Wassers oder Mehls. Gegebenenfalls muss die Menge angepasst werden.
Das Brot ist zu klein und nicht aufgegangen	Zu wenig Hefe wurde verwendet. Es ist möglich, dass die Hefe alt und inaktiv ist. Ein anderer Grund kann eine zu hohe Wassertemperatur sein.	Verwenden Sie mehr Hefe und prüfen Sie die Wassertemperatur.
Das Display zeigt "H HH" an, nachdem der "Start/Stop"-Knopf gedrückt wurde	Die Innenraumtemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie den Automaten vollständig abkühlen.
Der Motor ist hörbar eingeschaltet, der Teig wird jedoch nicht geknetet	Die Backform ist nicht korrekt befestigt oder die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden	Überprüfen Sie die Befestigung der Backform oder die vorhandene Teigmenge und die Menge laut Rezept.

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Das fertige Brot ist sehr schwer und die innere Struktur ist äußerst dicht	<ul style="list-style-type: none"> - Es wurde zu viel Mehl und zu wenig Wasser benutzt - Es wurden zu viele Früchte verwendet oder es ist zu viel Vollkornmehl benutzt worden 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie weniger Mehl und mehr Wasser - Reduzieren Sie die Menge an Früchten und Vollkornmehl
Das Brot fällt beim Backen mittig zusammen	<ul style="list-style-type: none"> - Das Mehl ist nicht stark genug, um den Teig aufgehen zu lassen - Die Temperatur ist zu hoch oder die Hefe wirkt zu schnell - Zu viel Wasser macht den Teig zu schwer 	<ul style="list-style-type: none"> - Benutzen Sie im Zweifel Brotmehl oder Stärkemehl - Verwenden Sie die Hefe stets bei Raumtemperatur - Passen Sie, falls nötig, die Wassermenge an

21. Hinweise zu möglichen Zutaten

Verschiedene Mehllarten

Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Getreide gemahlen. Dieses Mehl ist in der Regel schwerer als normale Mehle und hat ebenso mehr Nährstoffe. Es ist besonders gut geeignet, um mit anderen Mehlsorten vermischt zu werden.

Mehl ohne Backpulver

Das Mehl ohne Backpulver ist auch bekannt als Weißmehl. Es ist für schnelles Backen oder für verschiedene Kekse geeignet.

Glutenmehl

Glutenmehl hat einen hohen Anteil an Gluten und Proteinen. Diese Mehlforn verleiht dem Teig eine bestimmte Elastizität. Dadurch behält der Teig die Form. Die Mehllart ist besonders gut zum Backen von Brot geeignet.

Dunkles Weizenmehl

Dunkles Weizenmehl ist ballaststoffreich. Es ist mit dem Vollkornmehl zu vergleichen. Um die Form nach dem Backen zu erhalten, sollte es mit anderen Mehlsorten gemischt werden.

Selbsttreibendes Mehl

Dieses Mehl enthält Backpulver und eignet sich ideal zur Herstellung von Kuchen.

Mais- oder Haferflockenmehl

Diese Mehlsorten werden aus Mais bzw. Hafer hergestellt. Sie sind die Zusatzbestandteile für die Herstellung von grobem Brot wie z.B. Schwarzbrot und dienen unter anderem der Verbesserung des Geschmacks und der Beschaffenheit.

Zucker

Zucker ist ein wichtiger Bestandteil und dient dem süßen Geschmack und der Farbe des Brotes. Meistens wird weißer Zucker verwendet, brauner Zucker oder Puderzucker können jedoch auch eingesetzt werden.

Eier

Eier machen das Brot nahrhaft und fülliger. Befreien Sie die Eier komplett von der Schale, bevor Sie gleichmäßig verrührt werden.

Backsoda

Backsoda ist dem Backpulver sehr ähnlich. Backsoda kann in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

Backpulver

Backpulver wird dafür verwendet, um zum Beispiel Kuchen oder Brote im "Programm - 9 Ultraschnell" zu backen. Backpulver benötigt keine wirkliche "Gehphase".

Salz

Salz eignet sich dafür, den Geschmack des Brotes sowie die Farbe der Brotkruste zu verbessern. Halten Sie sich beim Zugeben von Salz stets an das Rezept! Zu viel Salz kann die Hefe zurückhalten. Achten Sie darauf, dass das Brot kleiner wird, sollte Salz verwendet werden.

Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett erhöht die Haltbarkeit des Brotes. Das Brot wird dadurch weicher. Sollten Sie Butter dazu geben wollen, achten Sie darauf, dass diese zuvor in kleine Stücke geschnitten wurde.

Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eine wichtige Zutat bei der Herstellung von Brot. Allgemein ist eine Wassertemperatur zwischen 20°C und 25°C optimal. Sie können Wasser durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 2% Milchpulver ersetzen. Dies verbessert Aroma und Farbe der Kruste. Einige Rezepte benötigen verschiedene Säfte wie z.B. Apfel- oder Orangensaft.

Hefe

In der Gehphase setzt die Hefe Kohlendioxide frei. Das Kohlendioxid lässt das Brot mehr aufgehen und sorgt für die weiche innere Struktur. Allerdings braucht Hefe dazu Zucker und Mehl als Nährstoff. Lagern Sie frische Hefe ausschließlich in Ihrem Kühlschrank, da eine zu warme Temperatur die Hefepilze abtöten kann. Sollten Sie Hefe kaufen, achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum. Lagern Sie Hefe nach jedem Gebrauch unverzüglich wieder in einem Kühlschrank.

Sollte das Brot schlecht aufgehen, ist das in den meisten Fällen auf die Hefe zurückzuführen!

Auf folgende Art und Weise können Sie nachprüfen, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist:

1. Gießen Sie einen halben Messbecher warmes Wasser ein (45-50°C).
2. Fügen Sie in den Messbecher einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und verrühren Sie den Inhalt. Anschließend geben Sie zwei Teelöffel Hefe über das Wasser.

3. Stellen Sie den Messbecher für ca. 10 Minuten an einem warmen Ort und rühren Sie das Wasser nicht mehr um!
4. Nach 10 Minuten sollte der Schaum etwa eine Tasse ergeben. Falls dies nicht der Fall ist, ist die Hefe inaktiv.

22. Beispielrezepte

Tipps:

- *Benutzen Sie Mineralwasser, um das Brot luftiger und leichter zu machen.*
- *Wasser und/oder Milchpulver können ebenfalls durch die gleiche Menge an Milch ersetzt werden.*

Brotrezepte

Vollkornbrot	
Brotgröße	850 g
lauwarmes Wasser	350 ml
Salz	1¼ Teelöffel
Honig	1 Teelöffel
Weizenvollkornmehl	550 g
Trockenhefe	¾ Teelöffel
Programm:	3 - Whole Wheat, Farbe: Dunkel

Eiweißbrot	
Brotgröße	750 g
Quark	250 g
Eiweiß	4
Salz	1 Teelöffel
Weizenkleie	4 Esslöffel
Backpulver	1 Päckchen
Leinsamen (ganz oder geschrotet)	100 g
Dinkel- oder Haferkleie	30 g
Programm:	1 - Basic , Farbe: Dunkel

Weißbrot	
Brotgröße	1000 g
lauwarmes Wasser	350 ml
Mehl	500 g
Hefe	½ Packet
Meersalz	1 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel
Programm:	1 - Basic, Farbe: Hell

Bauernbrot	
Brotgröße	1000 g
lauwarmes Wasser	360 ml
Mehl Typ 1050	600 g
Trockenhefe	1 Packung
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel
Weizensauerteig getrocknet	30 g
Programm:	1 - Basic, Farbe: Mittel

Teig

Pizzateig	
Mehl	300 g
Salz	1/2 Teelöffel
Frischhefe	1/2 Würfel
Olivenöl	2 Esslöffel
Wasser, lauwarm	200 ml
Zucker	1 Prise Zucker
Programm	11 - Pizza Dough
Zubereitung: Lösen Sie die Hefe im Wasser auf. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Brotbackautomaten. Wählen Sie Programm "8 - Teig" aus und schalten Sie das Gerät ein. Nach dem Kneten rollen Sie den Teig aus. Geben Sie dazu etwas Mehl auf den Teig. Bevor Sie ihn nach Belieben belegen können, muss der Teig nach dem Ausrollen noch ca. 10 Minuten gehen lassen.	

Kuchen

Rührkuchen	
Eier	3
Zucker	125 g
Butter/Margarine	125 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Milch	¼ Tasse
Weißmehl	300 g
Backpulver	1 Päckchen
Programm:	10 - Kuchen
Zubereitung: Geben Sie zuerst Eier, Butter, Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und rühren Sie die Mischung schaumig. Geben Sie das Mehl und das Backpulver zu der Mischung und verrühren Sie alles gleichmäßig. Im Anschluss können Sie den Teig mit etwas Milch verfeinern. Reiben Sie danach die Backform mit Butter oder Öl aus. Geben Sie die fertige Mischung in die Backform und starten Sie das "Kuchen"-Programm.	

Hinweis: Die Zuckermenge kann je nach Bedarf variieren.

23. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie bitte nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht wasserdicht, bitte verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen fern.

Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.

Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf.

Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

24. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können.

Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückge-

ben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



WEEE Richtlinie 2012/19/EU
WEEE Register-Nr: DE 67896761

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 304971/20200901FS002 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie bei: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



IMPORTANT SAFETY GUIDELINES FOR THIS APPLIANCE

- Before connecting the appliance, ensure that the mains voltage matches the specification on the nameplate of the appliance!
- This appliance should not be operated if the cable or plug is damaged or defective!
- The product should not be used if it has fallen down or has been damaged!
- Do not touch any hot surfaces! Always use the knobs or handles provided!
- Never immerse the appliance, plug or cable in water or any other liquid!
- Turn off the appliance after use. Disconnect the mains plug before cleaning the appliance or removing the baking mould.
- Do not allow the cable and the plug to protrude over an edge or over hot surfaces!
- Use only accessories recommended by the appliance manufacturer! There is a risk of injury!
- Monitor the product constantly, if children or invalid persons are nearby.
- Do not place the bread machine near other hot appliances such as a gas, electric or backing oven.
- Never move the product when it is filled with hot fluid, such as jam!

- Do not touch any moving or rotating parts of the appliance when it is switched on!
- Do not turn on the bread machine if the baking attachment has not been properly filled with ingredients.
- Never remove the baking mould during operation!
- To remove the bread, the baking mould should never be struck against an edge or work surface! This may damage the baking mould!
- Do not cover the appliance during use! Heat and steam should be able to escape. It may result in a fire if it is covered with flammable material.
- Metal foils or other materials should not be used in the baking machine, as this increases the risk of fire or short circuit!
- To disconnect the bread baking machine from the mains, remove the plug from the socket!
- Use the appliance only for the intended purposes described in this user manual!
- Do not use it outdoors!
- This appliance may be operated by children from 8 years of age and above, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capacities and/or who lack knowledge or experience, if they are su-

pervised or instructed with regard to safe use of the appliance, and have understood the resultant dangers. The appliance is not a toy. Cleaning and maintenance of the appliance should not be done by children without supervision!

- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance!
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his customer service personnel or an equally qualified person
- This appliance should not be operated with an external timer or a separate remote control system!
- Ensure that you do not exceed the maximum quantity specified in this manual!
- Never open the housing of the appliance. There is a risk of electric shock!
- The product is only suitable for domestic use and not for commercial use.



CAUTION: This appliance becomes very hot during use! There is a risk of burns!

Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so that you can get the most from the product you have purchased. Before using the product, first check that the delivered item is complete, accurate and undamaged.

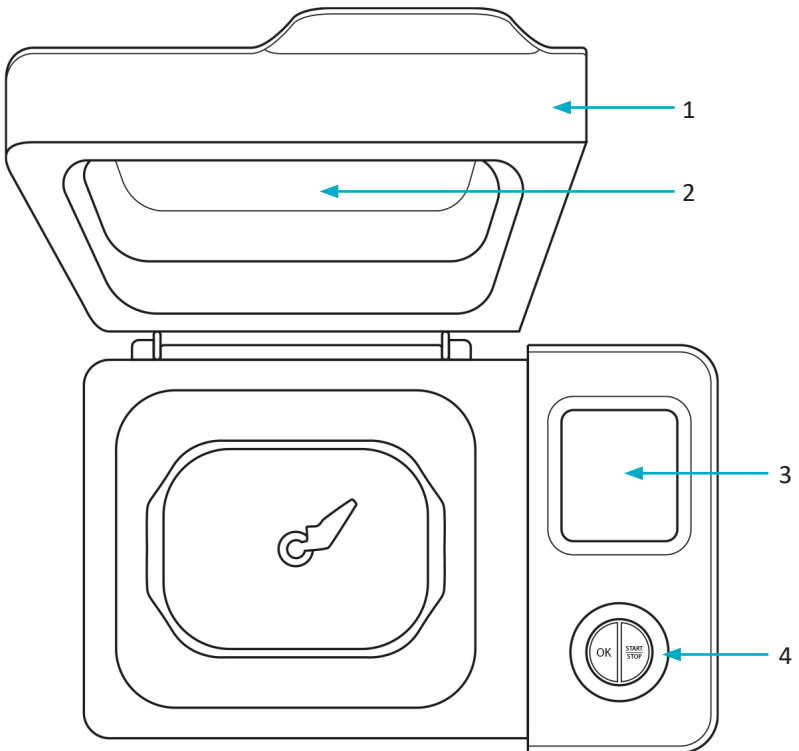
1. Scope of delivery

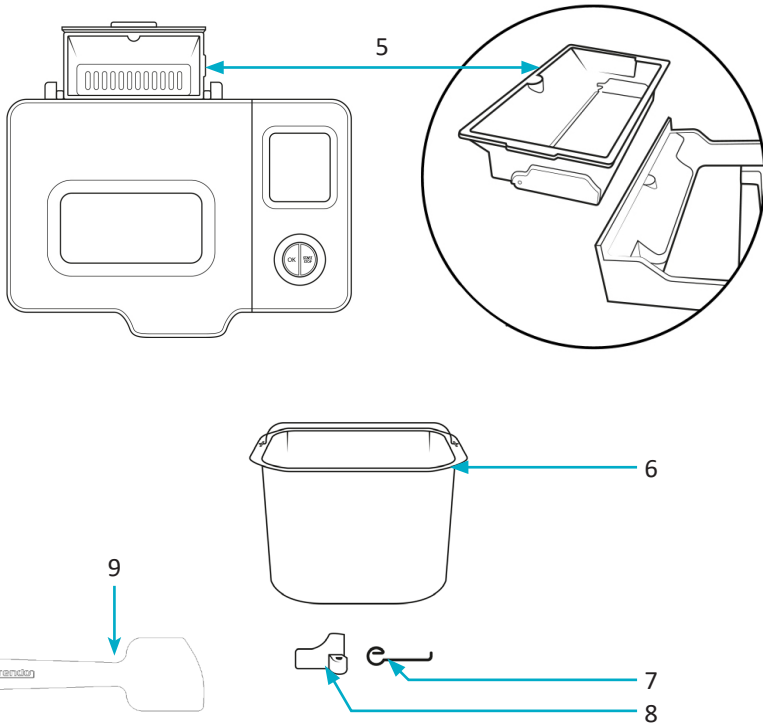
- Bread machine
- Kneader
- Baking mould
- Measuring cup
- Kneader remover
- Measuring spoon

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC 50 Hz
Power consumption	550 W
Weight	6000 g (appliance only)
Features	<ul style="list-style-type: none"> • Non-slip base • Overheating protection • Time delay function • Non-stick baking mould • Constant temperature • Keep-warm function (1 hour) • Optimised heating function (energy-saving) • 25 predefined programs • Heat-insulated design

3. Product details





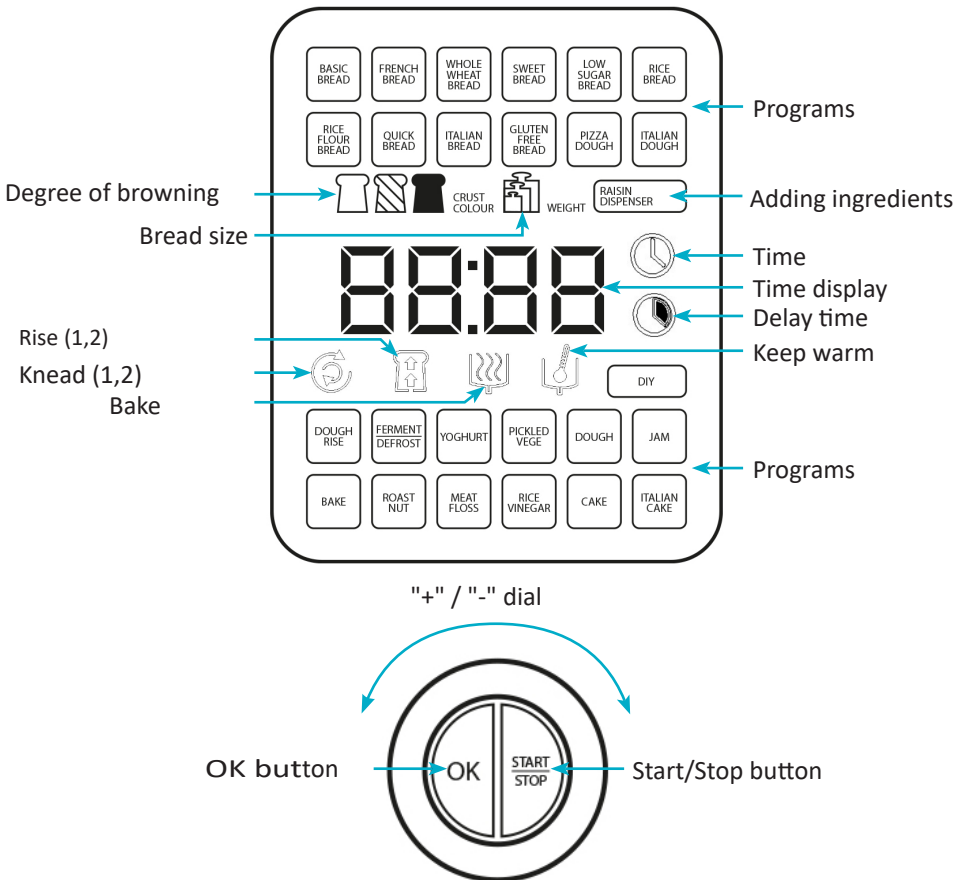
Number	Description
1	Lid
2	Window
3	Display
4	Operating controls
5	Ingredients compartment
6	Baking mould
7	Kneader remover
8	Kneader
9	Dough scraper

4. Before first use

- Check that the accessories and all parts are complete as per the scope of supply and are not damaged.

- Clean all the parts as described in the chapter "Cleaning and Care" of this user manual.
- Adjust the operating mode to "Bake". Bake without anything inside for about 10-15 minutes. Then allow the appliance to cool down completely. Remove the baking mould and the kneader and clean the appliance and the accessories again.
- Finally dry all the parts thoroughly. Place them back in the appliance. The bread machine is now ready for use.

5. Display and Controls



6. START/STOP

Press the "START/STOP" button until you hear a beep to start the programs. Only the "START/STOP" button is functional in switched-on condition.

You can pause the program by pressing the "START/STOP" button during a program.

To end the program sequences, press the "START/STOP" button for about 2 seconds. A long beep indicates that the current program has been switched off.

7. Programs

You can select the desired program by turning the "+" / "-" dial. The selection flashes. Confirm the program using the "OK" button. The various programs and their functions are summarized below.

BASIC BREAD (1)	<i>Program time: 2:42 to 3:07 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, rising and baking normal bread. You can also add ingredients to adjust the taste.
FRENCH BREAD (2)	<i>Program time: 3:18 to 3:33 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, fermenting and baking with a longer fermentation duration. The bread that is baked in this program usually has a crisper crust and a light texture.
WHOLE WHEAT BREAD (3)	<i>Program time: 3:31 to 3:50 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, rising and baking of whole wheat bread. This setting has a longer pre-heating time to allow the wheat to absorb the water and expand. It is not advisable to use the time delay function, as this may lead to poor results.
SWEET BREAD (4)	<i>Program time: 2:55 to 3:07 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, rising and baking sweet bread. For baking crispy and sweet bread.
LOW SUGAR BREAD (5)	<i>Program time: 3:04 to 3:19 hours (depending on the size of bread)</i> Low sugar bread: Kneading, rising and baking, with low-sugar content

RICE BREAD (6)	<i>Program time: 3:18 to 3:33 hours (depending on the size of bread)</i> When kneading, rising and baking the quantity of protein and amino acids is higher than BASIC BREAD (1) and easier to digest.
RICE FLOUR BREAD (7)	<i>Program time: 3:21 to 3:28 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, rising and baking. The size is the same as in BASIC BREAD (1).
QUICK BREAD (8)	<i>Program time: 2:10 hours</i> Kneading, rising and baking loaves using baking soda or baking powder. Bread that is baked with this setting is usually small and has a dense texture.
ITALIAN BREAD (9)	<i>Program time: 3:20 to 3:32 hours (depending on the size of bread)</i> When kneading, rising and baking, the taste is softer and has a dense texture.
GLUTEN FREE BREAD (10)	<i>Program time: 2:45 to 2:55 hours (depending on the size of bread)</i> Kneading, rising and baking gluten-free bread. You can also add ingredients to adjust the taste.
PIZZA DOUGH (11)	<i>Program time: 00:35 hours</i> Kneading, allowing the dough to rise, removing the dough and shaping into Pizza..
ITALIAN DOUGH (12)	<i>Program time: 00:20 hours</i> Kneading, removing the dough and shaping into the dessert
DOUGH RISE (13)	<i>Program time: 1:30 hours</i> Kneading, allowing the dough to rise, removing the dough and shaping it into rolls, pizza, steamed bread, etc.
RISE/DEFROST (14)	<i>Program time: 0:10 to 1: 00 hours (adjustable)</i> Heat only at low temperature, the rising time can be adjusted within the specified range itself.
YOGHURT (15)	<i>Program time: 6:00 to 12: 00 hours (adjustable)</i> Heat only at low temperature, the rising time can be adjusted within the specified range itself.
PICKLED VEGETABLES (16)	<i>Program time: 24:00 to 48:00 hours (adjustable)</i> Making pickled vegetables.
DOUGH (17)	<i>Program time: 0:10 to 0:30 hours (adjustable)</i> Kneading and rising, but without baking. Remove the dough and shape it into rolls, pizza, steamed bread, etc.

JAM (18)	<i>Program time: 1:20 hours</i> Cooking jams and marmalades, puréeing fruit or vegetables before adding them to the bread pan.
BAKE (19)	<i>Program time: 0:10 to 0:60 hours (adjustable)</i> Only baking, no kneading and rising. Is also used to increase the baking time for selected settings.
ROAST NUT (20)	<i>Program time: 0:45 to 1:30 hours (adjustable)</i> Before roasting nuts make sure that hard impurities are completely removed and the dust is reduced.
MEAT FLOSS (21)	<i>Program time: 1:10 hours</i>
RICE VINEGAR (22)	<i>Program time: 24:00 to 48:00 hours</i> Making rice vinegar
CAKE (23)	<i>Program time: 1:53 hours</i> Kneading, rising and baking. Rising the dough with soda or baking powder.
ITALIAN CAKE (24)	<i>Program time: 1:53 hours</i> Kneading, rising and baking.
DIY (DO IT YOURSELF) (25)	<i>Program time: 2:15 hours (Default, adjustable)</i> The preparation process involves kneading / raising / baking and keeping warm and many periods. The user can adjust the time for each period by himself. The program is mainly intended for the user who is familiar with bread making to adjust the time according to one's taste and to obtain a satisfactory result.

7.1 DIY (Do it yourself) program

The preparation process involves kneading / raising / baking and keeping warm and many periods. The user can adjust the time for each period by himself. The program is mainly intended for the user who is familiar with bread making to adjust the time according to one's taste and to obtain a satisfactory result.

Select the "DIY" program using the dial. Press the "OK" button once the Do-it-yourself menu is selected.

1. First select the degree of browning and confirm it using the "ON" button.
2. You can then decide if you want to add any ingredients. Select the tick mark in the "RAISING DISPENSER" field for "Yes" and the cross mark for "No".
3. You can then delay the time step by step.
4. After this you can adjust the individual program steps. The time symbol and the symbol for the current program step flash in the display. The cycle is as follows:

KNEAD1-RAISE1-KNEAD2-RAISE2-BAKE-KEEPWARM.

You can change the time of each program phase by turning the "+" / "-" dial. Press the "OK" button to confirm the time, and then move onto the next phase. The next phase flashes on the display till all the phases of the program are completed, press the "START/STOP" button to confirm the settings and to exit the Setup.

If the current phase is confirmed, but you do not want to change the idle period, you can also use the "START/STOP" button to confirm the current settings and exit the setup. If you press the "START/STOP" button again, the program starts working as planned.

8. Selection of bread size and degree of browning

First select a program.

You can then select the degree of browning for the bread. Change your settings using the "+" / "-" dial and confirm with the "OK" button. You can choose between "LIGHT", "MEDIUM" and "DARK".

The "Degree of browning" function works only in the following programs: *PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE*

The bread size can then be changed. You can choose between the following values:

500g (small) 750g (medium) or 950g (large)

Note that the baking time can vary depending on the weight and size of the bread. The "Size" function works only in the following programs: *QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE and DO IT YOURSELF*

9. Time delay

If you want the bread machine to start only at a specific time, you can adjust this by using the time delay. Please ensure that you do not use perishable ingredients such as eggs, fruit or onions in the "time delay" mode. The maximum delay time is 13 hours. Select a program and adjust it as desired. Once you reach the delay time "



" option, you can set the specific time at which the bread machine should be finished. Turn the "+" / "-" dial to the desired delay time and press the "OK" button. Please note that the delay time should include the baking time of the program.

Example: It is 8:30 pm. If you want your bread to be ready at 7 am the next morning, then the time to be set is 10 hours and 30 minutes. Adjust the desired program, the desired degree of browning and bread size. Then select the current time 10:30 in the delay time, which is shown on the LCD display. Then touch the STOP / START button to activate this delay program. The remaining time is counted down and displayed on the LCD. The fresh bread will be ready at 7:00 am. The keep warm period of one hour starts if the bread is not taken out immediately.

Note: The delay function cannot be used for these programs: *PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGETABLE DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE and ITALIAN CAKE*

10. Pause

Once the program begins, the operation can be paused at any time using the "START/STOP" button. The previously adjusted times are retained.

The program will resume automatically after 10 minutes or when the "START/STOP" button is pressed again.

11. Memory

If the power supply to the appliance is interrupted, the operation that was previously active can be automatically resumed within 10 minutes. The bread machine can not store the data if the interruption lasts for more than 10 minutes. In this case it is advisable to remove the ingredients from the baking mould, dispose of them and to use new ingredients.

12. Keep-warm function

The contents of the bread machine can be automatically kept warm up to an hour after baking. If you want to remove the contents during the keep-warm phase, first turn off the program that is currently active by pressing and holding the "Start/Stop" button until the program ends.

13. Ingredients compartment (5) (Automatically adding ingredients)

This appliance can automatically add ingredients for these programs: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD and DO IT YOURSELF (DIY). Before you bake bread, pull the ingredient compartment (5) out by holding the lock and the handle of the compartment. Take the ingredients box out, place the required ingredients in the box and then put the box back. The ingredients are automatically added to the bread bowl during the process.

Fill the ingredients compartment only up to the upper edge of the compartment.

Note: Each program automatically determines when the ingredients are added.



14. Display warnings

If the display shows the code "HH: H", then the temperature inside the bread machine is too high. The current program needs to be terminated. Open the lid of the appliance and allow the machine to cool down completely.

15. Baking bread

Place the baking mould on the drive shaft and turn it clockwise until the baking mould locks into place. Then place the kneader on the drive shaft. It is advisable, for example, to apply margarine to the kneader so that it can be removed easily after baking.

Add the desired ingredients to the baking mould. It is important to follow the sequence given in the recipe. Generally, the liquid is added first, then sugar, salt or flour and finally the baking powder or yeast.

Once the ingredients are added to the baking mould, close the lid of the bread machine. Connect the plug to the power socket.

Next select the desired program using the "MENU" button and then the size of the bread using the "size" button. Then select the desired degree of browning by pressing the "browning" button.

You can then select whether the bread baking process has to begin immediately or with a time delay. If you select time delay, adjust the desired time using the "Time+" and "Time-" button. If you want to start immediately, skip this step and press the "Start/Stop" button till you hear a beep and the baking process starts.

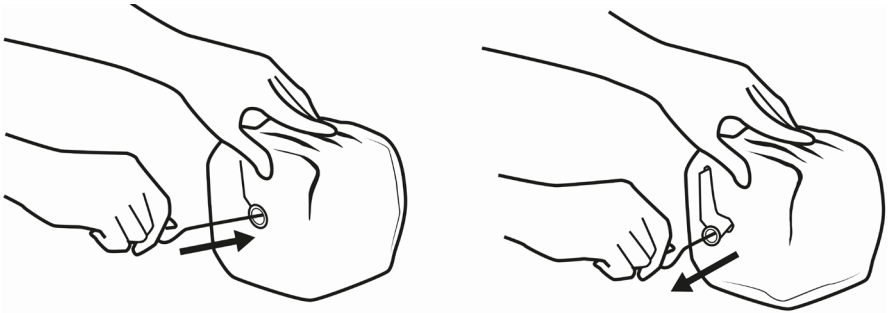
The duration of the baking process depends on the selected program, the size, the weight and the desired browning. You can monitor the progress of the baking process through the window at the top of the appliance. Never open the lid of the bread machine during the baking process!

Once the entire process is completed, you will hear a beep. Press the "START/STOP" button for about 2 seconds to end the current program. Once the program is complete, you can remove the bread by opening the lid, turning the baking mould anticlockwise wearing oven gloves and then removing it. Use the scraper to separate the bread from the edges of the baking mould. Never use a knife or such sharp objects for this purpose. The non-stick coating can be damaged! Place the baking mould upside down, so that the bread can be shaken out easily.

Caution! The housing, the baking mould, the kneader and the bread may be very hot! Therefore, be very careful always!

Separate the kneader from the bottom of the bread using the kneader remover for this purpose.

Allow the bread to cool for about 20 minutes. If you are not near the bread machine when the process is completed, the keep-warm mode is automatically turned on for an hour. Beeps indicate the end of the keep-warm mode.



Manufacturer's recommendation: Use mineral water instead of normal water because this makes the bread fluffier!

Bread made of ready-mixes

You can use almost any commercially available bread mixes in this bread machine. However, we do not recommend pure rye bread, as these are not baked satisfactorily.

Read the quantity information on the package and follow these steps:

- Turn the bread machine on and add the liquid as recommended on the ready-mix.
- Select the appropriate program and the desired browning and then press the "Start/Stop" button till you hear a beep and the appliance starts.

16. Special notes

16.1 Program "QUICK"

The bread machine can prepare a loaf in a shorter duration when using baking powder or soda instead of yeast with the quick program. To get perfect breads quickly, it is advisable to put all the liquid ingredients at the bottom of the baking mould and the dry ingredients at the top. During the initial kneading, some dry ingredients may accumulate in the corners of the pan. To prevent the formation of small lumps, use a rubber spatula when kneading the dough.

16.2 Measuring the ingredients

An important step in making good bread is the right quantity of ingredients. It is very important to use a measuring cup or measuring spoon to measure the ingredients accurately, otherwise the bread quality will be affected.

- **Weighing liquid ingredients**

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured using measuring cups. The measuring cup should be in line with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly to remove any other ingredients.

- **Dry ingredients**

When measuring dry ingredients, they have to be added carefully with a spoon into the measuring cup and levelled with a knife after filling. Do not scoop or tap a measuring cup more than necessary. This extra quantity could affect the balance of the recipe. Use measuring spoons to measure small quantities of dry ingredients. The measurements should be horizontal and should not be heaped since this small difference could upset the balance of the recipe.

17. Measuring the ingredients

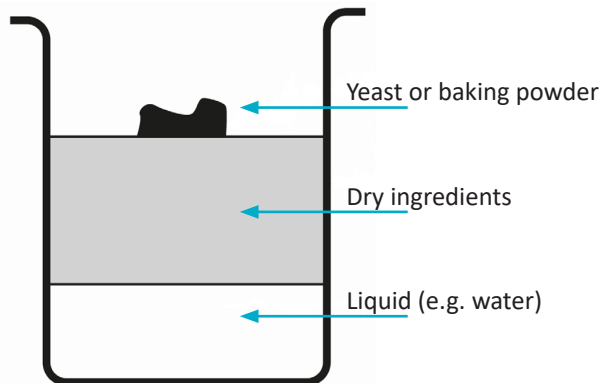
A significant step for making good bread is the correct number and quantity of ingredients. For this purpose, use the measuring spoon and the measuring cup. Measure each ingredient and liquid accurately. On the other hand, it cannot be ruled out that the final product is adversely affected.

- Water, milk or milk powder solution should be measured using the measuring cup provided. Keep the cup straight or place it on a flat surface.
- If cooking oil or other ingredients were measured with the cup, clean it thoroughly afterwards.
- Dry ingredients should be measured with the measuring cup or measuring spoon. The large side of the measuring spoon corresponds to a tablespoon, while the small side corresponds to a teaspoon. Make sure that you do not press the ingredients, as this may give you the incorrect measurement.

18. Sequence of ingredients

The sequence in which the ingredients are added, should always be followed. The following sequence applies in general: Liquid (milk, water, etc.), eggs, salt and milk powder etc.

When adding, make sure that the flour is not be completely soaked



by liquid. Yeast has to be then added to the dry flour and should not come in contact with salt.

Once the dough has been kneaded for a few minutes, you will hear a series of beeps. Once you hear this beep, you can add the other ingredients, such as fruit. If you add fruit too early to the dough, the flavour will be affected after being kneaded for a long time. If time delay is being used, then perishable ingredients such as eggs or fruit should not be added.

19. Cleaning and Care

Disconnect the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down completely. Remove the baking mould and kneader, by turning them anti-clockwise.

Then lift the components out using the handle.

Wipe the baking mould and kneader using a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents or sharp objects! Optionally, you can place the baking mould and kneader in the dishwasher to clean them. Dry the baking mould and kneader completely. Put them back in the bread machine by placing the baking mould on the shaft and turn it clockwise until the baking mould locks into place.

If the kneader does not come out of the bread easily, use the kneader remover.

Use a damp cloth to clean the rest of the housing and the lid. Gently wipe the housing, the window and the lid. Do not use any aggressive cleaning agents or sharp objects. Never immerse the appliance in water or other liquids for cleaning.

20. Troubleshooting

Error	Error reason	Troubleshooting
Smoke comes out of the vent during baking	Some ingredients are too close to the heating elements or sticking to them	Disconnect the plug from the socket, allow the appliance to cool down completely and clean the heating elements.
The crust of the bread is too thick	The bread was kept warm for too long and left in the mould	Remove the bread as soon as possible and keep it warm only when needed.
The ingredients are mixed unevenly and the bread is not baked satisfactorily.	<ul style="list-style-type: none"> - Inappropriate program selected - The lid was opened too often - The rotation resistance is too high, and the kneader cannot rotate properly 	<ul style="list-style-type: none"> - Select the correct program. - Do not open the lid when the program is running. - Check if the kneader is seated properly. If you detect a problem, do not hesitate to contact our customer service.
The bread is so large that it is pushing against the lid	<ul style="list-style-type: none"> - Too much yeast, water or flour has been used - Ambient temperature too high. 	Check the quantity of yeast, water or flour. The quantities may have to be adjusted.
The bread is too small and has not risen	Not enough yeast was used. It is possible that the yeast is old and inactive. Another reason may be very high water temperature.	Use more yeast and check the water temperature.
The display shows "H HH" after pressing the "Start/Stop" button	The inside temperature of the bread machine is too high.	Open the lid of the appliance and allow the machine to cool down completely.
The motor has switched on audibly but the dough is not kneaded	The baking mould is not fixed properly or the quantity of dough is too much to be kneaded	Check the attachment of the baking mould or the quantity of dough and the quantity specified in the recipe.

Error	Error reason	Troubleshooting
The finished bread is very heavy and the internal structure is extremely dense	<ul style="list-style-type: none"> - Too much flour and too little water has been used - Too many fruits or too much whole wheat flour has been used 	<ul style="list-style-type: none"> - Use less flour and more water - Reduce the quantity of fruits and whole wheat flour
The bread collapses at the middle when baking	<ul style="list-style-type: none"> - The flour is not strong enough to allow the dough to rise - The temperature is too high or the yeast is acting too quickly - Too much water makes the dough very heavy 	<ul style="list-style-type: none"> - Use bread flour or cornstarch in case of doubt - Always use the yeast at room temperature - Adjust the quantity of water if necessary

21. Notes on possible ingredients

Different types of flour

Whole grain

Whole wheat flour is ground from grain. This flour is usually heavier than normal flour and also has more nutrients. It is especially well suited to be mixed with other flours.

Flour without baking powder

Flour without baking powder is also known as white flour. It is suitable for fast baking or for different biscuits.

Gluten flour

Gluten flour has high gluten and protein content. This type of flour gives the dough a certain elasticity. It helps the dough to retain its shape. The type of flour is particularly well suited for baking bread.

Dark wheat flour

Dark wheat flour is rich in fibre. It is comparable to whole wheat flour. In order to maintain the shape after baking, it should be mixed with other flours.

Self drying flour

This flour contains baking powder and is ideal for making cakes.

Corn or oatmeal flour

These types of flour are made from corn or oats. These are additional ingredients for making coarse bread such as rye bread and also help in improving the taste and texture.

Sugar

Sugar is an important component and gives the sweet taste and colour to the bread. White sugar is mostly used, but brown sugar or powdered sugar can also be used.

Eggs

Eggs make the bread nutritious and more full. Remove the eggs completely from the shell before mixing them evenly.

Baking soda

Baking soda is very similar to baking powder. Baking soda can be used along with baking powder.

Baking powder

Baking powder is used, for example, to bake cakes or breads in "Program - 9 Ultra fast". Baking powder does not require any "Rising phase".

Salt

Salt is used to improve the taste of the bread and the colour of the bread crust. Always stick to the recipe when adding salt! Too much

salt will stop the yeast from acting. Remember that the bread becomes smaller if salt is used.

Fat, butter and vegetable oil

Fat increases the shelf life of the bread. The bread becomes softer. If you want to add butter, make sure that it has been previously cut into small pieces.

Water and other liquids

Water is an important ingredient for making bread. In general, a water temperature between 20°C and 25°C is optimal. You can replace water with fresh milk or water mixed with 2% milk powder. This improves the flavour and colour of the crust. Some recipes require different juices such as apple or orange juice.

Yeast

In the rising phase, the yeast releases carbon dioxide. The carbon dioxide makes the bread rise more and provides the soft inner structure. However, yeast needs sugar and flour as nutrient. Store fresh yeast only in your refrigerator, since high temperature can kill the yeast fungi. Pay attention to the expiry date when you buy yeast. Put the yeast back in the refrigerator immediately after each use.

If the bread does not rise properly, this is mostly due to the yeast! This is how you can check whether your yeast is fresh and active:

1. Pour half a measuring cup of warm water (45-50 ° C).
2. Add a teaspoon of white sugar to the measuring cup and stir the contents. Then add two teaspoons of yeast to the water.

3. Place the measuring cup for about 10 minutes in a warm place, and do not stir the water!
4. After 10 minutes, you should get about a cup of foam. If this is not the case, then the yeast is inactive.

22. Sample recipes

Tips:

- Use mineral water to make the bread fluffier and lighter.
- Water and/or milk powder can also be replaced with the same amount of milk.

Bread recipes

Brown bread	
Bread size	850 g
Lukewarm water	350 ml
Salt	1 ¼ teaspoon
Honey	1 teaspoon
Whole wheat flour	550 g
Dry yeast	¾ teaspoon
Program:	3 - Whole Wheat, Colour: Dark

Protein bread	
Bread size	750 g
Quark	250 g
Protein	4
Salt	1 teaspoon
Wheat bran	4 tablespoons
Baking powder	1 small packet
Linseed (whole or crushed)	100 g
Spelt bran or oat bran	30 g
Program:	1 - Basic, Colour: Dark

White bread	
Bread size	1000 g
Lukewarm water	350 ml
Flour	500 g
Yeast	½ packet
Sea salt	1 tablespoons
Sugar	1 tablespoons
Olive oil	1 tablespoons
Program:	1 - Basic, Colour: Light

Farmhouse bread	
Bread size	1000 g
Lukewarm water	360 ml
Flour type 1050	600 g
Dry yeast	1 pack
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 teaspoon
Dried wheat sour-dough	30 g
Program:	1 - Basic, Colour: Medium

Dough

Pizza dough	
Flour	300 g
Salt	1/2 teaspoon
Fresh yeast	1/2 cube
Olive oil	2 tablespoons
Water, lukewarm	200 ml
Sugar	A pinch of sugar
Program	11 - Pizza Dough
<p>Preparation:</p> <p>Dissolve the yeast in the water. Add this along with the other ingredients to the bread machine. Select Program "8 - Dough" and turn on the appliance. After kneading, roll out the dough. Add some flour on the dough. Before garnishing as desired, the dough needs to rise for about 10 minutes after rolling.</p>	

Cake

Pound cake	
Eggs	3
Sugar	125 g
Butter / Margarine	125 g
Vanilla sugar	1 small packet
Milk	¼ cup
White flour	300 g
Baking powder	1 small packet
Program:	10 - Cake
<p>Preparation:</p> <p>First add eggs, butter, sugar and vanilla sugar to a bowl and stir the mixture until it becomes fluffy. Add the flour and baking powder to the mixture and mix everything evenly. You can then refine the dough with a little milk. Then apply butter or oil to the baking mould. Add the final mixture to the baking mould and start the "cake" program.</p>	

Note: The quantity of sugar can vary depending on the requirement.

23. Safety instructions and disclaimer

Please do not try to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The appliance is not waterproof, therefore please use it only in dry surroundings. Protect it from high humidity, water and snow. Do not expose the appliance to high temperatures.

Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the appliance for damage before using it. The appliance should not be used if it has been subject to impact or has been damaged in any other manner. Please comply with the local regulations and restrictions. Do not use the appliance for purposes other than those described in the user manual. This product is not a toy.

Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons. Any repairs or modifications to the appliance not carried out by the original supplier will void any warranty and guarantee claims. The appliance should only be used by those who have read and understood this user manual. The specifications of the appliance may be changed without any special prior notification.

24. Disposal instructions

In line with the European WEEE directive, electrical and electronic appliances should not be disposed of along with domestic waste. Their components have to be separately sent for recycling or disposal, because improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment. According to the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) all electrical and electronic appliances to the manufacturer, the point of sale, or public collection points at the end of their service life. The relevant local laws regulate the details in this regard. The symbol displayed on the product, in the user manual or/and on the packaging refers to these regulations. With this manner of sorting, recycling and disposal of used appliances, you make an important contribution towards protecting our environment.



WEEE directive 2012/19/EU
WEEE Register no.: DE 67896761

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the appliance 304971/20200901FS002 complies with the fundamental requirements and all other relevant stipulations. A complete conformity statement can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR CET APPAREIL

- Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension réseau correspond à l'indication de la plaque signalétique sur l'appareil!
- Cet appareil ne doit pas être mis en service avec un câble ou un connecteur défectueux ou endommagé !
- Le produit ne doit plus être mis en service après s'il est tombé ou s'il a été endommagé.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes ! Utilisez toujours les boutons et les poignées prévus à cet effet !
- Ne plongez en aucun cas l'appareil, le connecteur ou le câble dans l'eau, ni dans un autre liquide !
- Arrêtez l'appareil après l'avoir utilisé. Débranchez préalablement la fiche secteur lorsque vous voulez nettoyer l'appareil ou retirer le moule.
- Ne laissez pas le câble ou le connecteur s'accrocher sur une arête ou au-dessus de surfaces chaudes !
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ! Il existe un risque de blessures !
- Contrôlez le produit à tout moment, si des enfants ou des personnes fragiles se trouvent à côté.
- Ne placez pas la machine à pain à proximité d'autres appareils qui émettent de la chaleur comme les fours à gaz, les fours électriques ou les fours à cuisson.

- Ne déplacez aucunement le produit s'il est rempli avec un liquide chaud comme par ex. la confiture !
- Ne touchez pas de pièce mobile ou rotative de l'appareil lorsque celui-ci est allumé !
- N'allumez pas la machine à pain si l'accessoire de cuisson n'a pas été convenablement rempli d'ingrédients.
- N'extrayez en aucun cas le moule pendant le fonctionnement !
- Pour défourner le pain, le moule ne doit en aucun cas cogner contre un bord ou un plan de travail ! Cela peut entraîner un défaut du moule !
- Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il est en service ! La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Il existe un risque d'incendie parce qu'il est recouvert d'un matériau inflammable.
- Aucune feuille métallique ou aucune autre matière ne peut être utilisée dans la machine à pain pour écarter tout danger d'incendie ou de court-circuit !
- Pour couper complètement le courant de la machine à pain, débranchez la fiche de la prise !
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues et indiquées dans ce mode d'emploi !
- Ne l'utilisez pas en plein air !

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées et/ou un manque d'expérience et de savoir si elles ont été instruites sous surveillance ou relativement à un emploi sûr de l'appareil, et si elles comprennent les dangers associés. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent en aucun cas être réalisés par des enfants sans surveillance!
- Les enfants doivent être surveillés en permanence pour s'assurer qu'ils ne jouent pas l'appareil !
- Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente une personne présentant une qualification analogue
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou une commande à distance séparée !
- Prenez soin de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées, comme prévu par ce manuel !
- Il ne faut en aucun cas ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque de choc électrique !
- Le produit n'est indiqué que pour une utilisation privée et n'est pas destiné à un usage commercial.



ATTENTION : Pendant le service, l'appareil devient très chaud ! Il existe un risque de brûlures !

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit d'Arendo. Pour que vous puissiez profiter longtemps de l'appareil acquis, veuillez lire attentivement le mode d'emploi suivant. Avant la mise en service du produit livré, vérifiez s'il est complet, sans défauts et intact.

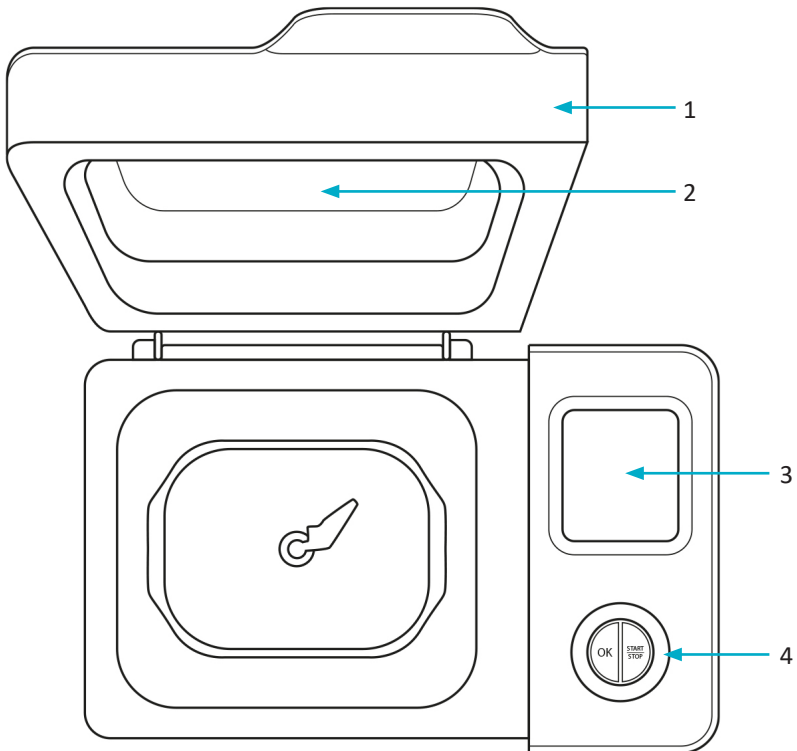
1. Contenu de la livraison

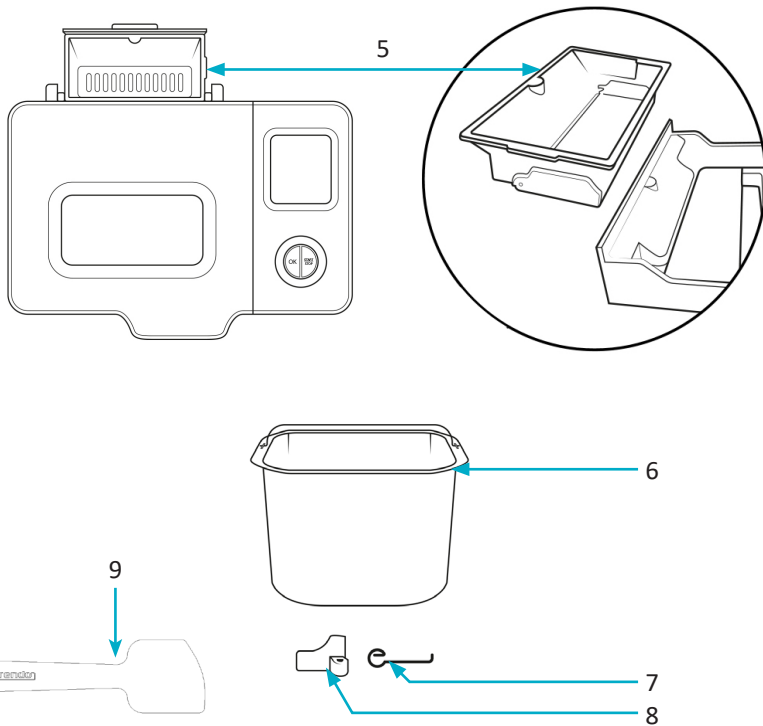
- Machine à pain
- Crochet pétrisseur
- Moule
- Gobelet gradué
- Outil de retrait du crochet pétrisseur
- Cuillère doseuse

2. Caractéristiques techniques

Alimenta. électrique	220-240 V CA 50 Hz
Puissance absorbée	550 W
Poids	6000 g (dispositif seulement)
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Pieds antidérapants • Protection contre la surchauffe • Fonction temporisation • Moule à revêtement anti-adhésif • Température constante • Fonction de maintien de chaleur (1 heure) • Fonction de chauffage optimisée • 25 programmes prédéfinis • Conception d'isolation de chaleur

3. Particularités du produit





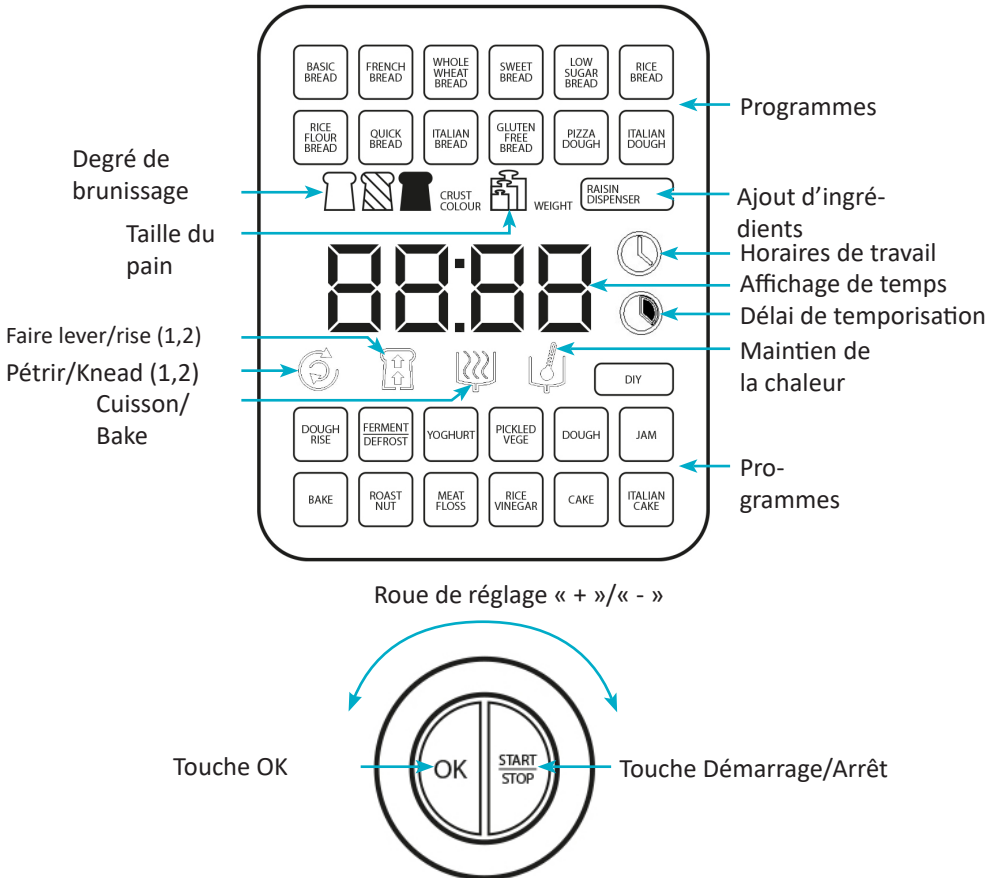
Numéro	Description
1	Couvercle
2	Fenêtres
3	Écran d'affichage
4	Éléments de commande
5	Compartiment à ingrédients
6	Moule
7	Outil de retrait du crochet pétrisseur
8	Crochet pétrisseur
9	Racloir de pâte

4. Avant la première utilisation

- Vérifiez si les accessoires et toutes les pièces sont complets, intacts et contenus dans le volume de livraison.

- Nettoyez toutes les pièces selon les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien » du présent mode d'emploi.
- Réglez sur le mode de fonctionnement « Bake ». Faites cuire sans contenu pendant environ 10-15 minutes. Ensuite, laissez l'appareil se refroidir complètement. Retirez le moule et le pétrin, et nettoyez à nouveau l'appareil et les accessoires.
- Enfin, séchez soigneusement toutes les pièces. Remontez cet appareil. Ensuite la machine à pain est opérationnelle.

5. Affichage et éléments de commande



6. DÉMARRAGE/ARRÊT

Pour démarrer les déroulements de programme, appuyez sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore. En mode allumé, seule la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » est fonctionnelle. En appuyant brièvement sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » pendant un programme, vous pouvez pauser le programme.

Pour terminer les déroulements de programme, appuyez sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » pendant env. 2 secondes. Un long bip signale que le programme en cours a été éteint.

7. Programmes

Vous pouvez sélectionner le programme de votre choix en appuyant sur la roue de réglage « + »/« - ». La sélection clignote. Validez le programme avec la touche « OK ». Les différents programmes et les fonctions associées sont récapitulés comme suit.

BASIC BREAD (PAIN BASIQUE) (1)	<i>Durée du programme : 2:42 h-3:07 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, faire lever et cuisson de pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour adapter le goût.
FRENCH BREAD (PAIN FRANÇAIS) (2)	<i>Durée du programme : 3:18 h-3:33 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, fermenter et cuisson avec durée de fermentation prolongée. Le pain qui est cuit dans ce menu dispose naturellement d'une croûte plus croustillante et d'une texture légère.
WHOLE WHEAT BREAD (PAIN À FARINE COMPLÈTE) (3)	<i>Durée du programme : 3:31 h-3:50 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, faire lever et cuisson de pain complet. Ce réglage a un temps de préchauffe plus long, afin que les grains puissent absorber l'eau et s'étendre. Il est déconseillé d'utiliser la fonction de temporisation, étant donné que cela peut conduire à des mauvais résultats.
SWEET BREAD (PAIN SUCRÉ) (4)	<i>Durée du programme : 2:55 h-3:07 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, faire lever et cuisson du pain sucré. Pour la cuisson de pain croustillant et sucré.
LOW SUGAR BREAD (PAIN À FAIBLE TENEUR EN SUCRE) (5)	<i>Durée du programme : 3:04 h-3:19 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pain à faible teneur en sucre : Pétrir, faire lever et cuisson, avec faible teneur en sucre

RICE BREAD (PAIN AU RIZ) (6)	<i>Durée du programme : 3:18 h-3:33 h (en fonction de la taille du pain)</i> Lorsque la pâte est pétrie, faite lever et cuite, la teneur en protéines et en acides aminés est plus élevée que pour le BASIC BREAD (1) et plus facile à digérer.
RICE FLOUR BREAD (PAIN À LA FARINE DE RIZ) (7)	<i>Durée du programme : 3:21 h-3:28h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, faire lever et cuire. La taille est la même que pour le BASIC BREAD (1).
QUICK BREAD (PAIN RAPIDE) (8)	<i>Durée du programme : 2:10 h</i> Pétrir, faire lever et cuire une miché de pain avec de la soude ou de la levure chimique. Le pain qui est cuit avec ce réglage est normalement plus petit et a une texture épaisse.
ITALIAN BREAD (PAIN ITALIEN) (9)	<i>Durée du programme : 3:20 h-3:32 h (en fonction de la taille du pain)</i> Lorsque la pâte est pétrie, faite lever et cuite, le goût est plus doux et la texture plus épaisse.
GLUTEN FREE BREAD (PAIN SANS GLUTEN) (10)	<i>Durée du programme : 2:45 h-2:55 h (en fonction de la taille du pain)</i> Pétrir, faire lever et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour adapter le goût.
PIZZA DOUGH (PÂTE À PIZZA) (11)	<i>Durée du programme : 0:35 h</i> Pétrir, faire lever la pâte, retirer la pâte et la former en pizza.
ITALIAN DOUGH (PÂTE ITALIENNE) (12)	<i>Durée du programme : 0:20 h</i> Pétrir la pâte, la retirer et la former en tant que dessert
DOUGH RISE (PÂTE LEVÉE) (13)	<i>Durée du programme : 1:30 h</i> Pétrir, faire lever la pâte, retirer la pâte et la former en petits pains, pizza, pain cuit à la vapeur etc.
RISE/DEFROST (FERMENT/DÉCONGÉLATION) (14)	<i>Durée du programme : 0:10 h-1:00 h (réglable)</i> Uniquement chauffer à basse température, le temps de levée de la pâte peut être réglé manuellement dans la plage indiquée.
YOGHURT (YAOURT) (15)	<i>Durée du programme : 6:00 h-12:00 h (réglable)</i> Uniquement chauffer à basse température, le temps de levée de la pâte peut être réglé manuellement dans la plage indiquée.
PICKLED VEGETABLES (LÉGUMES MARINÉS) (16)	<i>Durée du programme : 24:00 h-48:00 h (réglable)</i> Fabrication de légumes confits.
DOUGH (PÂTE) (17)	<i>Durée du programme : 0:10 h-0:30 h (réglable)</i> Pétrir et faire lever, mais sans cuisson. Retirez la pâte et formez-la en petits pains, pizza, pain cuit à la vapeur etc.

JAM (CONFITURE) (18)	<i>Durée du programme : 1:20 h</i> Cuisson de confitures et de marmelades, réduire les fruits ou légumes en purée avant de les verser dans la poêle à pain.
BAKE (CUISSON) (19)	<i>Durée du programme : 0:10 h-0:60 h (réglable)</i> uniquement cuire, pas de pétrissage ni de levée de pâte. Ce programme est également utilisé pour prolonger le temps de cuisson pour des réglages sélectionnés.
ROAST NUT (NOIX RÔTIES) (20)	<i>Durée du programme : 0:45 h-1:30 h (réglable)</i> Avant de rôtir les noix, il faut veiller à ce que des impuretés dures soient complètement éliminées et que l'abrasion soit réduite.
MEAT FLOSS (VI-ANDE SÉCHÉE) (21)	<i>Durée du programme : 1:10 h</i>
RICE VINEGAR (VINAIGRE DE RIZ) (22)	<i>Durée du programme : 24:00 h-48:00 h</i> Fabrication de vinaigre de riz
CAKE (GÂTEAU) (23)	<i>Durée du programme : 1:53 h</i> Pétrir, faire lever et cuire. Faire lever la pâte avec de la soude ou de la levure chimique.
ITALIAN CAKE (GÂTEAU ITALIEN) (24)	<i>Durée du programme : 1:53 h</i> Pétrir, faire lever et cuire.
DIY (À FAIRE SOI-MÊME) (25)	<i>Durée du programme : 2:15 h (Standard, réglable)</i> Le processus de fabrication inclut le pétrissage/la levée/la cuisson/le maintien de la chaleur et de nombreuses périodes. l'utilisateur peut soi-même régler le temps de travail pour chaque période. Le programme est principalement utilisé pour l'utilisateur qui est familier avec la cuisson de pain, afin d'ajuster le temps de travail selon son propre goût et pour obtenir un résultat satisfaisant.

7.1 Programme DIY (À faire soi-même)

Le processus de réalisation inclut les étapes Pétrir / Faire lever / Cuire ainsi que Maintien de la chaleur et de nombreuses périodes. l'utilisateur peut soi-même régler le temps de travail pour chaque période. Le programme est principalement utilisé pour l'utilisateur qui est familier avec la cuisson de pain, afin d'ajuster le temps de travail selon son propre goût et pour obtenir un résultat satisfaisant.

Sélectionnez le programme « DIY » à l'aide la roue de réglage. Une fois que le menu 'À faire soi-même' (DIY) est sélectionné, appuyez sur la touche « OK ».

1. Dans un premier temps, sélectionnez le degré de brunissage et confirmez-le en appuyant sur la touche « ON ».
2. Ensuite, vous pouvez décider si vous souhaitez ajouter des ingrédients. Pour « Oui », sélectionnez le crochet dans le champ « LEVER DISTRIBUTEUR » (« RAISING DISPENSER ») et pour « Non » la croix.
3. En suite, vous pouvez décaler le temps pas-à-pas.
4. Par la suite, vous avez la possibilité d'adapter les différentes étapes du programme. Le symbole du temps et le symbole pour l'étape de programme actuelle sont affichés de manière clignotante à l'écran. Le cycle est le suivant :

PÉTRIR1-FAIRE LEVER1-PÉTRIR2-FAIRE LEVER2-CUIRE-MAINTIEN DE LA CHALEUR.

Vous pouvez à tout moment modifier le temps de chaque phase du programme en appuyant sur la roue de réglage « + »/« - ». Appuyez sur la touche « OK » pour confirmer le temps et passez alors à la phase suivante. La phase suivante clignote à l'écran jusqu'à ce que le réglage de chaque phase du programme soit conclu. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » pour confirmer les réglages et quitter la configuration. Si la phase actuelle est confirmée, mais que vous ne souhaitez pas modifier le temps de la phase de repos, vous pouvez également appuyer sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » pour confirmer les réglages actuels et quitter la configuration. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT », le programme se met à travailler de la façon que vous avez planifiée.

8. Sélection de la taille du pain et du degré de brunissage

Sélectionnez d'abord un programme. Ensuite, vous pouvez sélectionner le degré de brunissage du pain. Modifiez votre réglage

avec la roue de réglage « + »/« - » et confirmez en appuyant sur la touche « OK ». Vous pouvez choisir entre « CLAIR », « MOYEN » et « FONCÉ ». La fonction « Degré de brunissage » ne fonctionne que dans les programmes suivants : *PIZZA DOUGH (PÂTE À PIZZA)*, *ITALIAN DOUGH (PÂTE ITALIENNE)*, *DOUGH RISE (PÂTE LEVÉE)*, *FERMENT/DEFROST (FERMENT/DÉCONGÉLATION)*, *YOGHURT (YAOURT)*, *PICKLED VEGE (LÉGUMES MARINÉS)*, *DOUGH (PÂTE)*, *JAM (CONFITURE)*, *ROAST NUT (NOIX RÔTIÉS)*, *MEAT FLOSS (VIANDE SÉCHÉE)*, *RICE VINEGAR (VINAIGRE DE RIZ)*, *CAKE (GÂTEAU)*

Ensuite, la taille du pain peut être adaptée. Vous avez le choix entre les valeurs suivantes :


500 g (petit) 750 g (moyen) ou 950 g (grand)

Veuillez retenir que le temps de cuisson est variable en fonction du poids et de la taille du pain. La fonction « Taille » ne fonctionne que dans les programmes suivants : *QUICK (RAPIDE)*, *PIZZA DOUGH (PÂTE À PIZZA)*, *ITALIAN DOUGH (PÂTE ITALIENNE)*, *DOUGH RISE (PÂTE LEVÉE)*, *FERMENT/DEFROST (FERMENT/DÉCONGÉLATION)*, *YOGHURT (YAOURT)*, *PICKLED VEGE (LÉGUMES MARINÉS)*, *DOUGH (PÂTE)*, *JAM (CONFITURE)*, *BAKE (CUISSON)*, *ROAST NUT (NOIX RÔTIÉS)*, *MEAT FLOSS (VIANDE SÉCHÉE)*, *RICE VINEGAR (VINAIGRE DE RIZ)*, *CAKE (GÂTEAU)*, *ITALIAN CAKE (GÂTEAU ITALIEN)* et *DO IT YOURSELF (À FAIRE SOI-MÊME)*

9. Temporisation

S'il est souhaitable que la machine à pain commence à une certaine période, vous pouvez la régler à l'aide de la temporisation. Prenez soin de ne pas utiliser de denrées périssables comme par ex. les œufs, les fruits ou les oignons en mode « Temporisation ».

Le délai de temporisation maximal est de 13 heures. Sélectionnez un programme et réglez-le tel que vous le souhaitez. Une fois que

vous êtes parvenu à Délai de temporisation «  », vous pouvez régler le temps de façon à ce que la machine à pain ait terminé à une heure donnée. Tournez le bouton rotatif « + »/« - » jusqu'au

délai de temporisation souhaitez et appuyez sur la touche « OK ». Veuillez noter que le délai de temporisation doit inclure le temps de cuisson du programme.

Exemple : Il est 20:30 heures. Si vous souhaitez que votre pain soit terminé le lendemain matin à 7 heures, alors il s'agit de 10 heures et 30 minutes. Réglez le programme souhaité, le degré de brunissage souhaité et la taille du pain. Sélectionnez ensuite l'heure actuelle de 10:30 pour le délai de temporisation, qui apparaît à l'écran LCD. Appuyez alors sur la touche « ARRÊT »/« DÉMARRAGE » pour activer ce programme de temporisation. Le temps restant est décompté et affiché à l'écran LCD. Le pain frais sera terminé à 7:00 heures du matin. Si le pain n'est pas sorti immédiatement, la durée de maintien de la chaleur d'une heure commence.

Remarque : La fonction de temporisation n'est pas applicable pour les programmes suivants : PIZZA DOUGH (PÂTE À PIZZA), ITALIAN DOUGH (PÂTE ITALIENNE), DOUGH RISE (PÂTE LEVÉE), FERMENT/DEFROST (FERMENT/DÉCONGÉLATION), YOGHURT (YAOURT), PICKLED VEGE (LÉGUMES MARINÉS), DOUGH (PÂTE), JAM (CONFITURE), BAKE (CUISSON), ROAST NUT (NOIX RÔTIÉS), MEAT FLOSS (VIANDE SÉCHÉE), RICE VINEGAR (VINAIGRE DE RIZ), CAKE (GÂTEAU) et ITALIAN CAKE (GÂTEAU ITALIEN)

10. Pause

Une fois que le programme a commencé, le mode peut être interrompu à tout moment avec la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT ». Les temps préalablement réglés restent inchangés. Le programme est automatiquement reconduit au bout de 10 minutes, ou en appuyant sur la touche « START/STOP ».

11. Mémoire

Si le courant de l'appareil doit être coupé, le processus préalablement activé peut être automatiquement repris dans l'espace de 10 minutes. Si l'interruption dure plus de 10 minutes, alors la machine à pain ne peut pas enregistrer les données. Dans ce cas, il est conseillé de débarrasser le moule des ingrédients, de les jeter et d'utiliser des nouveaux ingrédients frais.

12. Fonction de maintien de la chaleur

Le contenu de la machine à pain peut être automatiquement tenu au chaud jusqu'à une heure après la cuisson. Si vous voulez retirer le contenu pendant la phase de maintien de chaleur, éteignez d'abord le programme actuellement actif, en maintenant la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » enfoncée jusqu'à ce que le programme soit terminé.

13. Compartiment à ingrédients (5) (Ajout automatique d'ingrédients)

Cet appareil est en mesure d'ajouter des ingrédients de façon automatique pour les programmes : BASIC (BASIQUE), FRENCH (FRANÇAIS), WHOLE WHEAT (FARINE COMPLÈTE), SWEET (SUCRÉ), LOW SUGAR BREAD (PAIN À FAIBLE TENEUR EN SUCRE), RICE BREAD (PAIN AU RIZ), RICE FLOUR BREAD (PAIN À LA FARINE DE RIZ), QUICK (RAPIDE), ITALIAN BREAD (PAIN ITALIEN), GLUTEN FREE BREAD (PAIN SANS GLUTEN) et DO IT YOURSELF (À FAIRE SOI-MÊME) Avant de cuire du pain, sortez le tiroir du compartiment à ingrédients (5) en tenant le verrou et la poignée du tiroir. Sortez le compartiment à ingrédients, ajoutez les ingrédients requis dans la boîte et réinsérez le tiroir. Pendant le fonctionnement, les ingrédients sont automatiquement ajoutés dans le moule à pain. Remplissez le compartiment à ingrédients au maximum jusqu'au bord supérieur du compartiment.

Remarque : Chaque programme détermine le moment de l'ajout des ingrédients de manière automatique.



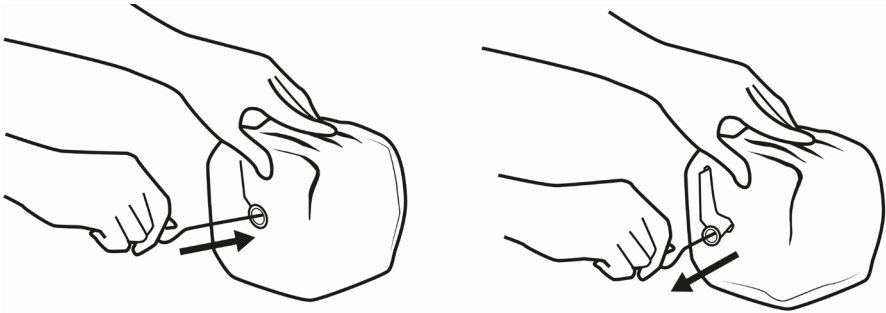
14. Avertissements d'écran d'affichage

Si le code « HH:H » s'affiche à l'écran, la température à l'intérieur de la machine à pain est trop haute. Le programme en cours doit être terminé. Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez la machine se refroidir complètement.

15. Cuire le pain

Posez le moule sur l'arbre de transmission et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le moule s'emboîte. Insérez ensuite le crochet pétrisseur sur l'arbre de transmission. Il est conseillé de lubrifier le crochet pétrisseur de margarine par exemple, afin d'en faciliter le desserrage après le processus de cuisson. Versez ensuite les ingrédients souhaités dans le moule. Respectez impérativement l'ordre de la recette. En règle générale, il faut d'abord incorporer le liquide, puis le sucre, le sel ou la farine et enfin la levure chimique ou la levure. Dès que les ingrédients se trouvent dans le moule, fermez le couvercle de la machine à pain ! Branchez la fiche dans la prise de secteur. Ensuite, sélectionnez le programme de votre choix avec la touche « MENU », puis la taille du pain avec la touche « Taille ». Puis sélectionnez le degré de brunissage de votre choix en appuyant sur la touche « Brunissage ». Puis vous avez le choix entre le lancement direct du processus de cuisson ou la prévision d'une temporisation. Si vous optez pour la temporisation, réglez le temps souhaité avec la touche « Temps+ » et « Temps- ». Si vous voulez démarrer directement, sautez cette étape et appuyez sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT », jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le processus de cuisson soit lancé. La durée du processus de cuisson dépend du programme souhaité, de la taille, du poids et du brunissage réglé. Pour connaître l'avancement du processus de cuisson, vous pouvez voir le hublot sur la face supérieure de l'appareil. Vous ne devez en aucun cas ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant le processus de cuisson ! Une fois le processus entier terminé, un bip retentit. Appuyez sur la touche « START/STOP » pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que le programme actuel se termine. Une fois le programme terminé, vous pouvez défourner le pain, en ouvrant le couvercle, en tournant dans le sens horaire le moule avec des gants de cuisine et en retirant celui-ci. Utilisez le racloir pour séparer le pain des bords du moule. Pour cela, absterneez-vous d'utiliser un couteau ou un objet tranchant similaire. Le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé ! Tournez le moule avec prudence sur la tête afin de secouer légèrement le pain.

Attention ! Le boîtier, le moule, le crochet pétrisseur et le pain peuvent être très chauds ! Veuillez donc toujours user de prudence ! Extrayez le crochet pétrisseur de la partie inférieure du pain, et utilisez pour cela l'outil de retrait du crochet pétrisseur.



Ensuite, laissez le pain secoué refroidir environ 20 minutes. Si vous ne vous trouvez pas à proximité, après avoir terminé le processus, une mode de maintien de chaleur s'allume automatiquement pendant une heure. Les signaux indiquent la fin du mode de maintien de chaleur.

Recommandation du fabricant : Utilisez de l'eau minérale à la place de l'eau courante, car cela permet une meilleure aération du pain !

Pains à partir de mélanges prêts à l'emploi

Presque toutes les préparations de pain à cuire en vente dans le commerce peuvent être utilisées dans cette machine à pain. Nous vous déconseillons toutefois du pain de seigle pur car il ne cuit pas de façon satisfaisante.

Suivez les quantités indiquées sur le paquet et franchissez les étapes suivantes :

- Allumez la machine à pain et ajoutez le liquide tel que conseillé sur le mélange prêt à l'emploi.
- Sélectionnez le programme correspondant et le brunissage souhaité et appuyez ensuite sur le bouton « DÉMARRAGE/ARRÊT » jusqu'à que l'appareil émette un signal et démarre.

16. Instructions particulières

16.1 Programme « QUICK » (Rapide)

Le programme 'Quick' (Rapide) permet la fabrication d'une miche de pain dans un temps plus court avec de la levure ou du bicarbonate de soude au lieu de la levure. Afin d'obtenir un pain rapide parfait, il est recommandé de placer tous les ingrédients liquides au fond du moule et de placer les ingrédients secs sur le côté supérieur. Pendant le pétrissage initial, certains ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la poêle, de façon à ce que, pour éviter des petits grumeaux de farine, vous puissiez utiliser une spatule en caoutchouc pour vous aider à pétrir la pâte.

16.2 Mesure des ingrédients

Une étape importante dans la fabrication d'un bon pain est constituée par la quantité appropriée d'ingrédients. Il est impérativement recommandé d'utiliser un gobelet doseur ou une cuillère doseuse, afin d'obtenir une quantité précise, étant donné que sinon, le pain est fortement influencé.

- **Pesage d'ingrédients liquides**

De l'eau, du lait frais ou une solution à base de poudre de lait doivent être mesurés avec des gobelet doseurs. Observez visuellement la hauteur du gobelet doseur en position horizontale. Si vous mesurez de l'huile alimentaire ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet doseur sans autres ingrédients.

- **Ingrédients secs**

En cas de mesure d'ingrédients secs, les ingrédients doivent être prudemment remplis dans le gobelet doseur à l'aide d'une cuillère et être nivelés à l'aide d'un couteau après le remplissage. Ne puez ou ne cognez pas un gobelet doseur plus que nécessaire. Cette quantité supplémentaire pourrait influencer l'équilibre de la recette. Si des petites quantités d'ingrédients secs sont mesurées, la cuillère doseuse doit être utilisée. Les mesures ne doivent pas se faire en position horizontale et ne doivent pas être accumulées, étant donné

que cette différence minimale pourrait perturber l'équilibre critique de la recette.

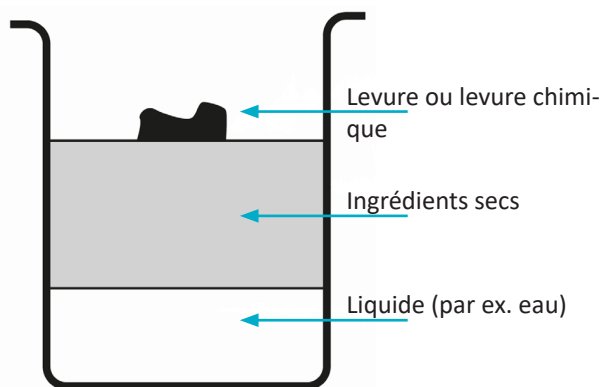
17. Mesure des ingrédients

Le bon nombre et la bonne quantité d'ingrédients constituent une étape importante dans la fabrication du pain. Pour vous aider, utilisez la cuillère doseuse et le gobelet doseur. Mesurez précisément chaque ingrédient et chaque liquide. D'autre part, on ne peut pas exclure que le produit fini ne subisse pas d'inconvénients.

- L'eau, le lait ou les solutions à base de poudre de lait doivent être mesurés avec le gobelet doseur fourni. Tenez le gobelet bien droit et posez-le sur une surface plane.
- Si de l'huile alimentaire ou d'autres aliments sont mesurés avec le gobelet, alors nettoyez-le soigneusement.
- Des ingrédients secs doivent être mesurés avec le gobelet doseur ou la cuillère doseuse. Le plus grand côté de la cuillère doseuse correspond à une cuillère à soupe, tandis que le petit côté correspond à une cuillère à café. Prenez soin de ne pas appuyer sur les ingrédients, sous peine de fausser les résultats de la mesure.

18. Ordre des ingrédients

Il faut suivre l'ordre auquel les ingrédients doivent être incorporés. En règle générale, l'ordre est le suivant :



Liquide (lait, eau etc.), œufs, sel et poudre de lait etc.

Prenez soin d'éviter l'absorption complète de liquide par la farine en l'incorporant. La levure doit être ensuite ajoutée à la farine sèche et ne doit pas entrer en contact avec le sel.

Si la pâte a été pétrie pendant quelques minutes, un signal retentit avec plusieurs bips consécutifs. Dès que ce signal retentit, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients, comme par ex. les fruits. Si vous incorporez trop tôt des fruits dans la pâte, alors le goût sera fortement compris après un long temps de pétrissage. Dès que la temporisation est utilisée, il ne faut pas ajouter de denrées périssables comme par ex. les œufs ou les fruits.

19. Nettoyage et entretien

Débranchez ensuite la fiche de la prise et laissez l'appareil se refroidir complètement. Retirez le moule et le pétrin en les faisant tourner dans le sens antihoraire.

Soulevez ensuite les composants avec la poignée.

Essayez le moule et le crochet pétrisseur avec un chiffon humide. Les produits d'entretien abrasifs ou agressifs ou les objets tranchants sont à bannir ! Alternativement, vous pouvez passer le moule et le crochet pétrisseur au lave-vaisselle pour les nettoyer. Séchez complètement le moule, puis le crochet pétrisseur. Remettez-les dans la machine à pain, en posant le moule sur la transmission, et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le moule s'emboîte.

Si le crochet pétrisseur se retire difficilement du pain, alors utilisez l'outil de retrait du crochet pétrisseur.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le reste du boîtier et le couvercle. Essayez soigneusement le boîtier, le hublot et le couvercle. Pour cela, les produits d'entretien agressifs ou les objets tranchants sont à bannir. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.

20. Dépannage

Erreur	Motif du défaut	Dépannage
De la fumée s'échappe de l'orifice de ventilation pendant la cuisson	Certains ingrédients sont trop près des éléments chauffants ou y adhèrent	Débranchez ensuite la fiche de la prise et laissez l'appareil se refroidir complètement, puis nettoyez ces éléments chauffants.
La croûte du pain est trop épaisse	Le pain a été tenu au chaud et laissé en forme trop longtemps	Retirez le pain le plus tôt possible et tenez-le au chaud si nécessaire.
Les ingrédients ne sont pas mélangés uniformément et le pain n'est pas cuit de façon satisfaisante.	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais programme sélectionné - Le couvercle a été trop souvent ouvert - La résistance à la rotation est trop haute, au point que le crochet pétrisseur ne peut pas tourner correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisissez le bon programme. - N'ouvrez pas le couvercle pendant le déroulement du programme. - Vérifiez le logement du crochet pétrisseur. Si vous constatez un dysfonctionnement, n'hésitez pas à contacter le service à la clientèle.
Le pain est si grand qu'il peut cogner contre le couvercle	<ul style="list-style-type: none"> - Une trop grande quantité de levure, d'eau ou de farine est utilisée - Température ambiante trop haute. 	Vérifiez la quantité de levure, d'eau ou de farine. Le cas échéant, la quantité doit être adaptée.
Le pain est trop petit et n'a pas levé	Une trop petite quantité de levure a été utilisée. Il est même possible que la levure soit périmée et inactive. Une trop haute température de l'eau peut être un autre raison.	Utilisez plus de levure et vérifiez la température de l'eau.
L'écran indique « H HH » après avoir appuyé sur le bouton « DÉMARRAGE/ARRÊT »	La température ambiante intérieure de la machine à pain est trop haute.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez la machine se refroidir complètement.
Le moteur est allumé de manière audible, cependant la pâte n'est pas pétrie	Le moule n'est pas bien fixé ou la quantité de pâte est trop grande pour pouvoir être pétrie	Vérifiez la fixation du moule ou la quantité de pâte présente et la quantité selon la recette.

Erreur	Motif du défaut	Dépannage
Le pain cuit est très lourd et la structure intérieure est très dense	<ul style="list-style-type: none"> - Une trop grande quantité de farine et une trop petite quantité d'eau ont été utilisées - Une trop grande quantité de fruits et une trop petite de farine complète ont été utilisées 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez moins de farine et plus d'eau - Réduisez la quantité de fruits et de farine complète
Le pain retombe au milieu pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - La farine n'est pas assez forte pour faire lever la pâte - La température est trop haute ou la levure agit trop vite - Une trop grande quantité d'eau alourdit la pâte 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez en cas de doute de la farine à pain ou de la fécule - Utilisez toujours la levure à température ambiante - Si nécessaire, adaptez la quantité d'eau

21. Indications des ingrédients possibles

Différents types de farine

Farine complète

La farine complète est la mouture des céréales. En règle générale, cette farine pèse plus lourd que des farines normales et possède même plus de nutriments. Il convient surtout de mélanger avec d'autres sortes de farine.

Farine sans levure chimique

La farine sans levure chimique est également connue sous le nom de farine blanche. Elle est destinée à une cuisson rapide et à différents types de biscuits.

Farine au gluten

La farine au gluten a une forte teneur en gluten et protéines. Cette forme de farine confère une certaine élasticité à la pâte. La pâte conserve ainsi sa forme. Le type de farine se prête particulièrement bien à la cuisson du pain.

Farine de blé sombre

La farine de blé sombre est riche en fibres. Elle est comparable à la farine complète. Pour obtenir la forme après la cuisson, il faut mélanger avec d'autres sortes de farine.

Farine autopropulsée

Cette farine contient de la levure chimique et se prête idéalement à la fabrication de gâteaux.

Farine de maïs ou de flocons d'avoine

Ces types de farine sont fabriqués à partir du maïs ou de l'avoine. Elles font partie intégrante de la fabrication du pain consistant comme par ex. le pain noir et servent notamment à améliorer le goût et la texture.

Sucre

Le sucre joue un rôle important dans le goût sucré et la couleur du pain. Le sucre blanc est utilisé la plupart du temps, mais le sucre roux ou le sucre glace sont tout à fait envisageables.

Œufs

Les œufs rendent le pain plus riche et gorgé. Décortiquez les œufs avant de les mélanger uniformément.

Soude

La soude est très similaire à la levure chimique. La soude peut être utilisée en même temps que la levure chimique.

Levure chimique

La levure chimique sert par exemple à cuire des gâteaux ou des pains dans le « Programme - 9 Super rapide ». La levure chimique peut se passer d'une « phase de marche ».

Sel

Le sel est indiqué pour améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte de pain. Suivez scrupuleusement la recette pour les quantités de sel ! Une trop grande quantité de sel peut retenir la levure. Veuillez garder à l'esprit que le pain devient plus petit si du sel est utilisé.

Matière grasse, beurre et huile végétale

La matière grasse prolonge la durée de conservation du pain. Le pain devient ainsi plus moelleux. Si vous voulez incorporer du beurre, veillez à ce qu'il soit coupé en petits morceaux.

Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient important de la fabrication du pain. Généralement, la température de l'eau est optimale entre 20 °C et 25 °C. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2 % de poudre de lait. Cela améliore le goût et la couleur de la croûte. Certaines recettes prévoient différents jus comme le jus de pomme ou le jus d'orange.

Levure

En phase de marche, la levure émet du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone fait plus lever le pain et assurer une structure intérieure plus moelleuse. En effet, la levure a besoin de sucre et de farine comme nutriment.

Stockez la levure fraîche uniquement dans le réfrigérateur car une température trop chaude peut éliminer les champignons de la levure. Si vous achetez de la levure, faites attention à la date de péremption. Après l'utilisation, rangez immédiatement la levure dans le réfrigérateur. C'est la plupart du temps à cause de la levure que le pain ne lève pas bien !

C'est ainsi que vous pouvez vérifier si votre levure est encore fraîche et active :

1. Versez un demi-gobelet d'eau chaude(45-50 °C).
2. Ajoutez une cuillère à café de sucre blanc dans le gobelet doseur et mélangez le contenu. Ensuite, ajoutez deux cuillères à café de levure dans l'eau.

3. Posez le gobelet doseur pendant env. 10 minutes sur un endroit sec et ne mélangez plus l'eau !
4. Au bout de 10 minutes, la mousse doit donner l'équivalent d'une tasse. Dans le cas contraire, la levure est inactive.

22. Exemples de recettes

Astuces :

- *Utilisez de l'eau minérale pour aérer et alléger le pain.*
- *L'eau et/ou la poudre de lait peuvent même être remplacés par la même quantité de lait.*

Recettes de pain

Pain complet	
Taille du pain	850 g
Eau tiède	350 ml
Sel	1¼ cuillère à café
Miel	1cuillère à café
Farine complète de blé	550 g
Levure sèche	¾ cuillère à café
Programme :	3 - Whole Weat, couleur : Foncée

Pain blanc	
Taille du pain	1000 g
Eau tiède	350 ml
Farine	500 g
Levure	½ paquet
Sel de mer	1 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillères à soupe
Huile d'olive	1 cuillères à soupe
Programme :	1 - Basic, Couleur : Claire

Pain protéiné	
Taille du pain	750 g
Fromage blanc	250 g
Protéines	4
Sel	1 cuillère à thé
Son de blé	4 cuillères à soupe
Levure chimique	1 sachet
Graines de lin (entières ou concassées)	100 g
Son d'épeautre ou son d'avoine	30 g
Programme :	1 - Basic , couleur : Foncée

Pain de campagne	
Taille du pain	1000 g
Eau tiède	360 ml
Farine type 1050	600 g
Levure sèche	1 paquet
Sel	1 cuillère à thé
Sucre	1 cuillère à thé
Levain de blé séché	30 g
Programme :	1 - Basic, Couleur : Moyenne

Pâte

Pâte à pizza	
Farine	300 g
Sel	1/2 cuillère à café
Levure fraîche	1/2 cube
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Eau, tiède	200 ml
Sucre	1 pincée de sucre
Programme	11 - Pizza Dough (pâte à pizza)
Préparation :	
<p>Faites dissoudre la levure dans l'eau. Versez les autres ingrédients dans la machine à pain. Sélectionnez le programme « 8 - pâte » et allumez l'appareil. Après le pétrissage, déroulez la pâte. Saupoudrez la pâte d'un peu de farine. Avant de procéder à la garniture à votre goût, vous devez laisser reposer la pâte env. 10 minutes après l'avoir déroulée.</p>	

Gâteau

Quatre-quarts	
Œufs	3
Sucre	125 g
Beurre/margarine	125 g
Sucre vanillé	1 sachet
Lait	¼ de tasse
Farine blanche	300 g
Levure chimique	1 sachet
Programme :	10 - Gâteau
Préparation :	
<p>Mettez d'abord les œufs, le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un bol et faites émulsionner le mélange. Incorporez la farine et la levure chimique dans le mélange et mélangez le tout uniformément. Ensuite, vous pouvez rectifier la pâte avec un peu de lait. Vous pouvez beurrer le moule ou l'enduire d'huile. Versez le mélange prêt dans le moule et lancez le programme « Gâteau ».</p>	

Remarque : La quantité de sucre peut varier si nécessaire.

23. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin d'effectuer des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. Ne court-circuitez pas le produit. L'appareil n'est pas étanche à l'eau, veuillez l'utiliser uniquement au sec. Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige. Maintenez l'appareil éloigné de températures élevées.

N'exposez pas l'appareil à des changements de température brusques ou de fortes vibrations, qui pourraient endommager les pièces électroniques. Vérifiez l'appareil avant l'utilisation, pour détecter des dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez respecter les dispositions et restrictions nationales. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi. Ce produit n'est pas un jouet.

Maintenez-le hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées sur le plan mental.

Toute réparation ou modification qui n'est pas effectuée par le fournisseur initial entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris ce manuel. Les spécifications de l'appareil peuvent être modifiées sans indication préalable.

24. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas, selon la directive européenne DEEE, être jetés dans les ordures ménagères. Leurs composants doivent être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient endommager l'environnement à long terme en cas d'élimination incorrecte.

En tant que consommateur vous êtes obligé, en vertu de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG), de retourner gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie soit au fabricant, soit au point de vente, soit dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les détails sont régis par le droit national correspondant.

Le symbole sur le produit, le mode d'emploi et / ou l'emballage indique ces dispositions. Avec la séparation de matières, le recyclage et l'élimination d'appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.



Directive DEEE 2012/19/UE
Numéro de registre DEEE : DE 67896761

La société WD Plus GmbH déclare par la présente que l'appareil 304971/20200901FS002 est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes. Pour obtenir une déclaration de conformité complète, adressez-vous à : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanovre



IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA PER QUESTO APPARECCHIO

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che la tensione di rete disponibile corrisponda all'indicazione riportata sulla targhetta!
- Non usare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati o difettosi!
- Non utilizzare il prodotto se è caduto o è danneggiato!
- Non toccare le superfici calde! Usare sempre i pulsanti o le impugnature previste!
- Non immergere il cavo, la spina o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso. Staccare la spina per pulirlo o per rimuovere il cestello.
- Il cavo e la spina non devono penzolare dai bordi e non devono trovarsi su superfici calde!
- Non utilizzare accessori che non sono stati consigliati dal produttore dell'apparecchio! Rischio di lesioni!
- Controllare sempre il prodotto in presenza di bambini o persone indifese.
- Non posizionare la macchina per il pane in prossimità di altre apparecchiature calde per es. forno a gas, forno elettrico o di altro tipo.
- Non spostare mai il prodotto quando è pieno di liquidi caldi come la marmellata!

- Non toccare le parti mobili o rotanti dell'apparecchio quando è acceso!
- Non accendere la macchina per il pane solo, se il cestello non è riempito correttamente con gli ingredienti.
- Non rimuovere mai il cestello durante il funzionamento!
- Per rimuovere il pane, il cestello non deve in nessun caso essere sbattuto contro un bordo o un piano di lavoro! Questo potrebbe provocare un difetto del cestello!
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Possono fuoriuscire calore e vapori. Possono verificarsi degli incendi, se coperto con materiale infiammabile.
- Nelle macchine per il pane non possono essere utilizzati fogli di metallo o altri materiali, poiché ciò aumenta il rischio di incendio o di cortocircuito!
- Per scollegare completamente la macchina per il pane dalla rete elettrica, staccare la spina dalla presa!
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto e descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare il prodotto all'aperto!

- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e/o di conoscenza solo se sotto adeguata sorveglianza o se istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ne possono scaturire. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza adeguata supervisione!
- I bambini devono essere sempre sorvegliati per evitare che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile.
- Non usare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato!
- Assicurarsi di non superare le quantità massime indicate in questo manuale!
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Vi è il rischio di scossa elettrica!
- E' destinato esclusivamente per l'uso domestico e non per l'uso commerciale.



ATTENZIONE: L'apparecchio durante l'uso si riscalda molto! Rischio di ustioni!

Grazie per aver scelto un prodotto di Arendo. Per utilizzare con soddisfazione il prodotto acquistato, si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso. Prima della messa in funzione della merce consegnata, verificare che sia integra, esente da difetti e non danneggiata.

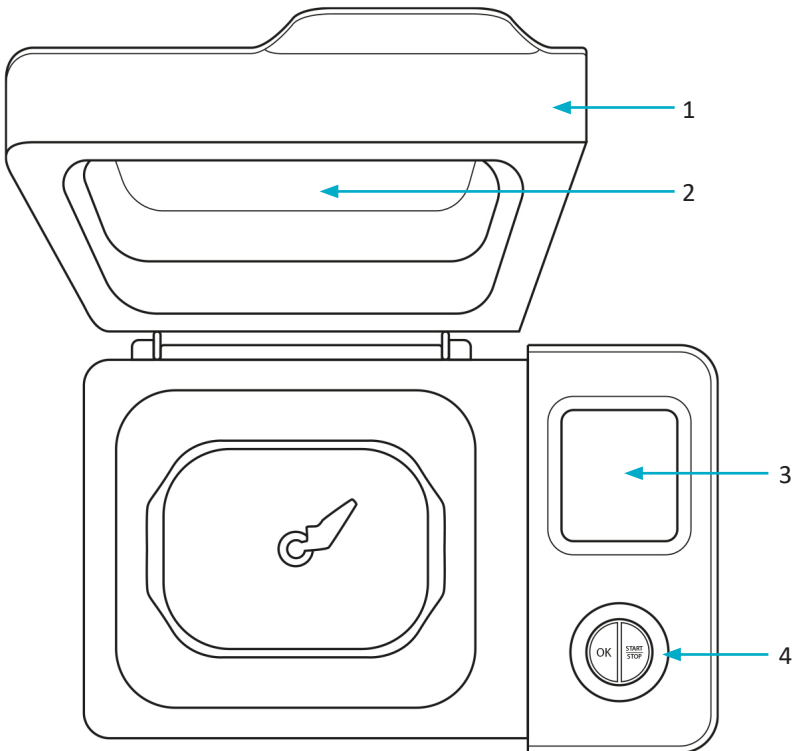
1. Contenuto della confezione

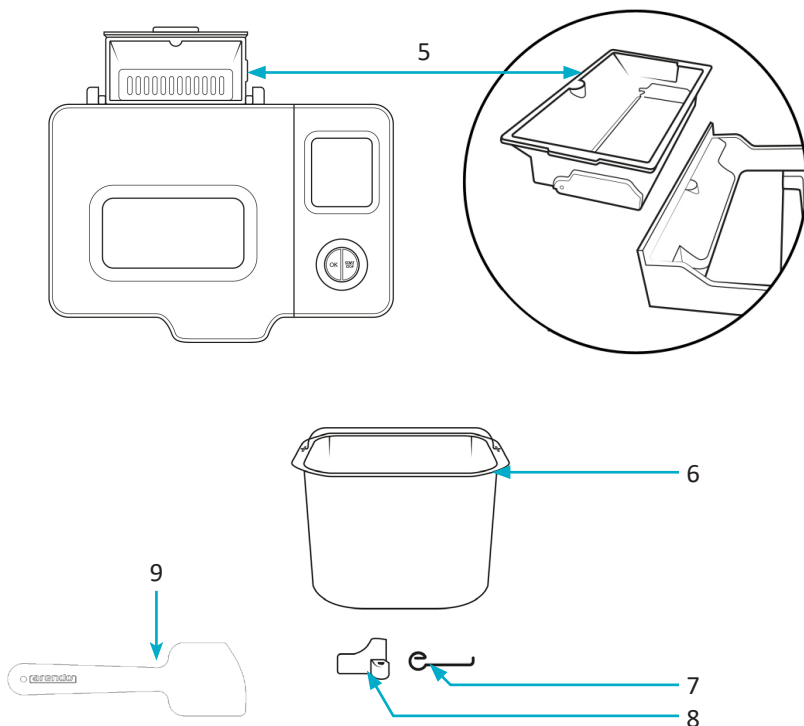
- Macchina per il pane
- Pala impastatrice
- Cestello
- Misurino dosatore
- Gancio per estrarre la pala impastatrice
- Cucchiaino dosatore

2. Dati tecnici

Aliment. di tensione	220-240 V AC 50 Hz
Potenza assorbita	550 W
Peso	6000 g (solo apparecchio)
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Piedini antiscivolo • Protezione contro il surriscaldamento • Funzione ritardo • Cestello con rivestimento antiaderente • Temperatura costante • Funzione di mantenimento del calore (1 ora) • Funzione di riscaldamento ottimizzata • 25 programmi predefiniti • Design termoisolato.

3. Dettagli del prodotto





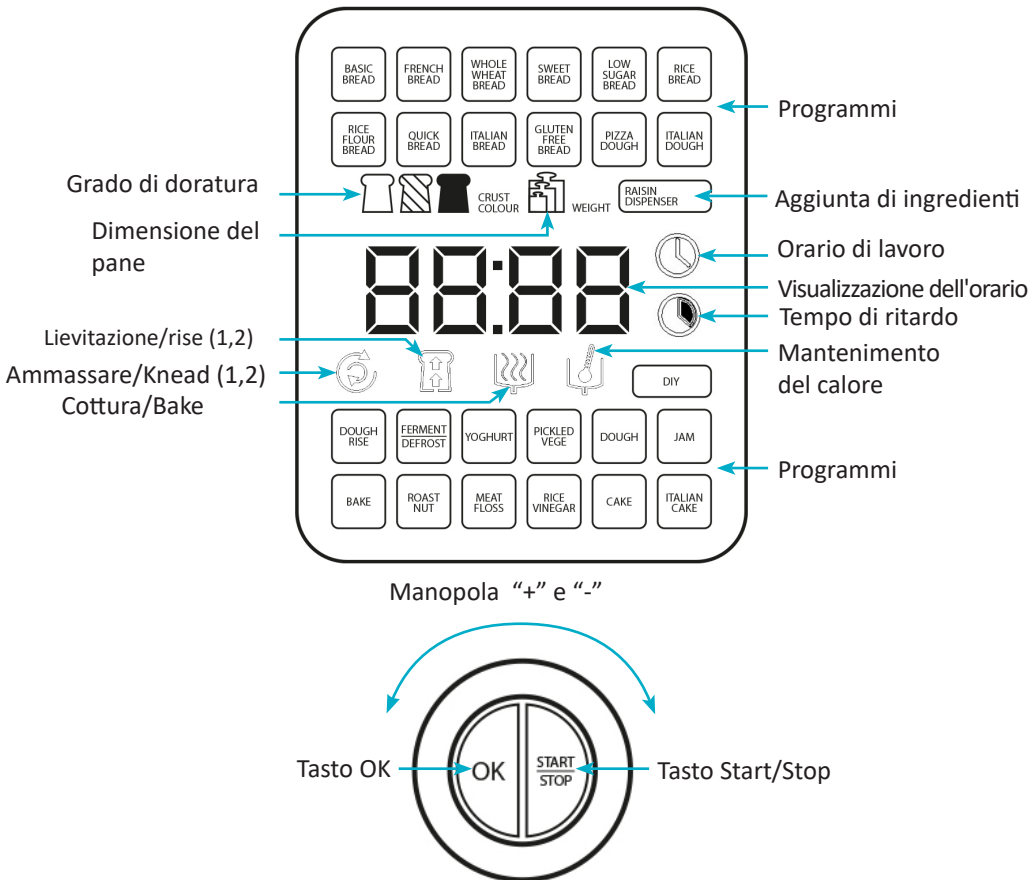
Numero	Descrizione
1	Coperchio
2	Finestrella
3	Display
4	Elementi di comando
5	Scomparto ingredienti
6	Cestello
7	Gancio per estrarre la pala impastatrice
8	Pala impastatrice
9	Raschietto per impasto

4. Prima del primo utilizzo

- Controllare che gli accessori e i componenti siano completi e privi di danni.

- Pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo in "Pulizia e cura" delle presenti istruzioni per l'uso.
- Impostare la modalità di funzionamento in "Bake". Cuocere senza contenuto per circa 10-15 minuti. Dopodiché lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Rimuovere quindi il cestello e la pala e pulire nuovamente l'apparecchio e gli accessori.
- Infine, asciugare tutte le parti con cura. Reinstallarle nel dispositivo. Ora, la macchina per il pane è pronta per l'uso.

5. Display ed elementi di controllo



6. START/STOP

Per avviare un programma, premere il tasto "START/STOP" finché viene emesso un segnale acustico. Quando l'unità è accesa, solo il tasto "START/STOP" è funzionale.

Premendo brevemente il tasto "START/STOP" durante un programma, è possibile metterlo in pausa. Per terminare un programma, premere il tasto "START/STOP" per ca. 2 secondi. Un segnale acustico lungo indica che il programma attualmente in esecuzione è stato spento.

7. Programmi

Ruotando la manopola "+" e "-", è possibile selezionare il programma desiderato. La selezione lampeggia. Confermare il programma con il tasto "OK". I vari programmi e le loro funzioni sono riassunti nel seguito.

BASIC BREAD (pane standard) (1)	<i>Tempo programma: 2:42 h-3:07 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura di pane normale. Potete anche aggiungere ingredienti per modificare l'aroma.
FRENCH BREAD (pane francese) (2)	<i>Tempo programma: 03:18 h-3:33 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Fermentazione e Cottura con tempo di fermentazione più lungo. Il pane che viene cotto con questo menu, di solito ha una crosta croccante e una mollica leggera.
WHOLE WHEAT BREAD (pane integrale) (3)	<i>Tempo programma: 03:31 h-3:50 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura di pane integrale. Questa impostazione ha un tempo di preriscaldamento più lungo in modo che il grano possa assorbire l'acqua ed espandersi. Si sconsiglia l'uso della funzione di ritardo, poiché ciò potrebbe portare a risultati insoddisfacenti.
SWEET BREAD (pane dolce) (4)	<i>Tempo programma: 02:55 h-3:07 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura di pane dolce. Per la cottura di pane croccante dolce.
LOW SUGAR BREAD (pane a basso contenuto di zuccheri) (5)	<i>Tempo programma: 03:04 h-3:19 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Pane a basso contenuto di zuccheri: impastamento, lievitazione e cottura di pane a basso contenuto di zuccheri

RICE BREAD (pane di riso) (6)	<i>Tempo programma: 03:18 h-3:33 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Con la funzione Ammassare, Lievitazione e Cottura, la percentuale di proteine e amminocidi è superiore rispetto al BASIC BREAD (1) ed è più digeribile.
RICE FLOUR BREAD (pane di farina di riso) (7)	<i>Tempo programma: 03:21 h-3:50 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura. La grandezza è la stessa del BASIC BREAD (1).
QUICK BREAD (pane veloce) (8)	<i>Tempo programma: 2:10 h</i> Impastare, lievitazione e cottura del pane con soda o lievito in polvere. Il pane che viene cotto con questa impostazione, di solito è più piccolo e ha una mollica più densa.
ITALIAN BREAD (pane italiano) (9)	<i>Tempo programma: 03:20 h-3:32 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Con la funzione Ammassare, Lievitazione e Cottura, il gusto è più morbido e la mollica più densa.
GLUTEN FREE BREAD (pane senza glutine) (10)	<i>Tempo programma: 02:45 h-2:55 h (a seconda della grandezza del pane)</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura di pane senza glutine. Potete anche aggiungere ingredienti per modificare l'aroma.
PIZZA DOUGH (impasto per pizza) (11)	<i>Tempo programma: 0:35 h</i> Impastare, far lievitare l'impasto, rimuoverlo e preparare la pizza.
ITALIAN DOUGH (impasto italiano) (12)	<i>Tempo programma: 0:20 h</i> Impastare, rimuovere l'impasto e preparare il dessert
DOUGH RISE (lievitazione impasto) (13)	<i>Tempo programma: 1:30 h</i> Impastare, far lievitare l'impasto, rimuoverlo e preparare i panini, la pizza, il pane a vapore, ecc.
RISE/DEFROST (fermentare/scongellare) (14)	<i>Tempo programma: 0:10 h-1:00 h (regolabile)</i> Riscaldare solo a basse temperature, il tempo di lievitazione può essere impostato personalmente nel campo indicato.
YOGHURT (jogurt) (15)	<i>Tempo programma: 06:00 h-12:00 h (regolabile)</i> Riscaldare solo a basse temperature, il tempo di lievitazione può essere impostato personalmente nel campo indicato.
PICKLED VEGETABLES (verdure sottaceto) (16)	<i>Tempo programma: 24:00 h-48:00 h (regolabile)</i> Preparazione di verdure sottaceto.
DOUGH (impasto) (17)	<i>Tempo programma: 00:10 h-0:30 h (regolabile)</i> Ammassare e Lievitazione ma senza Cottura. Rimuovere l'impasto e preparare i panini, la pizza, il pane a vapore, ecc.

JAM (marmellata) (18)	<i>Tempo programma: 1:20 h</i> Cuocere le confetture e le marmellate, frullare la frutta e le verdure, prima di versarli nel cestello del pane.
BAKE (cottura al forno) (19)	<i>Tempo programma: 00:10 h-0:60 h (regolabile)</i> Solo Cottura, no Ammassare e Lievitazione. Viene utilizzato anche per prolungare il tempo di cottura alle impostazioni selezionate.
ROAST NUT (noci tostate) (20)	<i>Tempo programma: 0:45 h-1:30 h (regolabile)</i> Prima della tostatura delle noci è necessario rimuovere tutte le impurità e ridurre lo sfregamento.
MEAT FLOSS (carne secca) (21)	<i>Tempo programma: 01:10 h</i>
RICE VINEGAR (aceto di riso) (22)	<i>Tempo programma: 24:00 h-48:00 h (regolabile)</i> Preparazione di aceto di riso.
CAKE (torta) (23)	<i>Tempo programma: 01:53 h</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura. Far lievitare con soda o lievito in polvere.
ITALIAN CAKE (torta italiana) (24)	<i>Tempo programma: 01:53 h</i> Ammassare, Lievitazione e Cottura.
DIY (DO IT YOURSELF) (fai da te) (25)	<i>Tempo programma: 2:15 h (Standard, regolabile)</i> Il processo di panificazione include Ammassare/Lievitazione/Cuocere/ Mantenimento del calore e molti periodi. L'utente può impostare il tempo di lavoro per ogni periodo. Il programma viene utilizzato principalmente dall'utente che ha una certa familiarità con la panificazione, così che possa impostare il tempo di lavoro a proprio piacimento e ottenere un risultato soddisfacente.

7.1 Programma DIY (Do it yourself)

Il processo di panificazione include Ammassare / Lievitazione / Cuocere, nonché Mantenimento del calore e molti periodi. L'utente può impostare il tempo di lavoro per ogni periodo. Il programma viene utilizzato principalmente dall'utente che ha una certa familiarità con la panificazione, così che possa impostare il tempo di lavoro a proprio piacimento e ottenere un risultato soddisfacente.

Con la manopola, selezionate il programma “DIY”. Una volta selezionato il menu Do-it-yourself, premere il tasto “OK”.

1. Per prima cosa selezionare il grado di doratura e confermare con il tasto “ON”.
2. Alla fine potete decidere se aggiungere o meno altri ingredienti. Selezionare il gancio per “Sì” nel campo “RAISING DISPENSER” (aggiungi ingredienti), selezionare la croce per “No”.
3. Infine potete ritardare il tempo un passo alla volta.
4. Dopodiché avete la possibilità di adattare i singoli passi del programma. Il simbolo dell’orologio e il simbolo del passo programma attuale vengono visualizzati lampeggianti sul display. Il ciclo è il seguente:

AMMASSARE1-LIEVITAZIONE1-AMMASSARE2-LIEVITAZIONE2-CUOCERE-MANTENIMENTO DEL CALORE.

Ruotando la manopola “+” e “-”, è possibile modificare il tempo di ogni fase di programma. Premere il tasto “OK” per confermare il tempo e poi passate alla fase successiva. La fase successiva lampeggia sul display fino a che non è terminata l’impostazione di ogni fase del programma, poi premere il tasto “START/STOP” per confermare le impostazioni e uscire dal Setup.

Quando confermate la fase attuale ma non desiderate modificare la fase di riposo, potete premere anche il tasto “START/STOP” per confermare le impostazioni attuali e uscire dal Setup. Se premete di nuovo il tasto “START/STOP”, il programma si avvia come pianificato.

8. Selezione della dimensione del pane e del grado di doratura

Selezionare prima un programma.

Successivamente è possibile selezionare il grado di doratura del pane. Modificate le impostazioni con la manopola “+” e “-”, poi confermate con il tasto “OK”. È possibile scegliere tra “CHIARO”, “MEDIO” e “SCURO”.

La funzione “Grado di doratura” funziona solo nei seguenti programmi: *PIZZA DOUGH* (impasto per pizza), *ITALIAN DOUGH* (impasto italiano), *DOUGH RISE* (lievitazione impasto), *FERMENT/DEFROST* (fermentare/scongellare), *YOGHURT* (jogurt), *PICKLED VEGE* (verdure sottoaceto), *DOUGH* (impasto), *JAM* (marmellata), *ROAST NUT* (noci tostate), *MEAT FLOSS* (carne secca), *RICE VINEGAR* (aceto di riso), *CAKE* (torta)

Alla fine può essere adattata la grandezza del pane. Si può scegliere tra i seguenti valori:


500 g (piccolo) o 750 g (medio) o 950 g (grande)

Tenete presente che il tempo di cottura può variare a seconda del peso e delle dimensioni del pane. La funzione “Grandezza” funziona solo nei seguenti programmi: *QUICK* (veloce), *PIZZA DOUGH* (impasto per pizza), *ITALIAN DOUGH* (impasto italiano), *DOUGH RISE* (lievitazione impasto), *FERMENT/DEFROST* (fermentare/scongellare), *YOGHURT* (jogurt), *PICKLED VEGE* (verdure sottoaceto), *DOUGH* (impasto), *JAM* (marmellata), *ROAST NUT* (noci tostate), *MEAT FLOSS* (carne secca), *RICE VINEGAR* (aceto di riso), *CAKE* (torta), *ITALIAN CAKE* (torta italiana) e *DO IT YOURSELF* (fai da te)

9. Ritardo

Se si desidera che la macchina per il pane inizi a cuocere dopo un certo periodo di tempo, è possibile impostarla utilizzando il ritardo. Assicurarsi di non utilizzare ingredienti deperibili come uova, frutta o cipolle in modalità "Ritardo".

Il tempo di ritardo massimo è di 13 ore. Selezionare un programma e impostarlo come desiderato. Quando entrate nel tempo di ritardo

“”, potete impostare il tempo necessario per consentire alla macchina del pane di terminare il processo a un orario prestabilito. Ruotare la manopola “+” e “-” fino al tempo di ritardo desiderato e premere il tasto “OK”. Tenere presente che il tempo di ritardo dovrebbe includere il tempo di cottura del programma.

Esempio: Sono le ore 20:30. Se però preferite che il pane sia pronto il giorno dopo alle ore 7:00, si tratta di 10 ore e 30 minuti. Impostare il programma, il grado di doratura e la grandezza del pane desiderati. Successivamente, nel tempo di ritardo selezionare l'orario attuale 10:30, che viene visualizzato sul display LCD. Premere il tasto "STOP/START" per attivare il tempo di ritardo. Ha luogo il conto alla rovescia del tempo residuo il quale viene visualizzato sul display LCD. Il pane fresco è pronto alle ore 7:00 del giorno dopo. Se il pane non viene prelevato immediatamente, inizia a decorrere il tempo di Mantenimento del calore di un ora.

Nota: la funzione di ritardo non è applicabile ai seguenti programmi: PIZZA DOUGH (impasto per pizza), ITALIAN DOUGH (impasto italiano), DOUGH RISE (lievitazione impasto), FERMENT/DEFROST (fermentare/scongellare), YOGHURT (jogurt), PICKLED VEGE (verdure sottoaceto), DOUGH (impasto), JAM (marmellata), BAKE (cottura a forno), ROAST NUT (noci tostate), MEAT FLOSS (carne secca), RICE VINEGAR (aceto di riso), CAKE (torta) e ITALIAN CAKE (torta italiana)

10. Pausa

Una volta avviato il programma, il funzionamento può essere interrotto in qualsiasi momento con il tasto "START/STOP". I tempi impostati in precedenza vengono mantenuti.

Il programma prosegue automaticamente dopo 10 minuti o quando si preme nuovamente il tasto "START/STOP".

11. Memoria

Se l'alimentazione elettrica dell'apparecchio viene interrotta, il processo precedentemente attivato può essere automaticamente ripreso entro 10 minuti. Se l'interruzione dura più di 10 minuti, la macchina per il pane non può memorizzare i dati. In tal caso si consiglia di rimuovere gli ingredienti dal cestello, smaltirli e utilizzare nuovi ingredienti freschi.

12. Funzione di mantenimento del calore

Il contenuto della macchina per il pane può automaticamente essere mantenuto caldo fino ad un'ora dopo la cottura. Se si desidera rimuovere il contenuto durante la fase di riscaldamento, spegnere prima il programma attualmente in esecuzione tenendo premuto il tasto "Start/Stop" fino a quando il programma si spegne.

13. Scomparto ingredienti (5) (aggiunta automatica degli ingredienti)

Questo apparecchio è dotato della funzione automatica aggiunta ingredienti per i seguenti programmi: aggiungi BASIC (standard), FRENCH (francese), WHOLE WHEAT (integrale), SWEET (dolce), LOW SUGAR BREAD (pane a basso contenuto di zuccheri), RICE BREAD (pane di riso), RICE FLOUR BREAD (pane di farina di riso), QUICK (veloce), ITALIAN BREAD (pane italiano), GLUTEN FREE BREAD (pane senza glutine) e DO IT YOURSELF (fai da te) (DIY). Prima di cuocere il pane, estrarre lo scomparto ingredienti (5), mantenendo il lucchetto e il manico del cassetto. Estrarre lo scomparto ingredienti, inserire gli ingredienti necessari nello scomparto e poi reinserire il cassetto. Durante il funzionamento, gli ingredienti vengono aggiunti automaticamente nel contenitore del pane.

Riempire lo scomparto ingredienti fino a max il bordo superiore dello scomparto.

Nota: ogni programma decide in automatico quando aggiungere gli ingredienti.



14. Messaggi di avviso sul display

Se sul display appare il codice "HH:H", la temperatura all'interno della macchina per il pane è troppo alta. Il programma in esecuzione deve essere terminato. Aprire il coperchio dell'apparecchio e far raffreddare completamente la macchina.

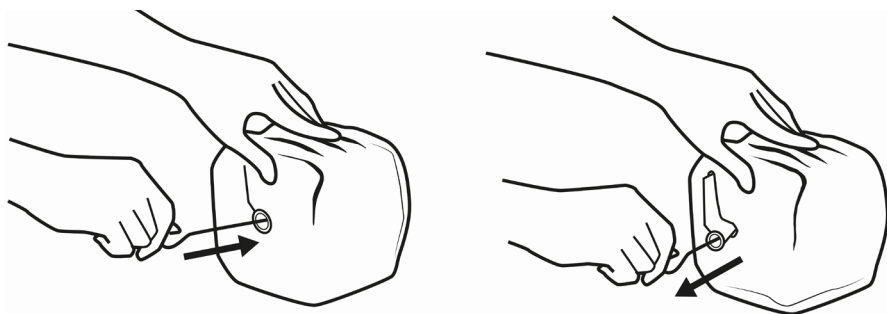
15. Cottura del pane

Posizionare il cestello sull'albero motore e ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta in posizione. Successivamente posizionare la pala impastatrice sull'albero motore. Si consiglia di ungere la pala con della margarina per riuscire ad estrarla più facilmente dopo la cottura. Infine inserire gli ingredienti nel cestello. A tale proposito, rispettare scrupolosamente la sequenza indicata nella ricetta. Di norma, si aggiunge prima il liquido, poi lo zucchero, il sale o la farina e infine il bicarbonato o il lievito. Una volta che gli ingredienti sono nel cestello, chiudere il coperchio della macchina per il pane. Inserire la spina nella presa. Quindi selezionare il programma desiderato con il tasto "MENU" e poi la dimensione del pane con il tasto "Dimensione". Infine selezionare il grado di doratura desiderato premendo il tasto "Doratura." Si può quindi scegliere se il processo di cottura del pane deve iniziare immediatamente o se è previsto un ritardo. Se si decide impostare il ritardo, usare i tasti "Tempo+" e "Tempo-". Se si desidera iniziare direttamente, saltare questo passaggio e premere il tasto "Start/Stop" fino a quando non si sente un segnale acustico e il processo di cottura inizia.

La durata del processo di cottura dipende dal programma selezionato, dalle dimensioni, dal peso e dalla doratura impostata. È possibile vedere fino a che punto i progressi del processo di cottura attraverso la finestrella di controllo sulla parte superiore dell'apparecchio. Non aprite mai il coperchio della macchina per il pane durante il processo di cottura!

Non appena il processo completo è terminato, viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto "Start/Stop" per circa 2 secondi, per terminare il programma in esecuzione. Una volta terminato il programma, è possibile rimuovere il pane aprendo il coperchio, ruotando il cestello con i guanti da forno in senso antiorario e estraendolo. Utilizzare il raschietto per separare il pane dai bordi del cestello. Non utilizzare mai un coltello o un oggetto altrettanto affilato per questo scopo. Questo può danneggiare il rivestimento antiaderente! Capovolgere con cautela il cestello in modo da poter estrarre facilmente il pane.

Attenzione! La macchina, il cestello, la pala impastatrice e il pane possono essere molto caldi! Quindi usare sempre la dovuta cautela! Estrarre la pala impastatrice dal fondo del pane con l'apposito gancio.



Lasciar raffreddare il pane per circa 20 minuti. Se non ci si trova nelle vicinanze dopo il completamento del processo, viene automaticamente attivata una modalità di mantenimento del calore per un'ora. Dei segnali acustici segneranno la fine della funzione di mantenimento del calore.

Consigli del produttore: Utilizzare acqua minerale al posto dell'acqua naturale, perché questo rende il pane più buono!

Pane con impasti pronti

In questa macchina per il pane si possono utilizzare quasi tutti gli impasti per il pane disponibili in commercio. Tuttavia, sconsigliamo il pane di segale puro, in quanto non viene cotto in modo soddisfacente.

Osservare le informazioni relative alle quantità sulla confezione e procedere come segue:

- Accendere la macchina per il pane e inserire il liquido, come consigliato nell'impasto pronto.
- Selezionare il corrispondente programma e la doratura desiderata, quindi premere il tasto "Start/Stop" fino a quando l'apparecchio emette un segnale acustico e il processo si avvia.

16. Istruzioni particolari

16.1 Programma “QUICK” (veloce)

Con il programma Quick la macchina del pane può produrre un panetto in tempi più brevi, utilizzando lievito in polvere o soda invece del lievito normale. Per ottenere un pane perfetto, si raccomanda di versare tutti gli ingredienti liquidi in fondo al cestello e quelli secchi sulla parte superiore. Durante l'impasto è possibile che si accumulino alcuni ingredienti secchi negli angoli della teglia, pertanto per evitare grumi di farina si raccomanda di utilizzare una spatola di gomma per semplificare l'impasto del pane.

16.2 Misura degli ingredienti

Un passo significativo per una buona panificazione è la quantità corretta di ingredienti. È consigliabile utilizzare un misurino per ottenere la quantità precisa, altrimenti si rischia di influenzare fortemente la panificazione.

- **Pesatura degli ingredienti liquidi**

L'acqua, il latte o le soluzioni di latte in polvere devono essere misurati con il misurino. Osservare a vista l'altezza del misurino, assicurandosi che sia in orizzontale. Se misurate olio o altri ingredienti, pulite accuratamente il misurino senza altri ingredienti.

- **Ingredienti secchi**

Per la misurazione a secco, è necessario aggiungere gli ingredienti con un cucchiaio e dopo il riempimento devono essere livellati con un coltello. Non scuotere più del necessario il misurino. Una quantità in eccesso potrebbe compromettere l'equilibrio della ricetta. Se si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, è necessario utilizzare il misurino. Le misure dovrebbero essere eseguite in orizzontale e non devono essere troppo colme, poiché la minima differenza potrebbe influire sull'equilibrio critico della ricetta.

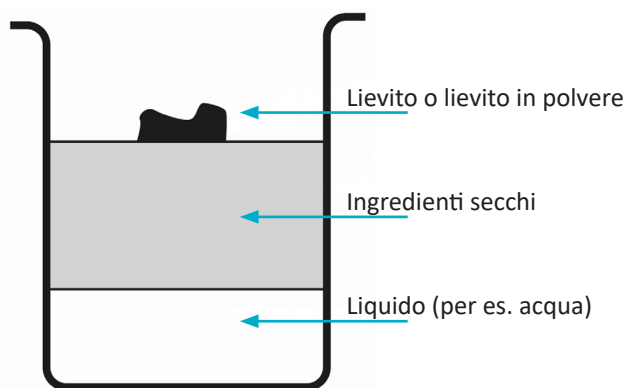
17. Quantità degli ingredienti

Un passo significativo per una buona panificazione è il numero e la quantità corretta di ingredienti. A tale scopo utilizzare il cucchiaino e il misurino dosatore. Dosare tutti gli ingredienti e il liquido con precisione. Altrimenti, non si può escludere che il prodotto finale ne risenta negativamente.

- L'acqua, il latte o le soluzioni di latte in polvere devono essere misurati con il misurino dosatore in dotazione. Tenere il misurino dritto o appoggiarlo su una superficie piana.
- Se l'olio da cucina o altri ingredienti sono stati misurati con il misurino, pulirlo accuratamente dopo l'uso.
- Gli ingredienti secchi dovranno essere misurati con il misurino o il cucchiaino dosatore. Il lato grande del cucchiaino dosatore corrisponde ad un cucchiaino da tavola, mentre il lato piccolo corrisponde ad un cucchiaino da tè. Fare attenzione a non premere gli ingredienti, in quanto ciò potrebbe falsificare il risultato della misurazione.

18. Sequenza degli ingredienti

L'ordine in cui gli ingredienti vengono aggiunti deve essere sempre seguito. In generale, si applica l'ordine che segue: Liquido (latte, acqua ecc.), uova, sale e latte in polvere ecc.



Assicurarsi che la farina non sia completamente bagnata dal liquido quando viene aggiunta. Il lievito deve essere aggiunto alla farina secca e non deve venire a contatto con il sale.

Quando l'impasto è stato impastato per qualche minuto, si sente un segnale acustico con diversi bip successivi. Non appena si sente questo segnale, è possibile aggiungere altri ingredienti, come la frutta. Se si aggiunge la frutta troppo presto nell'impasto, l'aroma sarà pessimo dopo un lungo periodo di impastatura. Se si utilizza la funzione ritardo, non possono essere aggiunti ingredienti deperibili come uova o frutta.

19. Pulizia e cura

Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente. Rimuovere il cestello e la pala impastatrice ruotandoli in senso antiorario.

Quindi sollevare i componenti con la maniglia.

Pulire il cestello e la pala impastatrice con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o oggetti appuntiti! In alternativa, è possibile lavare il cestello e la pala impastatrice in lavastoviglie. Asciugare completamente il cestello e la pala impastatrice. Rimetterli nella macchina per il pane posizionando il cestello sull'ingranaggio e ruotandolo in senso orario fino a quando non scatta in posizione.

Se risultasse difficile estrarre la pala impastatrice dal pane, utilizzare l'apposito gancio.

Usare un panno umido per pulire la parte restante della macchina e il coperchio. Pulire con cura la macchina, la finestrella di controllo e il coperchio. Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti appuntiti. Per la pulizia, non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.

20. Risoluzione anomalie

Guasto	Motivo anomalia	Risoluzione anomalie
Esce fumo dall'apertura di ventilazione durante la cottura al forno	Alcuni ingredienti sono troppo vicini agli elementi riscaldanti o si attaccano ad essi	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciarlo raffreddare completamente e pulire l'elemento riscaldante.
La crosta del pane è troppo spessa	Il pane è stato tenuto caldo troppo a lungo e lasciato nello stampo	Togliere il pane il prima possibile e tenerlo in caldo solo se necessario.
Gli ingredienti sono stati mescolati in modo non uniforme e il pane non si è cotto in modo soddisfacente.	<ul style="list-style-type: none"> - È stato selezionato un programma non adatto - Il coperchio è stato aperto troppo spesso - La resistenza alla rotazione è troppo elevata, per cui la pala impastatrice non riesce a ruotare correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare il programma corretto. - Non aprire il coperchio mentre il programma è in esecuzione. - Verificare il posizionamento della pala impastatrice. Se notate un malfunzionamento, non esitate a contattare il servizio clienti.
Il pane è così grande che sbatte contro il coperchio	<ul style="list-style-type: none"> - È stato utilizzato troppo lievito, acqua o farina - Temperatura ambiente troppo alta. 	Controllare la quantità di lievito, di acqua o di farina. Qualora necessario, regolare le quantità.
Il Pane è troppo piccolo e non è lievitato	È stato utilizzato poco lievito. È possibile che il lievito sia vecchio o inattivo. Un altro motivo potrebbe essere una temperatura troppo alta dell'acqua.	Utilizzare più lievito e verificare la temperatura dell'acqua.
Il display mostra "H HH", dopo che è stato premuto il tasto "Start/Stop".	La temperatura interna della macchina per pane è troppo alta.	Aprire il coperchio dell'apparecchio e far raffreddare completamente la macchina.
Il motore è acceso in modo udibile, ma l'impasto non è impastato	Il cestello non è correttamente fissato o l'impasto è troppo grande per essere impastato	Controllare il fissaggio del cestello o adeguare la quantità dell'impasto in base alla ricetta

Guasto	Motivo anomalia	Risoluzione anomalie
Il pane finito è molto pesante e la struttura interna è estremamente densa	<ul style="list-style-type: none"> - È stata messa poca acqua e troppa farina. - È stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettere meno farina e più acqua. - Ridurre la quantità di frutta e di farina integrale
Il pane crolla al centro durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> - La farina non è abbastanza forte da permettere la lievitazione dell'impasto - La temperatura è troppo alta o il lievito agisce troppo velocemente - Troppa acqua rende l'impasto troppo pesante 	<ul style="list-style-type: none"> - In caso di dubbio utilizzare farina per pane o amido di mais - Utilizzare sempre il lievito a temperatura ambiente - Se necessario adeguare la quantità di acqua

21. Note sui possibili ingredienti

Diversi tipi di farina

Farina integrale

La farina integrale viene macinata a partire dal grano. Questa farina è di solito più pesante delle farine normali e ha anche più sostanze nutritive. È particolarmente adatta per essere mescolata con altri tipi di farina.

Farina senza lievito in polvere

La farina senza lievito in polvere è conosciuta anche come farina bianca. È adatta per la cottura rapida o per biscotti vari.

Farina di glutine

La farina di glutine ha un'elevata quantità di glutine e proteine. Questo tipo di farina conferisce all'impasto una certa elasticità. Questo assicura che l'impasto mantenga la sua forma. Questo tipo di farina è particolarmente adatto per la cottura del pane.

Farina di grano tenero

La farina di grano tenero è ricca di fibre. Può essere paragonata alla farina integrale. Per mantenere la forma dopo la cottura, deve essere mescolata con altri tipi di farina.

Farina autolievitante

Questa farina contiene lievito in polvere ed è ideale per la preparazione di torte.

Farina di mais o farina d'avena

Questi tipi di farina sono realizzati con mais o avena. Sono gli ingredienti aggiuntivi per la realizzazione di pane grosso come il pane integrale e servono, tra l'altro, per migliorare il gusto e la consistenza.

Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente importante e serve ad esaltare il gusto dolce e il colore del pane. Di solito si usa lo zucchero bianco, ma si può usare anche lo zucchero di canna o lo zucchero a velo.

Uova

Le uova rendono il pane più nutriente e corposo. Aggiungere le uova prive guscio quindi mescolarle uniformemente.

Bicarbonato di sodio

Il bicarbonato di sodio è molto simile al lievito in polvere. Il bicarbonato di sodio può essere utilizzato in combinazione con il lievito in polvere.

Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per cuocere torte o pane con il "Programma - 9 ultraveloce". Il lievito in polvere non richiede una vera e propria "fase di lievitazione".

Sale

Il sale è adatto per migliorare il gusto del pane e il colore della crosta del pane. Attenersi sempre alla ricetta nell'aggiunta del sale! Troppo sale può trattenere il lievito. Tenere presente che il pane diventa più piccolo se si usa il sale.

Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso aumenta la durata di conservazione del pane. Questo rende il pane più morbido. Se si vuole aggiungere del burro, assicurarsi che sia stato precedentemente tagliato a piccoli pezzi.

Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente importante nella produzione del pane. Generalmente, una temperatura dell'acqua tra i 20 °C e i 25 °C è ottimale. È possibile sostituire l'acqua con latte fresco o acqua miscelata con un 2% di latte in polvere. Questo migliora l'aroma e il colore della crosta. Alcune ricette richiedono succhi di frutta diversi, come il succo di mela o di arancia

Lievito

Durante la fase di lievitazione il lievito rilascia anidride carbonica. L'anidride carbonica permette al pane di lievitare di più e garantisce una struttura interna morbida. Tuttavia, il lievito ha bisogno di zucchero e farina come nutrienti.

Conservare il lievito fresco esclusivamente in frigorifero, poiché una temperatura troppo calda può uccidere i funghi del lievito. Quando comprate il lievito, fate attenzione alla data di scadenza. Conservare il lievito in frigorifero immediatamente dopo ogni utilizzo.

Se il pane non lievita bene, nella maggior parte dei casi questo è dovuto al lievito!

È possibile verificare se il lievito è ancora fresco e attivo nel modo seguente:

1. Versare mezzo bicchiere di acqua calda (45-50 °C) nel misurino dosatore.
2. Aggiungere un cucchiaino di zucchero bianco al misurino e mescolare il contenuto. Poi versate due cucchiaini di lievito sull'acqua.

3. Mettere il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti e non mescolare più l'acqua!
4. Dopo 10 minuti dovrebbe fare circa una tazza di schiuma. Se non è così, il lievito è inattivo.

22. Alcuni esempi di ricette

Suggerimenti:

- Utilizzare acqua minerale per rendere il pane più leggero.

Anche l'acqua e/o il latte in polvere possono essere sostituiti dalla stessa quantità di latte.

Ricette per il pane

Pane integrale	
Dimensione del pane	850 g
Acqua tiepida	350 ml
Sale	1¼ cucchiaino
Miele	1 cucchiaino
Farina integrale	550 g
Lievito secco	¾ di cucchiaino
Programma:	3 - Farina integrale, colore: scuro

Pane proteico	
Dimensione del pane	750 g
Quark	250 g
Albumi	4
Sale	1 cucchiaino
Crusca di grano	4 cucchiaini
Lievito in polvere	1 bustina
Semi di lino (interi o frantumati)	100 g
Farro o crusca d'avena	30 g
Programma:	1 - Basic, colore: scuro

Pane bianco	
Dimensione del pane	1000 g
Acqua tiepida	350 ml
Farina	500 g
Lievito	½ pacchetto
Sale marino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Programma:	1 - Basic, colore: Chiaro

Pane del contadino	
Dimensione del pane	1000 g
Acqua tiepida	360 ml
Tipo di farina 1050	600 g
Lievito secco	1 pacchetto
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
pasta acida di frumento	30 g
Programma:	1 - Basic, colore: Medio

Impasto

Impasto per pizza	
Farina	300 g
Sale	1/2 cucchiaino
Lievito fresco	1/2 dado
Olio d'oliva	2 cucchiaino
Acqua, tiepida	200 ml
Zucchero	1 presa di zucchero
Programma	11 - Pizza Dough
Preparazione:	
<p>sciogliere il lievito in acqua. Versarlo nella macchina per pane con gli altri ingredienti. Selezionare il programma "8 - Impasto" e accendere l'apparecchio. Dopo l'impastamento, stendere la pasta. Aggiungere un po' di farina all'impasto. Prima di poterla guarnire a piacere, la pasta deve essere lasciata lievitare per circa 10 minuti dopo la stesura.</p>	

Torta

Pan di spagna	
Uova	3
Zucchero	125 g
Burro/margarina	125 g
Zucchero vanigliato	1 bustina
Latte	¼ tazza
Farina bianca	300 g
Lievito in polvere	1 bustina
Programma:	10 - Torta
Preparazione:	
<p>Mettere prima le uova, il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una ciotola e mescolare il composto fino a quando non diventa spumoso. Aggiungere la farina e il lievito in polvere all'impasto e mescolare il tutto in modo uniforme. Quindi affinare l'impasto con un po' di latte. Ungere il cestello con burro o olio. Versare il composto finito nel cestello e avviare il programma "Torta".</p>	

Nota: La quantità di zucchero può variare a seconda delle vostre esigenze.

23. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non tentare mai di aprire il prodotto per effettuare riparazioni o trasformazioni. Evitare il contatto con le tensioni di rete. Non cortocircuitare il prodotto. L'apparecchio non è impermeabile, utilizzarlo solo in luoghi asciutti. Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature.

Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare le normative e limitazioni nazionali. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo.

Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate.

Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.

24. Indicazioni per lo smaltimento

Secondo la direttiva europea RAEE, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere consegnati separatamente al centro di riciclaggio o smaltimento, in quanto gli eventuali componenti tossici e pericolosi possono inquinare permanentemente l'ambiente in caso di smaltimento improprio.

Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) il consumatore è tenuto a restituire gratuitamente tali apparecchi al termine della loro vita al produttore, al punto vendita o a punti di raccolta pubblici allestiti appositamente. Dettagli in merito sono regolati dalla rispettiva legge nazionale. Il simbolo riporta-

to sul prodotto, le istruzioni per l'uso e/o la confezione indicano tali disposizioni. Con questo tipo di differenziazione dei materiali, con il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchi vecchi, l'utente dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente.



Direttiva RAEE 2012/19/UE
Numero reg. RAEE: DE 67896761

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 304971/20200901FS002 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



OBSERVACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA ESTE APARATO

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red coincide con los datos que aparecen en la placa.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o defectuosos.
- No vuelva a utilizar el aparato si se ha caído o dañado.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre los mangos previstos para ello.
- No sumerja el aparato, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.
- Apáguelo después de usarlo. Desenchúfelo de la red si desea limpiarlo o para retirar el molde.
- No cuelgue el cable ni el enchufe sobre bordes o superficies calientes.
- No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante del aparato. ¡Peligro de lesiones!
- No pierda de vista el producto, sobre todo cuando haya niños o personas frágiles cerca.
- No coloque la panificadora cerca de otros aparatos calientes, p. ej., hornos de gas, eléctricos, etc.
- No mueva el producto cuando esté lleno de líquidos calientes como mermelada.
- No toque las piezas móviles o giratorias del aparato

cuando esté encendido.

- No encienda la panificadora si no se llenado el molde correctamente.
- No saque el molde mientras esté funcionando.
- No golpee el molde sobre un borde o una encimera para sacar el pan, ya que podría dañarlo.
- No cubra el aparato mientras está funcionando. Debe permitir la salida de calor y vapores. Podría ocasionarse un incendio si lo cubre con un material inflamable.
- No coloque papel de aluminio ni otros materiales en la panificadora, esto aumenta el riesgo de incendio o cortocircuito.
- ¡Para desconectar el aparato por completo de la red, desenchúfelo de la toma de corriente!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto en estas instrucciones de uso.
- No lo utilice en exteriores.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos cuando se encuentren bajo supervisión o hayan sido instruidos en relación con el uso seguro del aparato y los peligros que pueden derivarse del

mismo. Este producto no es un juguete. No deje que los niños se encarguen de la limpieza y el mantenimiento del aparato sin supervisión.

- Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- A fin de evitar riesgos, los cables de red dañados solo deben ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Preste atención para no superar las cantidades máximas como las indicadas en este manual.
- No abra en ningún caso la carcasa del aparato. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- El producto se ha concebido para un uso doméstico y no es adecuado para usos comerciales.



ATENCIÓN: ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento! ¡Peligro de quemaduras!

Muchas gracias por escoger un producto de Arendo. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su adquisición, le rogamos que lea atentamente las siguientes instrucciones de uso. Antes de ponerlo en marcha, compruebe que el producto suministrado no presenta defectos ni daños.

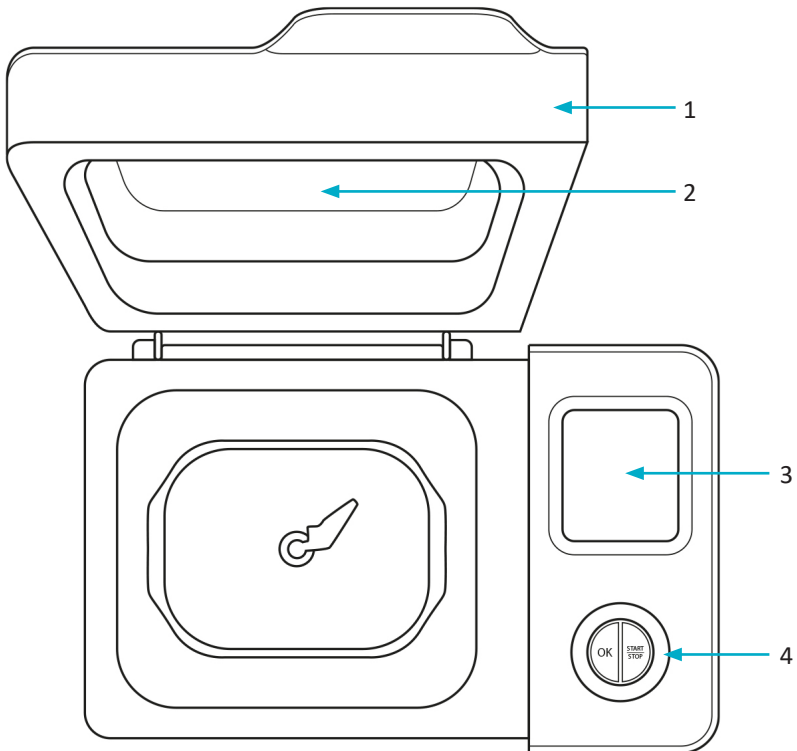
1. Contenido

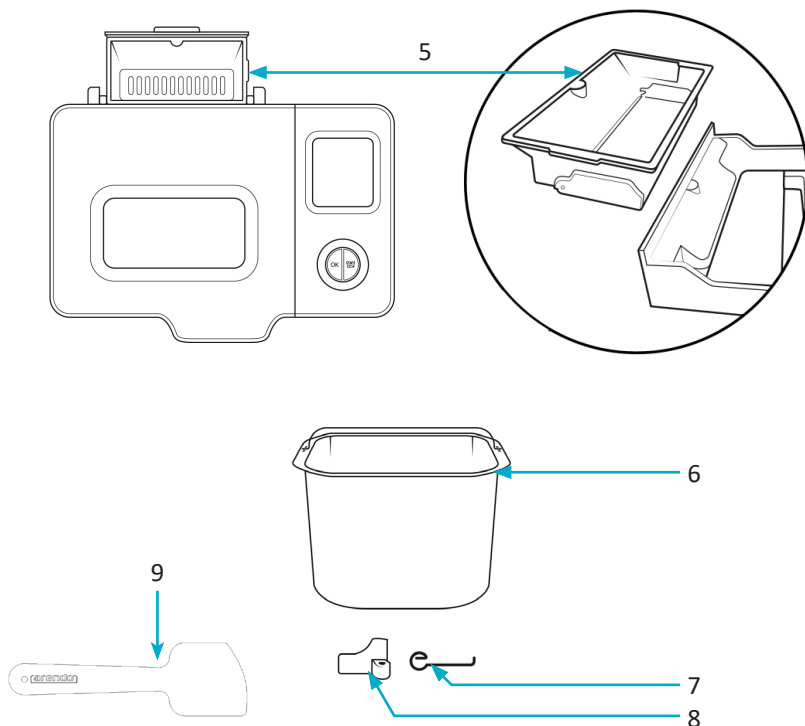
- Panificadora
- Gancho de amasar
- Molde
- Jarra medidora
- Varilla para retirar el gancho de amasar
- Cuchara dosificadora

2. Datos técnicos

Suministro de energía	220-240 V CA 50 Hz
Consumo de potencia	550 W
Peso	6000 g (solo el aparato)
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> • Pies antideslizantes • Protección contra sobrecalentamiento • Función de retardo • Molde con revestimiento antiadherente • Temperatura constante • Función de mantenimiento de calor (1 hora) • Función de calentamiento optimizada • 25 programas predefinidos • Diseño con aislamiento térmico

3. Detalles del producto





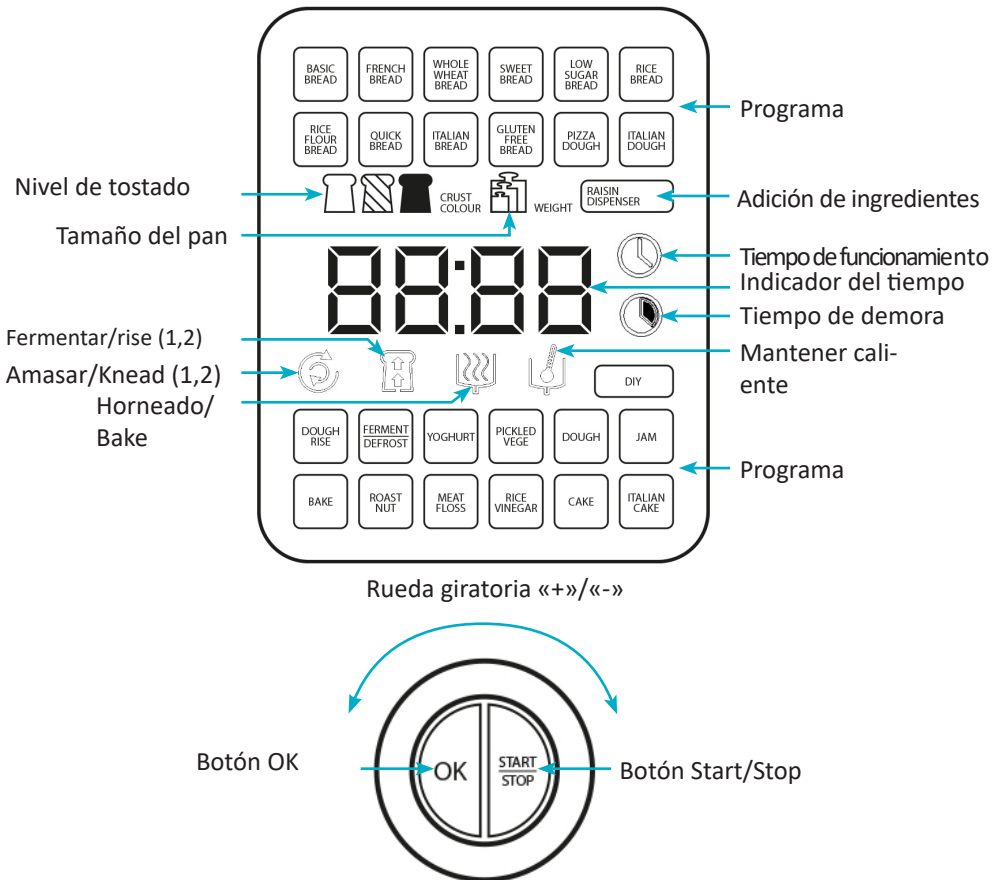
Número	Descripción
1	Tapa
2	Mirilla
3	Pantalla
4	Elementos de mando
5	Compartimento de ingredientes
6	Molde
7	Varilla para retirar el gancho de amasar
8	Gancho de amasar
9	Rasqueta

4. Antes del primer uso

- Compruebe que no falta ninguna pieza ni ninguna presenta daños.

- Limpie todas las piezas como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado» de estas instrucciones de uso.
- Ajuste el modo de funcionamiento «Hornear». Deje funcionar el aparato vacío durante unos 10-15 minutos. A continuación, deje que se enfríe por completo. Retire el molde y el gancho y vuelva a limpiar el aparato y los accesorios.
- Seque luego todas las piezas con cuidado. Coloque las piezas en el aparato. El dispositivo está listo ahora para ser utilizado.

5. Pantalla y controladores



6. START/STOP

Para arrancar un programa, mantenga pulsado el botón «START/STOP» hasta que se escuche un pitido. El botón «START/STOP» únicamente funciona cuando el aparato está encendido.

Puede pausar un programa presionando brevemente la tecla «START/STOP» mientras esté funcionando dicho programa. Para finalizar un programa, mantenga pulsado el botón «START/STOP» unos 2 segundos. Un pitido largo indica que se ha apagado el programa actual.

7. Programa

Puede elegir el programa que desee girando la rueda giratoria «+»/«-». La opción seleccionada parpadeará. Confirme el programa por medio del botón «OK». A continuación se resumen los distintos programas y funciones.

7.1 Programa DIY (OPCIÓN PERSONALIZADA)

BASIC BREAD (PAN BÁSICO) (1)	<i>Tiempo de programación: 2:42 h-3:07 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear pan normal. También puede añadir ingredientes para ajustar el sabor.
FRENCH BREAD (PAN FRANCÉS) (2)	<i>Tiempo de programación: 3:18 h-3:33 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear con tiempo de cocción largo. El pan que se hornea en esta opción suele tener una corteza crujiente y una textura ligera.
WHOLE WHEAT BREAD (PAN INTEGRAL) (3)	<i>Tiempo de programación: 3:31 h-3:50 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear pan integral. Esta configuración tiene un tiempo de precalentamiento más largo para que el cereal pueda absorber el agua y expandirse. No se recomienda usar la función de tiempo de retardo, ya que esto puede producir resultados deficientes.
SWEET BREAD (PAN DULCE) (4)	<i>Tiempo de programación: 2:55 h-3:07 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear pan dulce. Para amasar pan dulce y crujiente.
LOW SUGAR BREAD (PAN BAJO EN AZÚCAR) (5)	<i>Tiempo de programación: 3:04 h-3:19 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> pan bajo en azúcar: Amasar, fermentar y hornear, con bajo contenido en azúcar

RICE BREAD (PAN DE ARROZ) (6)	<i>Tiempo de programación: 3:18 h-3:33 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Al amasar, fermentar y hornear, el contenido en albúmina y aminoácidos es superior al BASIC BREAD (1) y es más fácil de digerir.
RICE FLOUR BREAD (PAN DE HARINA DE ARROZ) (7)	<i>Tiempo de programación: 3:21 h-3:28h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear. El tamaño es el mismo que en el BASIC BREAD (1).
QUICK BREAD (PAN RÁPIDO) (8)	<i>Tiempo de programación: 2:10 h</i> Amasar, fermentar y hornear una barra con soda en polvo o levadura en polvo. El pan que se hornea de este modo normalmente es más pequeño y tiene una textura densa.
ITALIAN BREAD (PAN ITALIANO) (9)	<i>Tiempo de programación: 3:20 h-3:32 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Al amasar, fermentar y hornear el sabor es más suave y tiene una textura más densa.
GLUTEN FREE BREAD (PAN SIN GLUTEN) (10)	<i>Tiempo de programación: 2:45 h-2:55 h (dependiendo del tamaño del pan)</i> Amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. También puede añadir ingredientes para ajustar el sabor.
PIZZA DOUGH (MASA DE PIZZA) (11)	<i>Tiempo de programación: 0:35 h</i> Amasar, fermentar la masa, retirar la masa y dar la forma de pizza.
ITALIAN DOUGH (MASA ITALIANA) (12)	<i>Tiempo de programación: 0:20 h</i> Amasar la masa, retirar la masa y dar forma de postre
DOUGH RISE (FERMENTAR MASA) (13)	<i>Tiempo de programación: 1:30 h</i> Amasar, fermentar la masa, retirar la masa y formar con ella panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
RISE/DEFROST (FERMENTAR/DESCONGELAR) (14)	<i>Tiempo de programación: 0:10 h-1:00 h (ajustable)</i> Calentar solo a baja temperatura, el tiempo de fermentación puede ajustarse en el campo indicado.
YOGHURT (YOGUR) (15)	<i>Tiempo de programación: 6:00 h-12:00 h (ajustable)</i> Calentar solo a baja temperatura, el tiempo de fermentación puede ajustarse en el campo indicado.
PICKLED VEGETABLES (VERDURAS ESCABECHADAS) (16)	<i>Tiempo de programación: 24:00 h-48:00 h (ajustable)</i> Preparación de las verduras introducidas.
DOUGH (MASA) (17)	<i>Tiempo de programación: 0:10 h-0:30 h (ajustable)</i> Amasar y fermentar, pero sin hornear. Retire la masa y forme con ella panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

JAM (MERMELADA) (18)	<i>Tiempo de programación: 1:20 h</i> Cueza confituras y mermeladas y triture la fruta y verdura antes de colocarla en la bandeja del pan.
BAKE (TARTA) (19)	<i>Tiempo de programación: 0:10 h-0:60 h (ajustable)</i> solo hornear, sin amasar y fermentar. También se utiliza para prolongar el tiempo de horneado en los ajustes seleccionados.
ROAST NUT (NUECES TOSTADAS) (20)	<i>Tiempo de programación: 0:45 h-1:30 h (ajustable)</i> Antes de tostar las nueces debe procurarse que se hayan retirado por completo las partes duras y que se haya reducido la fricción.
MEAT FLOSS (CARNE DESHIDRATADA) (21)	<i>Tiempo de programación: 1:10 h</i>
RICE VINEGAR (VINAGRE DE ARROZ) (22)	<i>Tiempo de programación: 24:00 h-48:00 h</i> Elaboración de vinagre de arroz
CAKE (TARTA) (23)	<i>Tiempo de programación: 1:53 h</i> Amasar, fermentar y hornear. Fermentar con soda o polvos de hornear.
ITALIAN CAKE (TARTA ITALIANA) (24)	<i>Tiempo de programación: 1:53 h</i> Amasar, fermentar y hornear.
DIY (DO IT YOURSELF) (OPCIÓN PERSONALIZADA) (25)	<i>Tiempo de programación: 2:15 h (Estándar, ajustable)</i> El proceso de elaboración incluye amasar/fermentar/hornear/mantener caliente y muchos periodos. El usuario puede ajustar el tiempo de funcionamiento de cada periodo. Este programa será utilizado normalmente por un usuario familiarizado con el proceso de fabricación de pan para ajustar el tiempo de acuerdo con sus preferencias y conseguir un resultado satisfactorio.

El proceso de elaboración incluye amasar / fermentar / hornear así como mantener caliente y muchos periodos. El usuario puede ajustar el tiempo de funcionamiento de cada periodo. Este programa será utilizado normalmente por un usuario familiarizado con el proceso de fabricación de pan para ajustar el tiempo de acuerdo con sus preferencias y conseguir un resultado satisfactorio.

Seleccione con la rueda giratoria el programa «DIY». Después de seleccionar la opción Do-it-yourself, pulse el botón «OK».

1. Seleccione después el grado de tostado y confírmelo con el botón «ON».
2. Tiene la opción de añadir otros ingredientes. En caso de que la opción sea «sí» marque el tick en «RAISING DISPENSER» («DISPENSADOR DE INGREDIENTES») y si la opción es «no», marque la cruz.
3. A continuación, podrá programar el tiempo paso a paso.
4. Tiene la opción de ajustar cada paso de programa concreto. La pantalla mostrará con una luz parpadeante el símbolo del tiempo y el símbolo del paso de programa en el que se encuentra. El ciclo es el siguiente:

AMASAR1-FERMENTAR1-AMASAR2-FERMENTAR2-HORNEAR-MANTENER CALIENTE.

Puede modificar el tiempo de cada fase del programa girando la rueda giratoria «+»/«-». Pulse el botón «OK» para confirmar el tiempo y pase a la siguiente fase. La siguiente fase parpadeará en la pantalla hasta que haya finalizado el ajuste de cada fase del programa, pulse el botón «START/STOP» para confirmar los ajustes y abandonar la configuración.

Si se confirma esta fase y no desea cambiar el tiempo de la fase de reposo, puede pulsar el botón «START/STOP» para confirmar los ajustes actuales y abandonar la configuración. Si pulsa de nuevo el botón «START/STOP», el programa arrancará tal y como usted lo haya programado.

8. Selección del tamaño del pan y nivel de tostado

Seleccione primero un programa.

Después elija el nivel de tostado del pan. Cambie el ajuste con la rueda giratoria «+»/«-» y confirme con el botón «OK».


Puede elegir entre «CLARO», «MEDIO» y «OSCURO». La función de «nivel de tostado» funciona solo con los siguientes programas: *PIZZA DOUGH (MASA DE PIZZA)*, *ITALIAN DOUGH (MASA ITALIANA)*, *DOUGH RISE (FERMENTAR MASA)*, *FERMENT/DEFROST (FERMENTAR, DESCONGELAR)*, *YOGHURT (YOGURT)*, *PICKLED VEGE (VERDURAS ESCABECHADAS)*, *DOUGH (MASA)*, *JAM (MERMELADA)*, *BAKE (HORNEADO)*, *ROAST NUT (NUECES TOSTADAS)*, *MEAT FLOSS (CARNE DESHIDRATADA)*, *RICE VINEGAR (VINAGRE DE ARROZ)*, *CAKE (TARTA)*

Después puede ajustarse el tamaño del pan. Puede escoger entre los valores siguientes:

500 g (pequeño) 750 g (medio) o 950 g (grande)

Tenga en cuenta que el tiempo de horneado puede variar en función del peso y del tamaño del pan. La función de «tamaño» funciona solo con los siguientes programas: *QUICK (PAN RÁPIDO)*, *PIZZA DOUGH (MASA DE PIZZA)*, *ITALIAN DOUGH (MASA ITALIANA)*, *DOUGH RISE (FERMENTAR MASA)*, *FERMENT/DEFROST (FERMENTAR/DESCONGELAR)*, *YOGHURT (YOGURT)*, *PICKLED VEGE (VERDURAS ESCABECHADAS)*, *DOUGH (MASA)*, *JAM (MERMELADA)*, *BAKE (HORNEADO)*, *ROAST NUT (NUECES TOSTADAS)*, *MEAT FLOSS (CARNE DESHIDRATADA)*, *RICE VINEGAR (VINAGRE DE ARROZ)*, *CAKE (TARTA)*, *ITALIAN CAKE (TARTA ITALIANA)* y *DO IT YOURSELF (OPCIÓN PERSONALIZADA)*

9. Configuración de la hora de comienzo del programa

Si desea que la panificadora comience a funcionar en un momento determinado, puede configurar el tiempo con ayuda de esta función. No utilice ingredientes que puedan ponerse malos como huevos, frutas o cebollas en este modo. El tiempo máximo determinado es de 13 horas. Seleccione un programa y ajústelo como usted desee. Si usted está en el tiempo «  » puede ajustar el tiempo para que la panificadora esté lista en un tiempo determinado. Pulse el botón giratorio "+" / "-" hasta llegar al tiempo de demora deseado

y pulse el botón «OK». Tenga en cuenta que el tiempo de demora debe incluir el tiempo de horneado del programa.

Ejemplo: Son las 20:30 horas. Si quiere que el pan esté listo la mañana siguiente a las 7 horas, debe calcular 10 horas y 30 minutos. Ajuste el programa, el nivel y el tamaño deseado del pan. Seleccione en tiempo de demora este tiempo de 10:30, que aparecerá en la pantalla LCD. Pulse el botón STOP/START para activar este programa de demora. El tiempo restante se mostrará en la pantalla LCD. El pan recién hecho estará listo a las 7:00 horas. Si el pan no se saca de inmediato, comenzará un tiempo de mantenimiento del calor de una hora .

Indicación: La función de tiempo de retardo no puede utilizarse para los siguientes programas: PIZZA DOUGH (MASA DE PIZZA), ITALIAN DOUGH (MASA ITALIANA), DOUGH RISE (FERMENTAR MASA), FERMENT/DEFROST (FERMENTAR/DESCONGELAR), YOGHURT (YOGURT), PICKLED VEGE (VERDURAS ESCABECHADAS), DOUGH (MASA), JAM (MERMELADA), BAKE (HORNEADO), ROAST NUT (NUECES TOSTADAS), MEAT FLOSS (CARNE DESHIDRATADA), RICE VINEGAR (VINAGRE DE ARROZ), CAKE (TARTA), ITALIAN CAKE (TARTA ITALIANA)

10. Pausa

Puede detener el programa una vez que ha comenzado pulsando el botón «START/STOP». Se mantendrá el tiempo que haya configurado.

El programa se reanudará automáticamente tras 10 minutos, o si vuelve a pulsar el botón «START/STOP».

11. Memoria

Si se interrumpe el suministro de corriente del aparato, es posible reanudar el programa activado previamente en un plazo de 10 minutos. La panificadora no puede guardar los datos si la interrupción dura más de 10 minutos. En ese caso, recomendamos retirar los ingredientes del molde y utilizar otros nuevos.

12. Función de mantenimiento de calor

El contenido de la panificadora se puede mantener caliente de forma automática durante hasta una hora tras hornearlo. Si quiere retirar el contenido durante esta fase, apague primero el programa actual manteniendo pulsado el botón «START/STOP» hasta que el programa finalice.

13. Compartimento de ingredientes (5) (añadido automático de ingredientes)

Con este aparato pueden añadirse ingredientes de forma automática en los programas: BASIC (PAN BÁSICO), FRENCH (PAN FRANCÉS), WHOLE WHEAT (PAN INTEGRAL), SWEET (PAN DULCE), LOW SUGAR BREAD (PAN BAJO EN AZÚCAR), RICE BREAD (PAN DE ARROZ), RICE FLOUR BREAD (PAN DE HARINA DE ARROZ), QUICK (PAN RÁPIDO), ITALIAN BREAD (PAN ITALIANO), GLUTEN FREE BREAD (PAN SIN GLUTEN) y DO IT YOURSELF (OPCIÓN PERSONALIZADA). Antes de hornear el pan, saque el cajón de ingredientes (5) sujetando el asa y la cerradura. Extraiga la caja de ingredientes, introduzca los ingredientes necesarios y vuelva a introducir el cajón. Durante el funcionamiento, los ingredientes se añadirán de forma automática a la bandeja del pan.

Rellene el compartimento de ingredientes como máximo hasta su borde superior.

Indicación: Cada programa calcula de forma automática cuándo deben añadirse los ingredientes.



14. Mensajes de advertencia en la pantalla

Si en la pantalla aparece el código «HH:H», significa que la temperatura en el interior de la panificadora es demasiado alta. En ese caso, deberá finalizar el programa en curso. Abra la tapa del aparato y deje que se enfríe por completo.

15. Hornear pan

Coloque el molde sobre el eje motriz y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que se encaje. A continuación, inserte el gancho de amasar en el eje motriz. Se recomienda engrasar el gancho de amasar con margarina, por ejemplo, para poder extraerlo con mayor facilidad después del horneado.

Coloque luego en el molde los ingredientes deseados. Respete el orden de la receta. Por lo general, se añade en primer lugar el líquido, y luego el azúcar, la sal o la harina, seguido de la levadura o polvos de hornear.

Cierre la tapa después de poner los ingredientes en el molde. Conecte el enchufe a una toma de corriente.

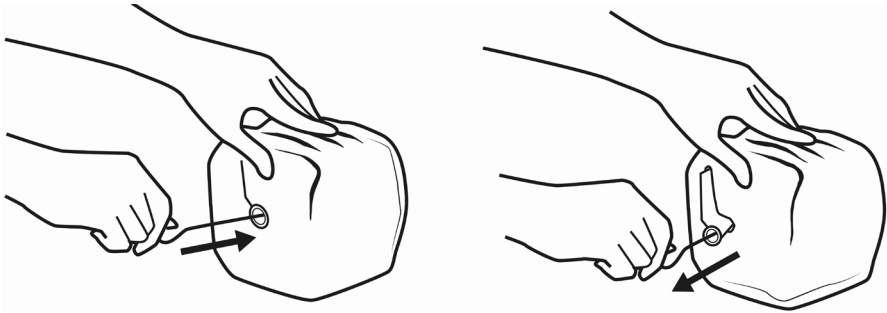
Seleccione el programa deseado con el botón «MENU» y luego el tamaño del pan con el botón «Tamaño». Escoja ahora el grado de tueste con el botón «Tueste». Luego puede seleccionar si el programa debe comenzar de inmediato o más adelante. En este último caso, configure la hora deseada con los botones «Tiempo+» y «Tiempo-». Si desea comenzar de inmediato, ignore este paso y pulse el botón «START/STOP» hasta que oiga un pitido y el programa se ponga en marcha.

La duración del horneado depende del programa seleccionado, el tamaño, el peso y el tueste seleccionados. Podrá observar el avance del horneado por la mirilla de la tapa. ¡No abra en ningún caso la tapa de la panificadora mientras está horneando!

Un pitido indica que el programa ha finalizado. Pulse el botón «START/STOP» durante unos 2 segundos para finalizar el programa. Después de finalizar el programa, puede sacar el pan abriendo la tapa y girando - no se olvide de usar manoplas - el molde en sentido contrario a las agujas del reloj. Utilice la rasqueta para separar el pan de los bordes del molde. No utilice cuchillos u objetos afilados, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente. Dé la vuelta al molde con cuidado y sacúdalo con suavidad para sacar el pan.

¡Atención! ¡La carcasa, el molde, el gancho de amasar y el pan pueden estar muy calientes! Tenga cuidado al manipularlos.

Saque el gancho en la parte inferior del pan, utilice para ello la varilla suministrada.



Deje enfriar el pan unos 20 minutos. Si no apaga el programa una vez finalizado, se activa automáticamente el modo de mantenimiento de calor. Unos pitidos señalan el fin del modo de mantenimiento de calor.

Recomendación del fabricante: utilice agua mineral en lugar de agua de grifo para obtener un pan más esponjoso.

Panes a partir de mezclas de harina

Puede utilizar prácticamente cualquier mezcla de harina de supermercado en esta panificadora. No obstante, no le recomendamos hornear pan de centeno porque los resultados no son satisfactorios.

Tenga en cuenta las cantidades en el paquete y proceda de la siguiente manera:

- Encienda la panificadora y ponga el líquido recomendado en el paquete de la mezcla de harina.
- Seleccione el programa correspondiente y el tueste deseado y pulse luego el botón «START/STOP» hasta que oiga un pitido y se ponga en funcionamiento.

16. Observaciones especiales

16.1 Programa «QUICK» (pan rápido)

Con el programa rápido, la panificadora puede elaborar una barra de pan en menor tiempo utilizando levadura en polvo o carbonato sódico en lugar de levadura. Para elaborar el pan perfecto, se recomienda colocar todos los ingredientes líquidos en el fondo del molde y añadir los ingredientes secos en la parte superior. Durante el amasado inicial, pueden colocarse algunos ingredientes secos en los bordes y, para evitar que se formen grumos de harina, puede utilizar una espátula de goma para amasar.

16.2 Medición de los ingredientes

Un paso importante para la elaboración de un buen pan es añadir la cantidad correcta de ingredientes. Se recomienda encarecidamente el uso de un vaso o cuchara medidores para añadir una cantidad exacta, ya que la cantidad tiene una gran influencia en el resultado.

- **Peso de ingredientes líquidos**

Mida el agua, la leche fresca o la leche en polvo con el vaso medidor suministrado. Compruebe la altura del vaso medidor en horizontal. Si mide aceite u otros ingredientes, limpie el vaso medidor a fondo.

- **Ingredientes secos**

En la medición en seco deben añadirse los ingredientes con una cuchara con cuidado en el vaso medidor y, después de llenarlo, deben nivelarse con un cuchillo. No llene el vaso medidor más de lo necesario. La cantidad adicional añadida puede modificar la receta. Para medir pequeñas cantidades de ingredientes debe utilizarse la cuchara medidora. Las mediciones deben llevarse a cabo en sentido horizontal y no deben colmarse los instrumentos de medición, ya que una diferencia mínima puede afectar de manera importante al equilibrio de la receta.

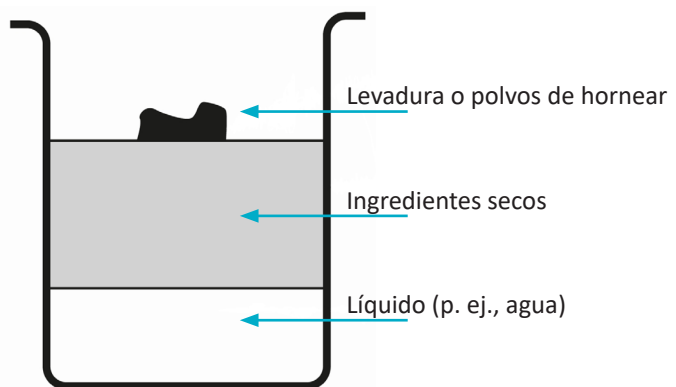
17. Medir ingredientes

Un importante paso para obtener buenos panes es el número y la cantidad correctos de los ingredientes. Utilice para esto una cuchara y un vaso medidores. Mida con precisión todos los ingredientes secos y líquidos. De lo contrario no es posible descartar que el producto final se vea afectado de forma negativa.

- Mida el agua, la leche y la leche en polvo rehidratada con el vaso medidor suministrado. Manténgalo en posición recta o colóquelo sobre una superficie lisa.
- Si ha medido aceite u otros ingredientes con el vaso, límpielo bien.
- Mida los ingredientes secos con el vaso o la cuchara medidores suministrados. El lado grande de la cuchara medidora equivale a una cuchara, y el pequeño, a una cucharilla. No presione los ingredientes porque esto podría alterar la medición.

18. Orden de los ingredientes

Respete siempre el orden en el que se deben agregar los ingredientes. Por lo general, el orden es el siguiente: Líquido (leche, agua, etc.), huevos, sal y leche en polvo, etc. Asegúrese de que la harina no quede completamente empapada por el líquido. Añada la levadura sobre la harina seca, no debe entrar en contacto con la sal.



Después de amasar la masa durante unos minutos, suena una señal con varios pitidos seguidos. Cuando oiga esa señal, podrá añadir otros ingredientes como, por ejemplo, frutas. El aroma se ve afectado por un amasado largo si los agrega demasiado pronto a la masa. Si va a configurar la hora para que el programa empiece más adelante, no podrá utilizar ingredientes perecederos como huevos o fruta.

19. Limpieza y cuidado

Desconecte siempre el aparato del suministro de corriente y deje que se enfríe por completo. Retire el molde y el gancho de amasar girando el primero en sentido contrario a las agujas del reloj.

Sáquelos tirando del asa.

Limpie el molde y el gancho de amasar con un paño ligeramente humedecido. No use limpiadores agresivos ni utensilios afilados. Como alternativa, puede limpiarlos en el lavavajillas. Limpie el molde y el gancho de amasar por completo. Vuelva a colocarlos en la panificadora, para ello, ponga el molde sobre el engranaje y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que se encaje.

Utilice la varilla para sacar el gancho de amasar si se ha quedado pegado al pan.

Utilice un paño humedecido para limpiar el resto de la carcasa y la tapa. Limpie la carcasa, la mirilla y la tapa con cuidado. No use limpiadores agresivos ni utensilios afilados. No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos para limpiarlo.

20. Solución de errores

Error	Causa	Solución de errores
Sale humo por los agujeros de ventilación durante el horneado	Algunos ingredientes están demasiado cerca o se han pegado a los elementos calentadores	Desconecte el aparato del suministro de corriente, deje que se enfríe por completo y limpie los elementos calentadores.
La corteza del pan es demasiado gruesa	Se ha dejado el pan demasiado tiempo al calor y en el molde	Saque el pan lo antes posible del molde y manténgalo caliente solo cuando sea necesario.
Los ingredientes no se han mezclado de forma uniforme y el pan no se ha horneado bien.	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha seleccionado el programa inadecuado - Se ha abierto la tapa demasiadas veces - La resistencia al giro es demasiado alta y el gancho de amasar no puede girar correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccione el programa adecuado. - No abra la tapa durante el programa. - Compruebe que el gancho de amasar está bien colocado. Si detecta un mal funcionamiento, no dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.
El pan es tan grande que llega a la tapa	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha usado demasiada levadura, agua o harina - La temperatura ambiental es demasiado alta. 	Compruebe la cantidad de levadura, agua o harina. En caso necesario, adáptela.
El pan es muy pequeño y no ha levado	Se ha usado muy poca levadura. Es posible que la levadura estuviera inactiva. Otra causa podría ser una temperatura muy alta del agua.	Use más levadura y compruebe la temperatura del agua.
En la pantalla aparece «H HH» después de pulsar el botón «START/STOP»	La temperatura en el interior de la panificadora es demasiado alta.	Abra la tapa del aparato y deje que se enfríe por completo.
Se puede oír que el motor está encendido pero no se amasan los ingredientes	El molde no está bien fijado o la cantidad de masa es demasiado grande	Compruebe que el molde esté bien fijado y que la cantidad es la correcta según la receta.

Error	Causa	Solución de errores
El pan acabado es muy pesado y la estructura interna es muy densa	<ul style="list-style-type: none"> - Se ha usado demasiada harina y muy poca agua - Se ha usado demasiada fruta o demasiada harina integral 	<ul style="list-style-type: none"> - Use menos harina y más agua - Reduzca la cantidad de fruta y harina integral
El pan se hunde por el centro durante el horneado	<ul style="list-style-type: none"> - La harina no tiene suficiente fuerza para sostener el pan - La temperatura es demasiado alta o la levadura ha actuado demasiado rápida - Demasiado agua hace que la masa sea muy pesada 	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de duda, use harina para pan o harina de fuerza - Use la levadura siempre a temperatura ambiente - Adapte en caso necesario la cantidad de agua

21. Notas sobre posibles ingredientes

Distintos tipos de harina

Harina integral

La harina integral se muele a partir de cereales. Esta harina suele ser más pesada que la harina normal, y también tiene más nutrientes. Es ideal para mezclarla con otras.

Harina sin polvos de hornear

Esta harina es conocida como harina de trigo. Adecuada para horneados rápidos y diversas galletas.

Harina de fuerza

Esta harina tiene un contenido más alto de gluten y proteínas. Aporta a la masa una elasticidad determinada, que le permite mantener la forma dada. Es especialmente indicada para hornear pan.

Harina de trigo oscura

Esta harina es muy rica en nutrientes, y se puede comparar con la harina integral. Para que conserve la forma después del horneado, se debe mezclar con otros tipos de harina.

Harina leudante

Contiene polvos de hornear y es ideal para hornear bizcochos.

Harina de maíz o de copos de avena

Estas harinas se elaboran a partir de maíz o avena. Son ingredientes adicionales para la elaboración de panes bastos como el pan negro y sirven, entre otros, para mejorar el sabor y la textura.

Azúcar

El azúcar es un componente importante y sirve para endulzar el sabor y dar color al pan. Por lo general se usa azúcar blanco, pero también se puede usar azúcar moreno o en polvo.

Huevos

Los huevos aportan nutrientes e intensidad al pan. Elimine cualquier resto de cáscara antes de batirlos.

Bicarbonato

El bicarbonato es muy parecido a los polvos de hornear. Se puede utilizar junto con estos.

Polvos de hornear

Se utilizan para hornear bizcochos o panes en el «Programa - 9 Ultrarrápido». Los polvos de hornear no necesitan una fase de levado.

Sal

La sal sirve para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. ¡Respete siempre las indicaciones de la receta! Demasiada sal puede afectar al desarrollo de la levadura. Los panes siempre salen más pequeños cuando se usa sal.

Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa aumenta la conservación del pan y lo hace más blando. Si desea añadir mantequilla, no se olvide de cortarla previamente en trozos pequeños.

Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente importante para la elaboración de pan. Por lo general, la temperatura ideal del agua es entre 20 y 25 °C. Puede sustituir el agua por leche fresca o agua mezclada con un 2 % de leche en polvo. Esto mejora el aroma y el color de la corteza. Algunas recetas necesitan zumos como de manzana o naranja.

Levadura

Durante el levado, la levadura emite dióxido de carbono, que hace que el pan se hinche y garantiza una estructura interna suave. Pero necesita azúcar y harina como alimento.

Guarde la levadura fresca en la nevera, porque las temperaturas demasiado altas pueden matarla. Si tiene que comprar levadura, preste atención a la fecha de caducidad. Después de usarla, vuélvala a guardar en la nevera.

Si el pan sale mal, el problema suele ser la levadura.

Compruebe de la siguiente manera si la levadura es fresca y está activa:

1. Vierta medio vaso medidor de agua caliente (45-50 °C).
2. Añada una cucharadita de azúcar blanco y mezcle el contenido. A continuación, agregue dos cucharaditas de levadura al agua.
3. Coloque el vaso medidor durante unos 10 minutos en un lugar caliente sin dar vueltas al agua.
4. Transcurrido 10 minutos, se deberá haber formado una cantidad de espuma equivalente a una taza. Si no es el caso, la levadura está inactiva.

22. Ejemplos de recetas

Consejos:

- Use agua mineral para obtener un pan más esponjoso y ligero.
- También puede sustituir el agua y la leche en polvo por la misma cantidad de leche.

Recetas de pan

Pan integral	
Tamaño del pan	850 g
Agua templada	350 ml
Sal	1¼ cucharadita
Miel	1cucharadita
Harina de trigo integral	550 g
Levadura seca	¾ cucharadita
Programa:	3 - Whole Wheat, color: oscuro

Pan de proteínas	
Tamaño del pan	750 g
Requesón	250 g
Claras de huevo	4
Sal	1 cucharadita
Salvado de trigo	4 cucharaditas
Polvos de hornear	1 paquete
Semillas de linaza (enteras o tronzadas)	100 g
Salvado de espelta o avena	30 g
Programa:	1 - Basic, color: oscuro

Pan blanco	
Tamaño del pan	1000 g
Agua templada	350 ml
Harina	500 g
Levadura	½ paquete
Sal marina	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cucharadita
Programa:	1 - Basic, color: claro

Pan campesino	
Tamaño del pan	1000 g
Agua templada	360 ml
Harina de tipo 1050	600 g
Levadura seca	1 paquete
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita
Masa madre de trigo deshidratada	30 g
Programa:	1 - Basic, color: Medio

Masa

Masa de pizza	
Harina	300 g
Sal	1/2 cucharadita
Levadura fresca	1/2 dado
Aceite de oliva	2 cucharadita
Agua, templada	200 ml
Azúcar	1 pizca de azúcar
Programa	11 - Pizza Dough (masa de pizza)
Preparación:	
<p>Disuelva la levadura siempre en agua. Añádala junto con el resto de ingredientes a la panificadora. Seleccione el programa «8 - Masa» y encienda el aparato. Extienda la masa una vez amasada. Para ello, esparza un poco de harina sobre la masa. Antes de colocar el resto de ingredientes, deje reposar la masa unos 10 minutos.</p>	

Bizcocho

Bizcocho	
Huevos	3
Azúcar	125 g
Mantequilla/margarina	125 g
Azúcar avainillado	1 paquete
Leche	¼ taza
Harina de trigo	300 g
Polvos de hornear	1 paquete
Programa:	10 - Bizcocho
Preparación:	
<p>Ponga en primer lugar los huevos, la mantequilla, el azúcar y el azúcar avainillado en un cuenco y mezcle los ingredientes hasta que espumen. Añada la harina y la levadura a la mezcla y mezcle. Puede añadir un poco de leche para refinar la masa. Unte el molde con mantequilla o aceite. Vierta la masa en el molde y ponga en marcha el programa Bizcocho.</p>	

Indicación: La cantidad de azúcar puede variarse.

23. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. No produzca un cortocircuito en el producto. El dispositivo no es estanco, utilícelo solo en entornos secos. Protéjalo contra la humedad, el agua y la nieve. Manténgalo protegido de las altas temperaturas.

No lo someta a cambios de temperatura repentinos o fuertes vibraciones porque esto puede dañar las partes electrónicas. Antes del uso del dispositivo, compruebe si hay daños. No debe usarse el dispositivo, si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Cumpla con las determinaciones y limitaciones nacionales. No use el dispositivo para usos diferentes de los descritos en el manual de instrucciones. Este producto no es un juguete.

Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas. Cualquier reparación o cambio en el dispositivo que no haya sido llevada a cabo por el proveedor da lugar a la rescisión de los derechos de garantía. El dispositivo solo debe ser utilizado por personas que han leído y entendido este manual. Las especificaciones del dispositivo pueden cambiarse sin que sea necesario realizar un aviso previo.

24. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada. Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil al fabricante, al punto de venta o al punto de

recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.



Directiva WEEE 2012/19/UE
Número de registro WEEE: DE 67896761

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 304971/20200901FS002 satisface los requisitos esenciales y el resto de disposiciones pertinentes. Solicite una declaración de conformidad completa en: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover (Alemania)

Notes



WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
D-30179 Hannover