

Brotbackautomat Machine à pain Macchina per il pane « Pro »



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

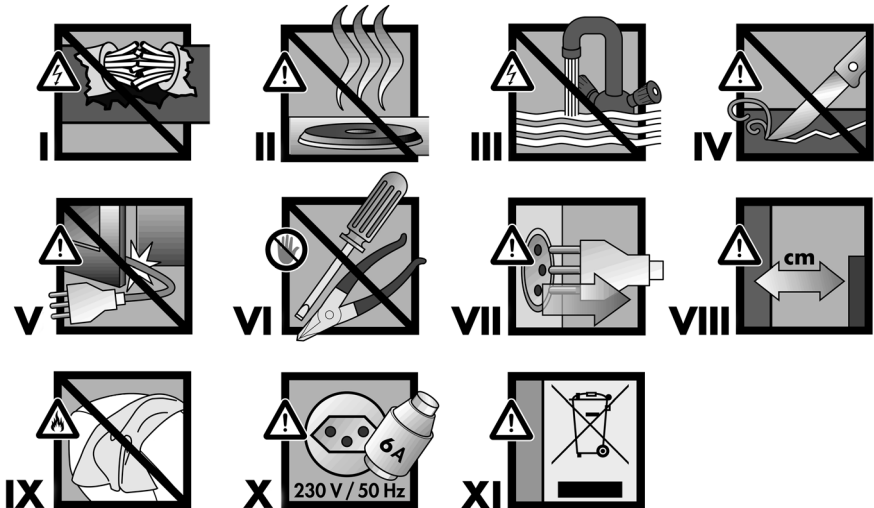
Inhalt / Sommaire

Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der Inbetriebnahme	16
Die Ausstattungsmerkmale Ihres Brotbackautomaten	16
Gerätebeschreibung	18
Bedienfeld.....	19
Display	20
Brotbackautomat zusammenbauen	21
Brotbackautomat auseinanderbauen.....	22
Programmübersicht.....	24
Programm-Beschreibung mit Einstellungszeiten	26
Inbetriebnahme	28
Individuelles Programm einstellen	31
Reinigung.....	33
Lagerung.....	34
Fehlercodes im Display	35
Fehlerbehebung	36
Kleine Mehlkunde	40
Service / Reparatur.....	109/110
Technische Daten	111
Sécurité	5
Directives de sécurité	41
Avant la mise en service	50
Les points forts de votre machine à pain.....	50
Description de l'appareil.....	52
Tableau de commande.....	53
Ecran.....	54
Montage de la machine à pain.....	55
Démontage de la machine à pain	56
Description des programmes	58
Description des programmes avec temps de réglages	60
Mise en service.....	62
Réglage du programme personnalisé.....	65
Nettoyage	67
Rangement	68
Codes d'erreur sur l'écran.....	69
Dépannage	70
A l'origine il y a la farine	74
Service / Réparation	109/110
Dates techniques	112

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	75
Prima della messa in funzione	84
Le caratteristiche della macchina per il pane	84
Descrizione del dispositivo	86
Pannello di controllo.....	87
Display	88
Montaggio della macchina per il pane	89
Smontaggio della macchina per il pane.....	90
Panoramica dei programmi.....	92
Descrizione del programma con tempi di impostazione	94
Messa in funzione	96
Impostazione di un programma individuale.....	99
Pulizia	101
Deposito	102
Codici di errore nel display.....	103
Risoluzione problemi	104
Piccola scienza della farina.....	108
Servizio / Riparazione	109/110
Dati tecnici.....	113

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 45.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 79.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Brotbackautomaten, mit dem Sie mühelos Brot nach eigenen Rezepten selbst herstellen können, ganz ohne Zusatz- und Konservierungsstoffen!



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt.



**ACHTUNG:
Verbrennungsgefahr!**

Die Oberflächen des Gerätes inkl. Deckel, Zutatenbehälter, Backform und Knethaken werden während des Betriebs heiss und bleiben es auch noch einige Zeit, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Das gleiche gilt für das gebackene Brot bzw. den Kuchen.

Achten Sie auch auf den heissen Dampf, der entweichen kann, wenn Sie den Gehäusedeckel öffnen!

Gebrauch

- Der Brotbackautomat ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zur Zubereitung von Teig, Brot, Kuchen und Konfitüre. Wird

das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals im Wasser oder auf einem nassen / feuchten Untergrund stehen darf. Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden,

anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, den Brotbackautomaten zu benutzen.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und die Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

Achtung:

Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Brotbackautomaten deshalb nie unbeaufsichtigt, während er angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Verpackungsmaterialien und Klebebändern des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verle-**

gen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können.

- Gerät und Zubehör immer ausser Reichweite von Kindern lagern!

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihren Brotbackautomaten vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- **Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**
- **Sollte der Brotbackautomat im Wasser stehen, berühren Sie ihn unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte der Brotbackautomat nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie ihn berühren!**
- Sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gerät.
- Halten Sie das Gerät und Netzkabel von Flammen, Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Stromkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen oder Oberflächen und scharfen Kanten. Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Prüfen Sie, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt und beschädigt wird. Knicken Sie das Netzkabel nicht. Ein beschädigtes Netzkabel kann überhitzen und einen Brand verursachen.
- Netzkabel niemals abdecken.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker jederzeit gut zugänglich ist.

- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um den Brotbackautomaten auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit der „Start/Stop“-Taste aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen und sich daran verletzen kann.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie den Brotbackautomaten nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Teilen, die sich beim Gebrauch bewegen (Knethaken) oder der Reinigung und Wartung immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- **Bei Nichtbenutzung des Brotbackautomaten muss dieser ausgesteckt sein, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet und verbraucht keinen Strom.**

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.

- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, rutschfeste und ebene Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen oder Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).

- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).

- Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Gerätes. Halten Sie rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um die

Luftzirkulation sicherzustellen. Über dem Gerät sollte ein Abstand von 60 cm eingehalten werden. Decken Sie das Gerät niemals ab, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten.
- Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug der entweichenden Hitze bzw. des Dampfes.
- Die Lüftungsöffnungen niemals abdecken!
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

- Nichts auf das Gerät stellen. Gerät selbst auf kein anderes Haushaltsgerät stellen.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.
- Wenn Sie den Standplatz des Gerätes verändern wollen, müssen Sie dafür sorgen, dass das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sowie abgekühlt ist. Nehmen Sie das Gerät mit beiden Händen auf, wenn Sie es an einen anderen Platz stellen.

Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Brotbackautomat



Die Oberflächen innen wie aussen des Gerätes mit allem Zubehör und dem Inhalt wird während des Betriebs sehr heiss und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes! Deshalb sollten Sie zur Entnahme der Backform hitzebeständige Topflappen oder Koch-Handschuhe benutzen!

- Achten Sie auf den heissen Dampf, der beim Öffnen des Deckels entweichen kann!
- Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät – der Automat wird sehr heiss! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heisse Flächen stellen oder legen.
- Die Backform und den Backraum nie mit Alufolie abdecken bzw. auskleiden!
- Gerät nur mit geschlossenem Deckel und mit eingezettem Zutatenbehälter in Betrieb nehmen!
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Original-Zubehör: Backform, Zutatenbehälter und Knethaken!
- Während des Gebrauchs niemals in den rotierenden Knethaken greifen und nicht mit Gegenständen in der Backform hantieren (Ausnahme: während den Knetpausen können Sie z.B. mit einem hitzebeständigen Silikonspatel Teig von den Wänden der Backform nach unten schieben).
- Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom eingeschalteten Gerät ferngehalten werden!
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen bzw. Speisen daraus entfernen.
- Stellen Sie keine metallischen Gegenstände in die Backform / in das Basisgerät

Vor der ersten Inbetriebnahme

und reinigen Sie das Gerät innen wie aussen nicht mit Metall-Schwämmen! Niemals andere elektrische Geräte in das Gerät stellen! Stromschlaggefahr!

- Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammbareren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben. Leichtentzündliche, explosive oder entflammbare Stoffe und Gase (z.B. Spraydosen) dürfen nicht in der Nähe oder im Gerät gelagert werden. Explosions- und Brandgefahr!
- Sprühen Sie nichts auf oder in das Gerät.
- Verwenden Sie bei der Herstellung von Teig und Konfitüre ausschliesslich Küchenwerkzeug aus Holz oder Kunststoff.
- Niemals mit Küchenwerkzeugen aus Metall in der Backform / im Basisgerät hantieren!
- Wenn Sie das Brot / den Kuchen oder die Konfitüre aus der Backform nehmen, niemals die Backform gegen die Arbeitsfläche schlagen!

Sie könnte beschädigt werden oder sich verformen.

- Gerät und Backform inkl. Deckel und Zutatenbehälter niemals mit metallischen oder kratzenden Schwämmen reinigen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Teile des Gerätes aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt angeliefert wurde. Sollten Sie Schäden feststellen, benachrichtigen Sie unbedingt die nächste FUST-Filiale. In diesem Falle bewahren Sie bitte das Verpackungsmaterial auf.
- Entfernen Sie alle Klebebänder und Aufkleber.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Deckel und Basisgerät bzw. bauen Sie das Gerät auseinander, wie auf Seite 22–23 beschrieben.
- Die Backform, den Zutatenbehälter und den Knethaken sowie den Messbecher mit Messlöffel und den Haken zum Entfernen des Knethakens mit lauwarmem Wasser reinigen, dem ein wenig mildes, geruchsneutrales Reinigungsmittel zugesetzt werden kann. Anschliessend alles gut trocknen.
- Benutzen Sie einen weichen, leicht feuchten Lappen um das Basisgerät innen wie aussen zu reinigen.

Achtung:

Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen sein, solange Sie es reinigen!

- Bauen Sie die komplett trockenen Teile wieder zusammen, wie auf Seite 21–22 beschrieben.
- Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht des Heizelements einbrennen, dazu starten Sie das Programm „8 – Backen“ mit einer Zeiteinstellung von 10 Minuten.

Hinweis:

Kurzzeitig kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, welche normal und völlig unschädlich ist. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Raumes, damit sich der Rauch und Geruch schnell verflüchtigen kann.

- Ziehen Sie danach den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes und die Backform nochmals mit einem leicht feuchten Tuch.

Die Ausstattungsmerkmale Ihres Brotbackautomaten

12 Programme und 1 individuell einstellbares Programm zur Auswahl

Dieser Brotbackautomat bäckt Brot ganz nach Ihrem individuellen Rezept – mit Ihren Wunsch-Zutaten, ganz natürlich und ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Dazu stehen Ihnen 7 feste Brot-Programme zur Auswahl oder Sie stellen Ihr eigenes Brot-Programm individuell zusammen. Zusätzlich haben Sie ein Kuchen-Programm, ein Back-

Die Ausstattungsmerkmale Ihres Brotbackautomaten

Programm sowie die Option „Teig kneten“ und „Teig rühren“. Dazu legen Sie individuell den Bräunungsgrad Ihres Brotes fest und ob Sie ein grosses oder kleines Brot backen.

Dank des Konfitüre-Programms können Sie in diesem Gerät auch Ihre Wunsch-Konfitüre mühelos selbst herstellen.

Leichtgängige Bedientasten

Die Wahl der Programme sowie deren Einstellung erfolgt über leichtgängige Drucktasten. Jedes Drücken wird von einem Signalton begleitet.

Zutatenbehälter

Auf Knopfdruck lässt sich der Zutatenbehälter programmieren – und zum genau richtigen Zeitpunkt werden Nüsse, Körner und sonstige Beigaben automatisch dem Teig zugefügt. **Achtung:** Der Zutatenbehälter muss sich bei Gebrauch immer im Gerät befinden!

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Programme mit der Funktion „Zutatenbehälter“ ausgestattet sind.

Startzeit-Vorwahl (zeitverzögerter Start)

Sie können eine Startzeit-Vorwahl von bis zu 13 Stunden einstellen. So können Backmischungen bereits Stunden vorher im Gerät vorbereitet werden und sind dann zum genau richtigen Zeitpunkt fertig gebacken.

Achtung: Die Startzeit-Vorwahlfunktion sollte nicht verwendet werden, wenn leicht verderbliche Zutaten wie z.B. Milch und Eier verarbeitet werden sollen.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Programme mit dieser Funktion ausgestattet sind.

Warmhalte-Funktion

Nach Ablauf des gewählten Programmes schaltet sich das Gerät automatisch für 60 Minuten in die Warmhaltefunktion.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle Programme mit dieser Funktion ausgestattet sind.

Memory-Funktion

Das Gerät ist bei Stromausfall mit einem Speicherschutz ausgestattet. Sollte die Stromversorgung während des Betriebs kurzzeitig unterbrochen werden, startet das Gerät innerhalb von 10 Minuten wieder, ohne dass die Taste „Start/Stop“ erneut gedrückt werden muss.

Antihaft-Beschichtung der Backform

Die Innenseite der herausnehmbaren Backform ist mit einer hochwertigen Antihaft-Beschichtung ausgestattet, welche das Anhaften des Brotes bzw. Kuchens verhindert. Zudem ist die Backform dank dieser Beschichtung besonders leicht zu reinigen.

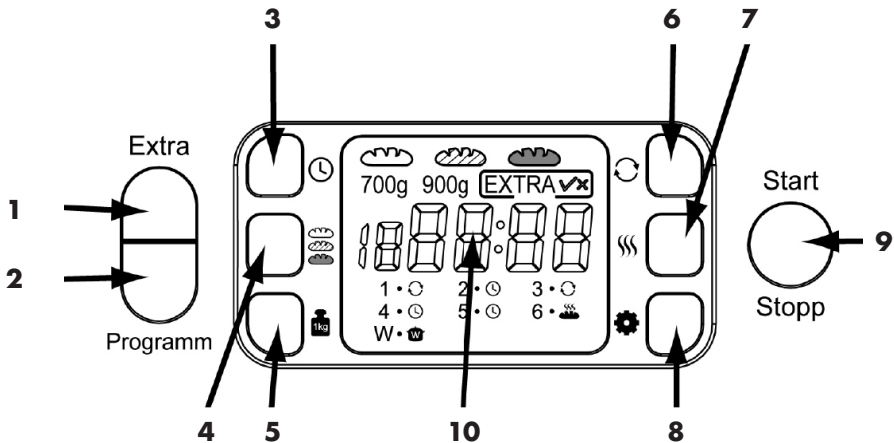
Achtung: Schneiden und kratzen Sie **nicht** auf der Oberfläche der Backform, da dies die Antihaft-Beschichtung beschädigt. Eine zerkratzte Beschichtung fällt nicht unter die Garantieleistung. Wir empfehlen, die Backform zum Schutz der Antihaft-Beschichtung nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Gerätebeschreibung

- A** Basisgerät
- B** Griffe zum Öffnen des Deckels, beidseitig
- C** Gehäusedeckel
- D** Zutatenbehälter (herausnehmbar)
- E** Entriegelungstaste für Zutatenbehälter
- F** Sichtfenster
- G** Lüftungsöffnungen
- H** Bedienfeld mit Display
- I** Backform mit Antihft-Beschichtung, herausnehmbar
- J** Klappbarer Bügelgriff der Backform
- K** Antriebsverbindung
- L** Backraum
- M** Knethaken
- N** Messbecher
- O** Messlöffel
- P** Haken zum Entfernen des Knethakens aus dem Brot/Kuchen



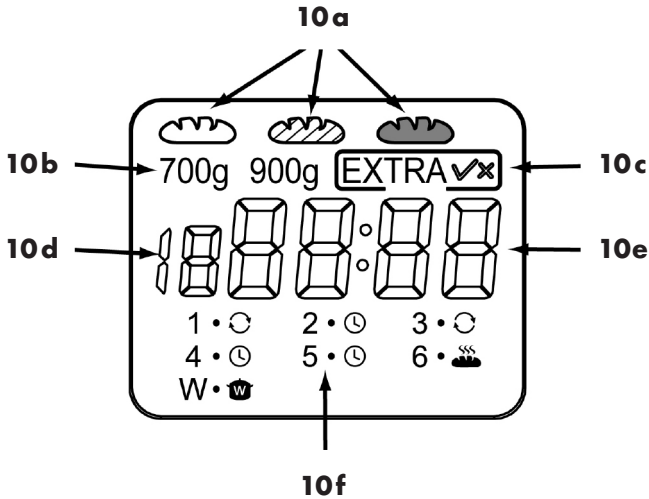
Bedienfeld






Hinweis: Jedes Drücken einer Taste wird mit einem kurzen Signalton bestätigt.

- 1 Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Zutatenbehälters
- 2 Taste für Programmwahl (13 Programme)
- 3 Taste zur Einstellung der Startzeit-Vorwahl (bis 13 Stunden) bzw. beim „Individuellen Programm“ zur Einstellung der diversen Knet- und Gehzeiten bzw. Backzeit
- 4 Taste zur Einstellung des Bräunungsgrades (hell/mittel/dunkel)
- 5 Taste zur Einstellung der Brotgrösse (700g/900g)
- 6 Schnellstart-Taste für das Programm 11 „Teig rühren“
- 7 Schnellstart-Taste für das Programm 8 „Backen“
- 8 Taste zum Einstellen der Parameter für das „Individuelle Programm“ 13
- 9 Taste für Start/Pause/Stopp
- 10 Display

Display



Hinweis: Die Display-Beleuchtung erlischt jeweils 20 Sekunden nach der letzten Eingabe.

10a	Anzeige für den eingestellten Bräunungsgrad  hell  mittel  dunkel
10b	Anzeige für die gewählte Brotgröße 700g 900g
10c	Anzeige für den Zutatenbehälter EXTRA ✓ aktiv EXTRA ✗ nicht aktiv
10d	Anzeige des gewählten Programms

10e	Anzeige der Zeiteinstellung
10f	Anzeige des Arbeitsfortschritts 1 • ↻ Kneten 1 2 • 🕒 Gehen 1 3 • ↻ Kneten 2 4 • 🕒 Gehen 2 5 • 🕒 Gehen 3 6 • 🔥 Backen W • 🍷 Warmhalten

Brotbackautomat zusammenbauen

Brotbackautomat zusammenbauen



Achtung! Verletzungsgefahr! Das Gerät und alle Zubehörteile müssen komplett abgekühlt sein, bevor Sie das Gerät zusammenbauen!



Vor dem Zusammenbauen des Geräts immer den Netzstecker ziehen!



- Kneethaken auf den Schaft des Motorantriebs stecken. Achten Sie darauf, dass die jeweils abgeflachte Seite von Schaft und Kneethaken übereinander liegen.



- Gehäusedeckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe **(B)** öffnen. Backform leicht schräg gestellt (siehe Abb.) auf den Motorantrieb im Boden des Backraums setzen.



- Überprüfen Sie den Kneethaken auf dessen korrekten Sitz. Schliessen Sie den Gehäusedeckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe **(B)**.



- Backform nach rechts bis zum Anschlag drehen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Backform.



- Zutatenbehälter auf der linken Seite schräg aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Nase des Zutatenbehälters unterhalb des dafür vorgesehenen Stegs am Gehäusedeckel positioniert ist.

Brotbackautomat zusammen-/auseinanderbauen



- Drücken Sie den Zutatenbehälter auf der rechten Seite nach unten, bis er einrastet.



- Öffnen Sie den Gehäusedeckel und überprüfen Sie, ob die Klappe des Zutatenbehälters geschlossen ist. Gegebenenfalls die Klappe einrasten lassen.

Achtung:

Achten Sie darauf, dass die Klappe des Zutatenbehälters vor der Inbetriebnahme stets geschlossen ist.

Der Zutatenbehälter muss sich immer in der Gerätebasis befinden, auch wenn er nicht aktiviert wird.

Brotbackautomat auseinanderbauen



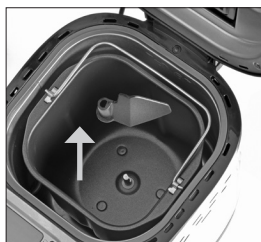
Achtung! Verletzungsgefahr! Das Gerät und alle Zubehörteile müssen **komplett abgekühlt sein**, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen!



Vor dem Auseinanderbauen des Geräts immer den Netzstecker ziehen!



- Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe (B).



- Knethaken nach oben vom Schaft abziehen und aus der Backform nehmen.

Hinweis: Wenn sich der Knethaken nicht entfernen lässt, empfehlen wir, die Backform mit etwas lauwarmem Wasser zu füllen und einige Minuten einweichen zu lassen. Den Knethaken nicht mit einem Werkzeug oder mit Gewalt entfernen!

Brotbackautomat auseinanderbauen



- Backform nach links bis zum Anschlag drehen.



- Backform mit Hilfe des Bügelgriffs nach oben aus dem Backraum ziehen.



- Zum Entnehmen des Zutatenbehälters die Entriegelungstaste auf der rechten Seite drücken.



- Zutatenbehälter seitlich anheben und nach oben abnehmen.

Programmübersicht

Programme			verfügbare Einstellungen			
Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Startzeit-Vorwahl	Bräunung	Grösse	Zutatenbehälter
1	Standard	Für normale Brote aus Weissmehl, Halbweissmehl und Ruchmehl.	✓	✓	✓	✓
2	Kurz	Für Eilige, Zutaten des gewünschten Rezepts halbieren, Programm Kurz und Bräunung dunkel wählen.	✓	✓	–	✓
3	Weissbrot	Für ein Weissbrot mit kräftiger Kruste und lockerer Krume.	✓	✓	✓	✓
4	Schnell	Für Teige ohne lange Gehzeiten (z. B. Teige mit Backpulver statt Hefe). Hinweis: Benutzen Sie für ein optimales Backergebnis lauwarmes Wasser.	–	✓	–	✓
5	Vollkorn	Für Brote aus relativ grobem Vollkorngetreide, die eine höhere Gehzeit vor dem Backen benötigen.	✓	✓	✓	✓
6	Kuchen	Ideal für Rührkuchen, Muffins und Brownies.	✓	✓	–	✓
7	Teig kneten*	Für das Durchkneten von schweren Teigen und Hefeteig mit anschließender Gehzeit.	✓	–	–	–
8	Backen	Reine Backfunktion; für fertige Teige oder zum manuellen Nachbacken.	✓	✓	–	–

Programmübersicht

Programme			verfügbare Einstellungen			
Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Startzeit-Vorwahl	Bräu-nung	Grösse	Zutaten-behälter
9	Toastbrot	Für klassisches Toastbrot mit dünner und gleichmässiger Kruste.	✓	✓	✓	✓
10	Konfitüre	Für ein optimales Ergebnis in jedem Fall Gelierzucker verwenden. Verhältnis gemäss Packungsbeilage.	—	—	—	—
11	Teig rühren**	Zum Vermischen von Rührteig. Hierdurch spart man sich das manuelle Vermischen der Zutaten.	—	—	—	—
12	Glutenfrei	Für alle glutenfreien Teige nutzbar; Anpassung allerdings entsprechend der Vorgaben des jeweiligen Rezeptes.	✓	✓	✓	✓
13	Individuell	Individuelle Zeit-Einstellungen aller Knet-, Geh- und Backphasen möglich.	✓	✓	—	✓

* Dieses Programm wird eingesetzt, wenn der Back-Prozess nach dem Kneten und Gehen nicht im Gerät, sondern ausserhalb stattfindet (z.B. für Pizzateig).

** Mit diesem Programm kann auch Frucht-Quark, Frischkäse etc. verrührt werden. Das Programm muss nicht zusätzlich zu einem der Backprogramme gewählt werden.

Programm-Beschreibung mit Einstellungszeiten

Programm		Gewicht	Gesamtdauer	Zeiteinstellungen in Minuten				
Nr.	Bezeichnung			Kneten 1	Gehen 1	Kneten 2	Gehen 2	Gehen 3
1	Standard	700g	02:53 h	11	20	17	23	37
		900g	03:00 h	12	20	18	23	37
2	Kurz	–	02:35 h	12	10	13	10	40
3	Weissbrot	700g	03:40 h	18	40	22	30	45
		900g	03:50 h	20	40	25	30	45
4	Schnell	–	02:05 h	12	10	8	0	25
5	Vollkorn	700g	03:37 h	11	25	21	35	60
		900g	03:45 h	12	25	23	35	60
6	Kuchen	–	01:50 h	7	4	10	9	–
7	Teig kneten	–	01:30 h	20	0	0	35	35
8	Backen	–	10–60 Min.	–	–	–	–	–
9	Toastbrot	700g	03:00 h	17	40	8	25	35
		900g	03:05 h	17	40	8	25	35
10	Konfitüre	–	01:30 h	–	–	–	–	–
11	Teig rühren	–	00:25 h	25	–	–	–	–
12	Glutenfrei	700g	02:50 h	12	5	13	30	40
		900g	02:55 h	12	10	13	30	40
13	Individuell	–	–	individuell und minutengenau einstellbar				

Programm-Beschreibung mit Einstellungszeiten

Programm		Backzeit in Minuten			Warmhalten in Minuten
Nr.	Bezeichnung	Bräunung			
		hell	mittel	dunkel	
1	Standard	65	65	65	60
		70	70	70	60
2	Kurz	70	70	70	60
3	Weissbrot	65	65	65	60
		70	70	70	60
4	Schnell	70	70	70	60
5	Vollkorn	65	65	65	60
		70	70	70	60
6	Kuchen	80	80	80	60
7	Teig kneten	–	–	–	–
8	Backen	bis 60	bis 60	bis 60	bis 60
9	Toastbrot	55	55	55	60
		60	60	60	60
10	Konfitüre	–	–	–	–
11	Teig rühren	–	–	–	–
12	Glutenfrei	70	70	70	60
		70	70	70	60
13	Individuell	individuell und minuten- genau einstellbar			bis 60

Inbetriebnahme

⚡ Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!



Achtung: Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

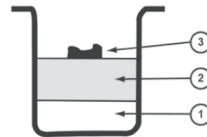
Die Oberflächen des Gerätes, der Backraum mit Backform, Zutatenbehälter und Knehtaken werden während des Betriebs heiss und bleiben es auch noch einige Zeit, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Achten Sie auf den heissen Dampf, der beim Öffnen des Deckels entweichen kann.

1. Gerät zusammenbauen und einstecken

- Bauen Sie das Gerät wie im Kapitel „Gerät zusammenbauen“ auf Seite 21–22 beschrieben zusammen. Achten Sie darauf, dass in jedem Fall auch der Zutatenbehälter montiert wird.
- Rollen Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display wird das Programm „1“ angezeigt. Die Standardwerte sind: Gewicht: 900 g; Bräunung: mittel; Zeit: 03:00.
- Das Display leuchtet auf und das Gerät ist betriebsbereit.

2. Backform befüllen

- Legen Sie alle Zutaten, die Sie zum Verarbeiten benötigen, bereit. Achten Sie auf das Mengenverhältnis zwischen flüssigen und trockenen Zutaten.
- Öffnen Sie den Gehäusedeckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe.
- Befüllen Sie die Backform in folgender Reihenfolge:
 1. flüssige Zutaten (bis ca. 350 ml)
 2. trockene Zutaten wie Mehl, Backmischung usw. (bis ca. 500 g)
 3. weitere Zutaten wie Hefe, Speisematron, Backpulver (bis ca. 10 g)



- Nach dem Befüllen schliessen Sie den Deckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe.

Achtung:

Wenn Sie eine zu grosse Menge einfüllen, kann der Teig überlaufen und im Backraum oder am Heizelement festbrennen.

3. Zutatenbehälter befüllen (falls nötig und im Programm vorgesehen)



- Standardmässig ist die Funktion des Zutatenbehälters aktiviert. Dies wird im Display durch die Anzeige „EXTRA ✓“ angezeigt.
- Wird die Funktion nicht benötigt, drücken Sie zum Deaktivieren die Taste „Extra“. Die Deaktivierung wird dann im Display durch die Anzeige „EXTRA ✗“ angezeigt.

Durch erneutes Drücken der Taste „Extra“ wird die Funktion wieder aktiviert.

Wichtig:

Bevor Sie den Zutatenbehälter befüllen immer überprüfen, ob die Klappe des Behälters geschlossen ist!

- Klappen Sie den Deckel des Zutatenbehältern nach oben auf und füllen Sie die Zutaten hinein (keine Flüssigkeiten und den Behälter maximal zu 2/3 befüllen).
- Schliessen Sie den Deckel des Zutatenbehälters wieder.

Achtung:

Nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet, deshalb anhand der Tabelle auf Seite 24/25 prüfen, ob das eingestellte Programm die Zutatenbehälter-Funktion hat.

4. Programm wählen



- Wählen Sie mit der Taste „Programm“ das gewünschte Programm. Die Auswahl ist im Display sichtbar.

5. Brotgrösse wählen



- Wählen Sie mit der Taste „Gewicht“ die gewünschte Brotgrösse aus: 700 g oder 900 g. Die Auswahl ist im Display sichtbar.

Tipp: Ein 700 g oder 800 g Brot kann auch in der 900 g Einstellung gebacken werden, es wird dann etwas stärker geknetet und die Bräunung fällt etwas dunkler aus.

Achtung:

Nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.

6. Bräunungsgrad wählen



- Wählen Sie mit der Taste „Bräunung“ den gewünschten Bräunungsgrad aus: hell, mittel oder dunkel. Die Auswahl ist im Display sichtbar.

Achtung:

Nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.

7. Programm starten / pausieren / beenden



Starten

• Zum Starten des Programms drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Das Gerät startet die Zubereitung, im Display blinken die beiden Punkte in der Mitte der Zeitanzeige. Zusätzlich werden im Display die einzelnen Phasen des Programmablaufes angezeigt. Die Zeitanzeige des gewählten Programmes zählt rückwärts (Count-down).

Pausieren

• Das Programm kann zum Pausieren angehalten werden. Drücken Sie dazu die Taste „Start/Stop“, im Display blinkt sodann die Zeitanzeige. Wollen Sie das Programm fortsetzen, drücken Sie erneut die Taste „Start/Stop“.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten keine weitere Taste drücken, setzt das Gerät das Programm automatisch fort.

Beenden

- Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein 10-maliger Signalton.
- Das Gerät startet automatisch die Warmhaltefunktion für 60 Minuten.
- Nach Ablauf der Warmhaltezeit stoppt das Gerät den Betrieb, dies wird durch einen mehrmaligen Signalton angezeigt.
- Im Display wird die Zeitanzeige „00:00“ angezeigt, die beiden Punkte in der Mitte der Zeitanzeige blinken.

- Wenn Sie die Warmhaltefunktion nicht wünschen, folgen Sie den Anweisungen unter „Programm vorzeitig beenden“ auf Seite 33.

Hinweis: Nicht alle Programme sind mit einer Warmhaltefunktion ausgestattet.

8. Fertiges Brot/fertigen Kuchen bzw. Konfitüre entnehmen

Achtung:

Benutzen Sie zur Entnahme hitzebeständige Topflappen oder Kochhandschuhe!

Achten Sie auf den heißen Dampf, der beim Öffnen des Deckels entweichen kann!

- Öffnen Sie den Deckel mit Hilfe der beiden kleinen, seitlichen Griffe.
- Drehen Sie die Backform leicht nach links und nehmen Sie die Backform mit Hilfe des klappbaren Bügelgriffes aus dem Backraum (detaillierte Informationen entnehmen Sie dem Kapitel „Gerät auseinanderbauen“ auf Seite 22–23).
- Kippen Sie das Brot/den Kuchen sofort nach der Entnahme aus der Backform und lassen Sie es auf einem Kuchengitter auskühlen. (Bei der Herstellung von Konfitüre, diese in mehrere Gläser umfüllen.)
- Sollte sich der Knethaken nicht automatisch aus dem Brot/Kuchen lösen, ziehen Sie ihn mit dem mitgelieferten Haken vorsichtig aus dem Brot. **Achtung:** Auch der Knethaken ist sehr heiß!

Individuelles Programm einstellen

Individuelles Programm einstellen

Mit dem Programm „13“ können Sie ein Programm individuell festlegen und alle Phasen des Programmablaufes nach Ihren Wünschen programmieren.





1. Individuelles Programm auswählen



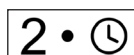
- Drücken Sie so oft auf die Taste „Programm“, bis „13“ im Display erscheint.





2. Programmieren der Phase „Kneten 1“



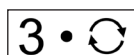
- Drücken Sie hierzu die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 6 bis 14 Minuten möglich.





3. Programmieren der Phase „Gehen 1“



- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 20 Minuten bis 1 Stunde möglich.





4. Programmieren der Phase „Kneten 2“



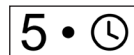
- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 5 bis 20 Minuten möglich.





5. Programmieren der Phase „Gehen 2“



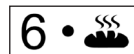
- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 5 bis 40 Minuten möglich.





6. Programmieren der Phase „Gehen 3“



- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 0 Minuten bis 1 Stunde möglich.





7. Programmieren der Phase „Backen“



- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 0 Minuten bis 1:20 Stunde möglich.

8. Programmieren der Phase „Warmhalten“



- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“   (8). Dann drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“   (3) um die gewünschte Zeit einzustellen. Es ist eine Einstellung von 0 Minuten bis 1 Stunde möglich.

Individuelles Programm einstellen

9. Programm starten

• Zum Bestätigen der Einstellungen drücken Sie nun die Taste „Start/Stopp“. Die Einstellungen sind dauerhaft gespeichert. Die individuelle Einstellung bleibt auch dann gespeichert, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.



• Um dann die Funktion für den zeitverzögerten Start zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“ (3).

• Um die gewünschte Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste „Startzeit-Vorwahl“ (3) erneut so oft, bis die gewünschte Startzeit im Display angezeigt wird. Sie können die Startzeit in 10-Minuten-Intervallen eingeben, maximal sind 13 Stunden möglich.

Startzeit vorwählen (zeitverzögerter Start)

Dank der Startzeit-Vorwahlfunktion können Sie einen zeitverzögerten Start von bis zu 13 Stunden einstellen. So können Backmischungen bereits Stunden vorher im Gerät vorbereitet und zum richtigen Zeitpunkt fertiggestellt werden.

Achtung:

Die Verwendung der Startzeit-Vorwahl ist nicht zu empfehlen, wenn leicht verderbliche Zutaten wie z.B. Milch und Eier verarbeitet werden sollen.

Nicht alle Programme sind mit der Startzeit-Vorwahlfunktion ausgestattet. Siehe dazu die Programmübersicht auf Seite 24/25.

2. Gerät einschalten

• Ist die gewünschte Zeiteinstellung getätigt, drücken Sie zum Start der Funktion die Taste „Start/Stopp“. Im Display wird nun das gewählte Programm angezeigt und die beiden Punkte zwischen der Zeitanzeige blinken.



Beispiel: Es ist 20:30 Uhr, das Brot soll am nächsten Tag um 07:00 morgens fertig sein, d.h. in 10:30 Stunden. Dann müssen Sie als Zeiteinstellung „10:30“ wählen, damit das Gerät rechtzeitig mit dem Programm beginnt und das Brot zur gewünschten Zeit fertig ist.

1. Gerät befüllen und Funktion/Zeit einstellen



• Befüllen Sie das Gerät mit den gewünschten Zutaten und wählen Sie alle Einstellungen aus: Programm, Gewicht, Bräunungsgrad, Zutatenbehälter aktiv oder nicht aktiv.

Schnellstart-Taste für Programm 8 „Backen“



Wenn Sie die Schnellstart-Taste „Backen“ (7) drücken, kommen Sie direkt zum Backprogramm (Programm 8). Geben Sie die Backzeit manuell ein (10 bis 60 Minuten). Die Backfunktion eignet sich für fertige Teige und zum manuellen Nachbacken (Nachbräunen).

Schnellstart-Taste für Programm 11 „Teig rühren“



Wenn Sie die Schnellstart-Taste „Teig rühren“ (6) drücken, kommen Sie direkt zum Rührprogramm (Programm 11). Dieses Rührprogramm eignet sich zum Vermischen von Rührteig, man spart sich das manuelle Vermischen der Zutaten. Die Rührzeit beträgt 25 Minuten.

Programm vorzeitig beenden



- Das gewählte Programm kann jederzeit gestoppt werden, dazu muss die Taste „Start/Stop“ 3 Sekunden gedrückt werden.
- Das Gerät gibt einen längeren Signalton aus und das Gerät stoppt den Betrieb. Das Display wird auf die Standardeinstellung (Programm „1“) zurückgestellt.

Dauerhaftes Ausschalten



Um das Gerät ganz und dauerhaft auszuschalten, ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung



Achtung:
Verletzungsgefahr!

Achtung:

Vor Beginn der Reinigung muss Ihr Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Das Gerät und die Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, bevor sie gereinigt werden können.

Wir empfehlen, das Gerät sofort nach jedem Gebrauch, sobald es abgekühlt ist, zu reinigen, damit die Rückstände nicht eintrocknen.

Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

Verwenden Sie keine harten oder kratzenden Schwämme, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, bzw. Backofensprays, um das Gerät zu reinigen.

Gerät nie mit einem Dampfreiniger reinigen!

Achtung:

Spülen Sie keine Zubehörteile des Brotbackautomaten in der Spülmaschine! Wir empfehlen die Reinigung der Backform und des Knethakens von Hand, da die Antihaft-Beschichtung durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden kann.

- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Deckel und Basisgerät.
- Reinigen Sie die Backform, den Knethaken und alle anderen Zubehörteile in heissem Spülwasser. Grobe Verschmutzungen können mit einer haushaltsüblichen Reinigungsbürste mit weichen Borsten entfernt werden.

Tipp:

Lässt sich der Knethaken nicht aus der Backform entfernen, so füllen Sie lauwarmes Wasser in die Backform und lassen Sie sie einige Zeit einweichen. Danach kann der Knethaken leicht abgenommen werden. Der Knethaken darf niemals mit Gewalt oder einem Werkzeug entfernt werden.

- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.
- Wischen Sie das Basisgerät aussen und innen mit einem leicht feuchten Tuch sauber und trocknen Sie es danach.
- Erst wenn alle Teile komplett trocken sind, sollten Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Lagerung

- Lagern Sie das saubere und trockene Gerät, komplett zusammengebaut, an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen. Halten Sie das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen. Vor Frost schützen.

Fehlercodes im Display

Fehlercode im Display	Fehler	Fehlerbeseitigung
„HHH“ und ein mehrmaliger Signalton beim Start eines Programmes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu hoch.	Den Netzstecker ziehen. Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15–20 Minuten abkühlen lassen.
„HHH“ und ein mehrmaliger Signalton während des Betriebes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu hoch.	Das aktuelle Programm stoppen. Den Netzstecker ziehen. Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15–20 Minuten abkühlen lassen.
„LLL“ und ein mehrmaliger Signalton beim Start eines Programmes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu niedrig.	Den Netzstecker ziehen. Gehäusedeckel öffnen. Warten Sie 15–20 Minuten, bis das Gerät eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C erreicht hat.
„Err“ beim Start eines Programmes.	Temperatursensor arbeitet nicht korrekt.	Den Netzstecker ziehen und Gerät nicht mehr benutzen. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturservice.

Fehlerbehebung

Die Funktionsweise des Gerätes ist für eine Raumtemperatur von 15°C bis 34°C ausgelegt. Abweichende Temperaturen können das Backergebnis beeinflussen.

Problem	Ursache	Lösung
Rauch tritt während des Backens aus den Lüftungsöffnungen des Gehäusedeckels.	Bei einer zu grossen Menge kann der Teig überlaufen und im Backraum oder am Heizelement festbrennen.	Den Netzstecker ziehen. Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15–20 Minuten abkühlen lassen. Backraum und Heizelement reinigen.
Die Bodenkruste des Brotes ist zu dick.	Sie haben das Brot zu lange in der Backform warmgehalten, so dass es zu viel Feuchtigkeit verloren hat.	Nehmen Sie das Brot heraus, ohne die Warmhaltefunktion zu nutzen.
Es ist schwierig, den Knethaken herauszunehmen.	Der Knethaken steckt fest auf dem Schaft des Motorantriebes und lässt sich nicht lösen.	Die Backform mit etwas lauwarmem Wasser füllen und zusammen mit dem Knethaken einweichen lassen. Den Knethaken nie mit Gewalt oder einem Werkzeug entfernen. Tipp: Vor dem Aufsetzen des Knethakens einen Tropfen Öl auf den Schaft träufeln.
Sie hören Motorengeräusche, aber der Teig wird nicht gerührt.	Die Backform ist nicht richtig fixiert oder der Knethaken wurde nicht eingesetzt.	Prüfen Sie, ob die Backform und der Knethaken ordnungsgemäss eingesetzt sind.
	Eventuell ist auch die Teigmenge zu gross, um gerührt zu werden.	Prüfen Sie, ob der Teig gemäss Rezept hergestellt wurde (Zutaten korrekt abmessen) und in der richtigen Reihenfolge eingefüllt worden ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig verrührt und backen schlecht.	Das gewählte Programm ist nicht richtig.	Wählen Sie das richtige Programm.
	Nach dem Betrieb haben Sie den Deckel mehrmals geöffnet und das Brot ist trocken und hat keine braune Krustenfarbe.	Öffnen Sie den Deckel nach dem letzten Gehen des Teiges nicht mehr.
	Der Rührwiderstand ist zu hoch, so dass sich der Knethaken fast nicht drehen kann und die Zutaten somit nicht richtig verrührt werden.	Nehmen Sie den Teig aus der Backform heraus und lassen sie das Gerät ohne Last laufen; wenn sich der Knethaken nicht normal dreht, nehmen Sie Kontakt zu unserem Kundenservice auf.
Das Brot ist so gross, dass es den Deckel anhebt.	Es wurde zu viel Hefe oder Mehl oder Wasser zugefügt oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob der Teig gemäss Rezept hergestellt wurde (Zutaten korrekt abmessen) und in der richtigen Reihenfolge eingefüllt worden ist. Menge der Zutaten entsprechend reduzieren.
Das Brot ist zu klein oder es geht nicht auf.	Keine Hefe zugegeben.	Prüfen Sie die Menge und die Aktivität der Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur entsprechend.
	Menge an Hefe ist zu gering.	
	Wassertemperatur ist zu hoch für die Aktivierung des Hefeprozesses.	
	Hefe wurde mit Salz vermischt.	
	Zu kurze Gehzeit.	

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Es ist so viel Teig, dass die Backform überläuft.	Zu viel Flüssigkeit.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Teigfestigkeit.
	Anteil an Hefe ist zu gross.	
Das Brot fällt in der Mitte zusammen, wenn der Teig gebacken wird.	Das verwendete Mehl ist nicht zum Brotbacken geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Mehl (siehe „Kleine Mehlkunde“).
	Hefe kommt zu früh mit der Flüssigkeit in Kontakt.	Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht sofort in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
	Zu viel Flüssigkeit macht den Teig zu nass und weich.	Dosierung der Zutaten entsprechend anpassen.
	Wassertemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie kühleres Wasser (20°C–25°C).
Das Gewicht des Brotes ist sehr hoch und die Struktur zu dicht.	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Reduzieren Sie den Mehlannteil oder erhöhen Sie den Wasseranteil.
	Zu viele Früchtezutaten oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie den Anteil der entsprechenden Zutaten.
	Zu wenig Hefe wurde verwendet.	Erhöhen Sie den Hefeanteil.
	Zu kurze Gehzeit.	Verlängern Sie die Gehzeit.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Mittelteil ist hohl nachdem das Brot aufgeschnitten wurde.	Zu viel Wasser oder zu viel Hefe.	Dosierung der Zutaten entsprechend anpassen.
	Es wurde kein Salz verwendet.	
	Wassertemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie kühleres Wasser (20°C–25°C).
Auf der Brotoberfläche klebt trockenes Pulver.	Das Brot enthält stark glutenhaltige Zutaten.	Geben Sie keine stark glutenhaltigen Zutaten in den Teig.
	Es wurde nicht richtig gerührt aufgrund fehlenden Wassers.	Prüfen Sie den Wasseranteil und die mechanische Konstruktion des Brotautomaten.

Die wichtigsten Getreidesorten für das Brotbacken sind Weizen, Dinkel und Roggen. Für mehr Abwechslung lassen sich diesen Mehlen weitere Sorten beimischen.

Weizen, Dinkel und Roggen haben die sogenannte Eigenbackfähigkeit. Das bedeutet, dass sich ein Brot aus 100% einer dieser Mehlsorten backen lässt.

Weizenmehl

gilt als Brotmehl schlechthin. Es hat sehr gute Backeigenschaften, zudem bleiben die Brote beim Backen schön in Form. Erhältlich ist Weizenmehl in verschiedenen Ausmahlgraden:

- **Vollkornmehl** wird aus ganzen, ungeschälten Getreidekörnern gemahlen, es enthält also nebst der Kleie auch den Keimling. Der Keimling enthält Fett, daher ist Vollkornmehl nicht lange haltbar. Teige aus Vollkornmehl benötigen mehr Flüssigkeit.
- **Ruchmehl** enthält noch einen Teil der äusseren Schalenschichten, es ist dunkler in der Farbe und enthält mehr Nahrungsfasern als Halbweiss- oder Weissmehl.
- **Halbweissmehl** enthält noch ganz wenig Kornschale.
- **Weissmehl** Weissmehl (in den Rezepten einfach Mehl genannt) enthält nur noch den inneren Teil des Getreidekorns, den sogenannten Mehlkörper. Keimling und Schale (Kleie) werden vor dem Mahlen entfernt.

Dinkelmehl

Dinkel war einst in unseren Breiten graden das wichtigste Brotgetreide, wurde dann aber vom ertragreicheren Weizen verdrängt. In den letzten Jahren erlebte Dinkel ein grosses Comeback. Die Backeigenschaften von Dinkel sind ebenfalls sehr gut, wenn auch die Brote beim Backen etwas mehr in die Breite gehen. Daher werden Dinkelbrote oft mit einem Brühstück zubereitet und/oder in einer Form gebacken.

Roggenmehl

ist ebenfalls in verschiedenen Ausmahlgraden erhältlich. Brote aus reinem Roggenmehl werden sehr schwer und haben eine kompakte Krume. Deshalb wird Roggenmehl oft mit anderen Mehlen wie Dinkel- oder Weizenmehl gemischt. Roggenteige brauchen eine lange Teigführung. Klassisch ist auch die Sauerteigzubereitung.

Mehlmischungen

Weizen- und Dinkelmehl lassen sich gut mit anderen Mehlsorten mischen. Für ein Brot mit 500g Mehl können 100g durch Gersten-, Mais-, Buchweizen-, Kartoffel- oder Lupinenmehl ersetzt werden.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à pain pratique, qui vous permettra de faire votre propre pain en toute simplicité selon vos propres recettes, sans aucun additif et conservateur.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages.

Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.

⚡ Ne mettez jamais les éléments conducteurs de courant en contact avec de l'eau.



**ATTENTION :
Risque de brûlures !**

Les parois de l'appareil, y compris le couvercle, le distributeur d'ingrédients, le moule et la pâle de pétrissage, chauffent pendant l'utilisation et restent chauds pendant quelques temps après que l'appareil ait été éteint. Il en va de même pour le pain ou le gâteau cuit.

Faites également attention à la vapeur chaude qui s'échappe lorsque vous ouvrez le couvercle !

Usage

- La machine à pain est exclusivement destinée à un usage ménager. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif est strictement interdit en raison des risques inhérents ! Utilisez l'appareil exclusivement pour la préparation de pâtes, pain, gâteaux et confiture en respec-

tant les consignes indiquées dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.

- La garantie expire immédiatement en cas d'utilisation de l'appareil à des fins professionnelles.

- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine et les pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.

- Veuillez prendre soin que l'appareil ne doit jamais être placé dans de l'eau ou sur un plan de travail mouillé / humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autre liquide !

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'air libre ou dans des pièces humides.

- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par

votre service de réparation FUST. Lors de réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de remplacement originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Utilisateurs

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Faites attention que les personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments n'utilisent pas la machine sans surveillance.

- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**

- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.
- Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

Attention :

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser la machine à pain sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**
- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants !**

Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

- Rangez toujours l'appareil et ses accessoires hors portée des enfants !

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez-vous conformer aux directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre machine à pain avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine station après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.**
- **Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide.**

• **Dans le cas où la machine à pain est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque la machine à pain est devenue humide ou mouillée, débranchez-la immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de la toucher !**

• Ne vaporisez pas de l'eau ou d'autres liquides sur l'appareil.

• Tenez l'appareil et le cordon à l'écart de flammes nues, de la chaleur, des rayons directs du soleil et de rebords tranchants.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

• Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.

• Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente de FUST puisque des outils spéciaux sont nécessaires. Ne pliez et ne tordez

pas le cordon et protégez-le d'objets chauds ou surfaces chaudes et de rebords tranchants. Le cordon ne doit pas toucher les éléments chauds de l'appareil.

• Veuillez vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et endommagé. Evitez de plier le cordon. Un cordon d'alimentation endommagé peut surchauffer et causer un incendie.

• Ne recouvrez jamais le cordon.

• Ne retirez jamais la fiche réseau de la prise ni en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.

• L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

• Faites attention que la fiche réseau est à tout moment accessible.

• Ne débranchez jamais l'appareil pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours d'abord l'appareil avec la touche « Start/Stopp ».

- Débranchez toujours l'appareil lorsque la machine à pain n'est pas en service.
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon qu'on ne puisse pas trébucher dessus. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. Le fusible de protection de la

prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie !
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé. Dans le cas d'un endommagement, veuillez contacter le service de réparation FUST.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de changer un accessoire ou un élément, qui bouge pendant son utilisation (pâte de pétrissage), ou avant de nettoyer l'appareil ou effectuer des travaux d'entretien.
- L'appareil est seulement débranché lorsque la fiche est tirée de la prise électrique.

- **En cas de non-utilisation de la machine à pain, débranchez l'appareil pour qu'il soit définitivement éteint et ne consomme pas d'électricité.**

- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.

- Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer un interrupteur protectif (max. 30mA) pour le cas d'un mauvais fonctionnement. Adressez-vous à votre installateur électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Placez l'appareil sur un plan de travail sec, stable, antidérapant et plat, ne le placez pas sur un support mou. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une

table en verre, une nappe, des meubles peints etc..

- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).

- Veillez à une aération suffisante de l'appareil. Une aération insuffisante entraînerait la chauffe de l'appareil. Maintenez un écart d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air. Il est également nécessaire de tenir un écart de 60 cm au-dessus de l'appareil. Ne recouvrez jamais l'appareil

Directives de sécurité

pour éviter des dommages dus à la chaleur ou la vapeur.

- Prenez soin que l'appareil ne soit pas placé en-dessous de meubles sensibles à la chaleur ou à l'humidité et qui risqueraient d'être endommagés.
- Prenez soin que la chaleur et la vapeur qui s'échappent puissent s'évacuer sans entrave.
- Ne recouvrez jamais les orifices de ventilation !
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur un autre appareil électroménager.

- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.

- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide et tenez-le à l'écart de la chaleur et des flammes nues.

- Si vous voulez déplacer l'appareil, vous devez tout d'abord l'éteindre, le débrancher et attendre qu'il soit refroidi. Tenez l'appareil à deux mains si vous voulez le déplacer.

Consignes de sécurité spéciales pour cette machine à pain



Les parois intérieures et extérieures de l'appareil ainsi que tous les accessoires et le contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation de l'appareil et le restent pendant un certain temps après que l'appareil ait été éteint ! C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine résistant à la chaleur pour retirer le moule !

- Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle !
- Ne placez jamais quelque chose sur l'appareil – La machine à pain est très chaude pendant son utilisation ! Pour éviter tout incendie, ne placez d'une manière générale jamais d'objets en papier, plastique, tissu ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes.

- Ne couvrez et tapissez jamais le moule et la cuve avec du papier aluminium !
- Ne mettez l'appareil en marche qu'après y avoir placé le distributeur d'ingrédients et fermé le couvercle !
- Utilisez l'appareil exclusivement avec les accessoires originaux fournis : moule, distributeur d'ingrédients et pâte de pétrissage !
- Ne touchez jamais la pâte de pétrissage en rotation et ne mettez jamais des objets dans le moule pendant que l'appareil est en marche (exception : pendant les pauses vous pouvez p.ex. décoller la pâte des parois du moule avec une spatule en silicone résistant à la chaleur pour la repousser dans le fond du moule).
- Pour éviter toute blessure, tenez vos cheveux, mains et vêtements à l'écart de l'appareil en marche !
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant d'assembler ou de démonter l'appareil ou de retirer les aliments de l'appareil.

Consignes de sécurité spéciales

- Ne mettez pas d'objets en métal dans le moule / dans le socle de l'appareil et ne nettoyez pas les parois intérieures et extérieures de l'appareil avec des éponges métalliques ! Ne placez jamais d'autres appareils électriques dans la machine à pain ! Risque d'électrocution !
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec des matériaux et liquides explosifs ou inflammables. Les matériaux et gaz facilement inflammables ou explosifs (p.ex. les bombes aérosols) ne doivent pas être placés à proximité de ou dans l'appareil. Risque d'explosion et d'incendie !
- Evitez de vaporiser des liquides dans ou sur l'appareil.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour la préparation de pâtes et confitures.
- Ne mettez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans le moule / le socle de l'appareil !
- Lorsque vous retirez le pain / le gâteau ou la confiture du moule, ne tapez jamais le moule contre le plan de travail ! Le moule risquerait d'être endommagé ou déformé.
- Ne nettoyez jamais l'appareil et le moule, y compris le couvercle et le distributeur d'ingrédients, avec des éponges-grattoir en métal.

Avant la mise en service

Avant la mise en service

- Sortez la machine à pain de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage, surtout avec les sacs en plastique (risque d'étouffement).

- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant la livraison. Si vous repérez des dommages, veuillez contacter votre prochain magasin FUST. Dans ce cas veuillez conserver le matériel d'emballage.

- Retirez tous les rubans adhésifs et les autocollants.

- Retirez tous les éléments amovibles du couvercle et du socle de l'appareil et démontez l'appareil comme décrit page 56–57.

- Nettoyez le moule, le distributeur d'ingrédients et la pâte de pétrissage ainsi que le verre gradué et la cuiller doseur et le crochet qui sert à retirer la pâte de pétrissage, dans de l'eau tiède avec si besoin un peu de produit vaisselle doux et sans odeur. Séchez ensuite bien le tout.

- Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour nettoyer les parois extérieures et intérieures du socle de l'appareil.

Attention :

Il est interdit de brancher l'appareil dans une prise secteur pendant le nettoyage !

- Assemblez à nouveau tous les éléments entièrement secs comme décrit pages 55–56.

- Avant la première utilisation la couche protectrice de l'élément chauffant doit être brûlée. Mettez pour cela le programme « 8 – cuisson » en marche pendant 10 minutes.

Remarque:

Une légère odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant un court instant. Ceci est normal et totalement sans risque. Prenez soin que la pièce soit bien aérée pour que la fumée et l'odeur puissent s'échapper rapidement.

- Débranchez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir.

- Nettoyez une nouvelle fois les parois intérieures de l'appareil et le moule avec un chiffon légèrement humide.

Les points forts de votre machine à pain

Au choix 12 programmes et 1 programme réglable individuellement

Cette machine à pain cuit le pain selon vos recettes personnalisées – avec les ingrédients de votre choix, naturellement et sans additifs et conservateurs. Vous disposez pour cela de 7 programmes à pain pré-réglés ou vous pouvez régler vous-même votre programme à pain personnalisé. De plus sont à votre disposition un programme à gâteau, un programme de cuisson ainsi que

Les points forts de votre machine à pain

les options « pétrissage de la pâte » et « mélange de la pâte ». Vous pouvez également déterminer individuellement le degré de brunissage de votre pain et la taille du pain que vous souhaitez.

Grâce au programme confiture vous pouvez également préparer en toute simplicité vos confitures préférées dans cet appareil.

Touches simples d'utilisation

La sélection des programmes ainsi que leur réglage se font sur des touches faciles d'utilisation. A chaque fois que vous appuyez sur la touche, un signal sonore retentit.

Distributeur d'ingrédients

Le distributeur d'ingrédients se laisse programmer un appuyant sur un bouton – et les fruits à coque, les céréales et autres ingrédients sont ajoutés automatiquement à la pâte au bon moment. **Attention** : Le distributeur d'ingrédients doit être toujours placé dans l'appareil !

Veillez noter que tous les programmes ne sont pas équipés de la fonction « distributeur d'ingrédients ».

Présélection du départ (départ en différé)

Vous pouvez régler un départ en différé jusqu'à 13 heures. Vous pouvez ainsi préparer les ingrédients et les mettre dans l'appareil plusieurs heures à l'avance et commencer la cuisson en différé pour que votre pain soit prêt à l'heure souhaitée.

Attention : Le programme de présélection du départ ne doit pas être

utilisé si votre pâte est composée d'ingrédients facilement périssables tels que du lait ou des œufs.

Veillez noter que tous les programmes ne sont pas équipés de cette fonction.

Programme de maintien au chaud

Une fois le programme sélectionné écoulé, l'appareil passe automatiquement sur la fonction de maintien au chaud pendant les prochaines 60 minutes.

Veillez noter que tous les programmes ne sont pas équipés de cette fonction.

Mémoire

Le programme est équipé d'une mémoire en cas de coupure d'électricité. S'il devait y avoir une brève coupure d'électricité pendant l'utilisation de l'appareil, celui-ci se remet en marche dans les 10 minutes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche « Start/Stop ».

Revêtement anti-adhésif du moule

La paroi intérieure du moule amovible est équipée d'un revêtement anti-adhésif de grande qualité qui permet d'éviter que le pain ou le gâteau ne colle. De plus, le moule est plus facile à nettoyer grâce à ce revêtement. **Attention** : Ne coupez jamais dans le moule et ne le rayez pas pour ne pas endommager le revêtement. Un revêtement rayé n'est pas couvert par la garantie. Nous vous recommandons de ne pas laver le moule dans le lave-vaisselle pour protéger le revêtement.

Description de l'appareil

- A** Socle de l'appareil
- B** Poignées pour ouvrir le couvercle, sur les deux côtés
- C** Couvercle
- D** Distributeur d'ingrédients (amovible)
- E** Touche de déverrouillage pour le distributeur d'ingrédients
- F** Hublot
- G** Orifices d'aération
- H** Tableau de commande avec écran
- I** Moule avec revêtement anti-adhésif, amovible
- J** Anse rabattable du moule
- K** Connexion d'entraînement
- L** Cuve de cuisson
- M** Pâle de pétrissage
- N** Verre gradué
- O** Cuiller-doseur
- P** Crochet pour retirer la pâle de pétrissage du pain / gâteau

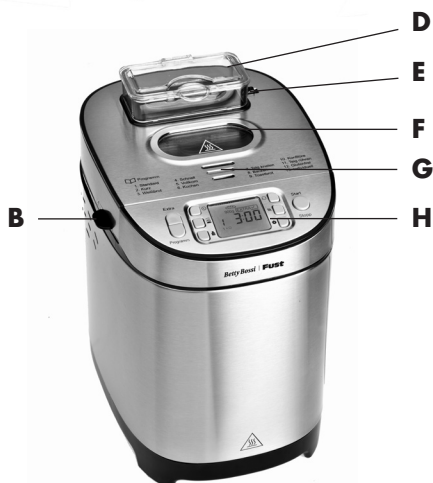
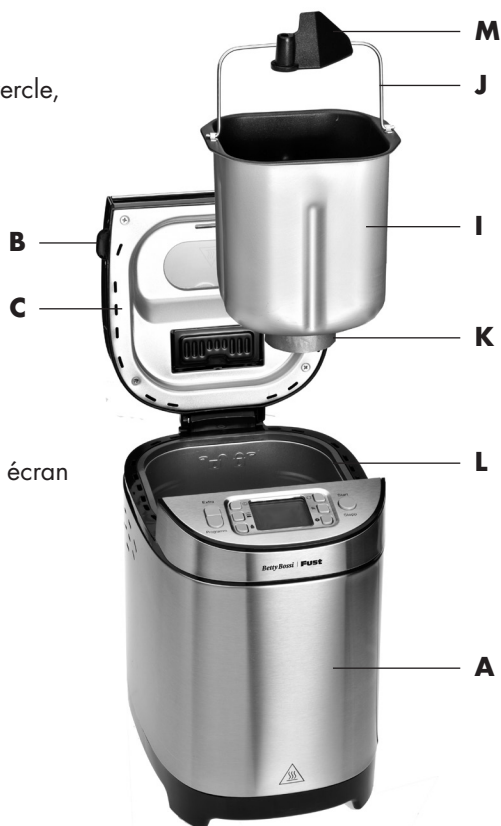
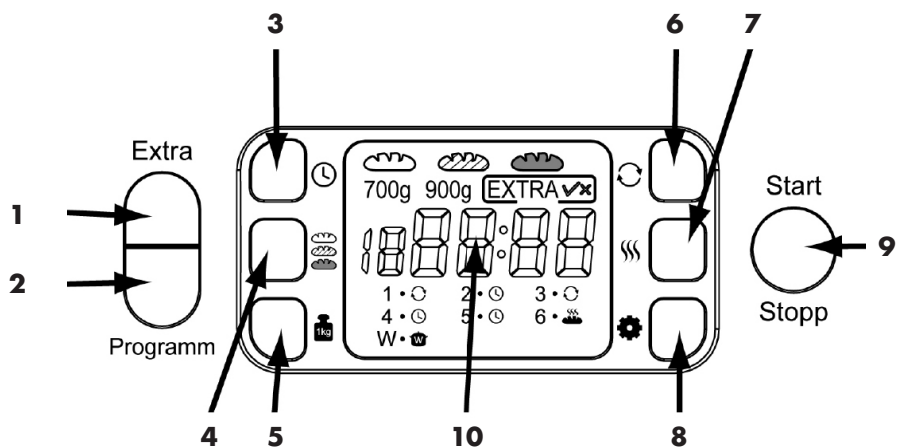


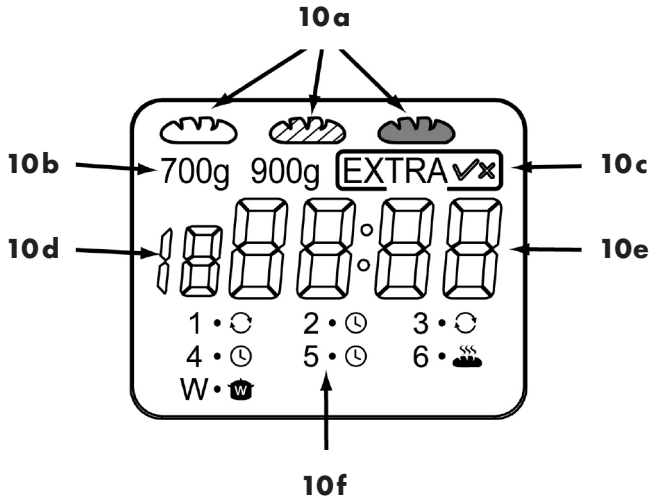
Tableau de commande






Remarque : A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit brièvement.

- 1 Touche pour activer / désactiver le distributeur d'ingrédients
- 2 Touche pour sélectionner le programme (13 programmes)
- 3 Touche pour régler le départ en différé (jusqu'à 13 heures) ou dans le cas du « programme personnalisé » pour régler les temps de pétrissage et de levée et le temps de cuisson
- 4 Touche pour régler le degré de brunissage (clair/moyen/foncé)
- 5 Touche pour régler la taille du pain (700g/900g)
- 6 Touche de départ rapide pour le programme 11 « mélanger la pâte »
- 7 Touche de départ rapide pour le programme 8 « cuisson »
- 8 Touche pour régler les paramètres pour le « programme personnalisé » 13
- 9 Touche départ/pause/arrêt
- 10 Ecran

Ecran



Remarque : L'éclairage de l'écran s'efface au bout de 20 secondes.

10a	Affichage du degré de brunissage sélectionné  clair  moyen  foncé
10b	Affichage de la taille du pain sélectionné 700g 900g
10c	Affichage pour le distributeur d'ingrédients EXTRA ✓ activé EXTRA ✗ désactivé
10d	Affichage du programme sélectionné

10e	Affichage de la minuterie
10f	Affichage de l'avancement de la fabrication du pain / gâteau 1 • ⌚ pétrissage 1 2 • ⌚ levée 1 3 • ⌚ pétrissage 2 4 • ⌚ levée 2 5 • ⌚ levée 3 6 • 🍞 cuisson W • 🍷 maintien au chaud

Montage de la machine à pain

Montage de la machine à pain



Attention ! Risque de blessures ! L'appareil et tous les accessoires doivent être entièrement refroidis avant d'assembler l'appareil !



Débranchez toujours l'appareil avant de l'assembler !



- Fixez la pâle de pétrissage sur le manche du moteur. Prenez soin que le côté plat du manche et de la pâle de pétrissage soit bien placé l'un sur l'autre.



- Ouvrez le couvercle à l'aide des deux petites poignées latérales (B). Placez le moule légèrement incliné (voir ill.) sur le moteur situé dans le fond de la cuve.



- Vérifiez que la pâle de pétrissage est bien mise en place. Refermez le couvercle à l'aide des deux petites poignées latérales (B).



- Tournez le moule vers la droite jusqu'à la butée. Prenez soin que le moule soit correctement fixé.



- Placez le distributeur d'ingrédients sur le côté gauche en l'inclinant. Prenez soin que l'ergot du distributeur d'ingrédients soit placé en-dessous de la traverse du couvercle prévue à cet effet.

Montage / Démontage de la machine à pain



- Appuyez sur le distributeur d'ingrédients pour l'enfoncer vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Ouvrez le couvercle et vérifiez que le clapet du distributeur d'ingrédients est fermé. Si nécessaire rabattez-le pour le fermer.

Attention :

Prenez soin que le clapet du distributeur d'ingrédients soit toujours fermé avant de mettre l'appareil en marche.

Le distributeur d'ingrédients doit toujours se trouver dans l'appareil, même lorsqu'il est désactivé.

Démontage de la machine à pain



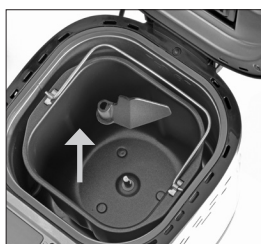
Attention ! Risque de blessures ! L'appareil et tous les accessoires doivent être entièrement refroidis avant de démonter l'appareil !



Débranchez toujours l'appareil avant de le démonter !



- Ouvrez le couvercle à l'aide des deux petites poignées latérales (B).



- Soulevez la pâte de pétrissage du manche et retirez-la du moule.

Remarque : Si la pâte de pétrissage ne se laisse pas retirer, nous vous recommandons de remplir le moule avec un peu d'eau tiède et de le laisser tremper pendant quelques minutes. N'essayez pas de retirer la pâte de pétrissage avec force ou en utilisant un outil !

Démontage de la machine à pain



- Tournez le moule vers la gauche jusqu'à la butée.



- Retirez le moule de la cuve à l'aide de l'anse.



- Pour retirer le distributeur d'ingrédients, appuyez sur la touche de déverrouillage située sur le côté droit.



- Soulevez le distributeur d'ingrédients sur le côté et retirez-le.

Description des programmes

programmes			réglages possibles			
no.	nom	description	départ différé	degré de brunissage	taille	distributeur
1	Standard	Pour des pains normaux à base de farine blanche, mi-blanche ou bis	✓	✓	✓	✓
2	Express (Kurz)	Pour les impatientes. Divisez par deux les ingrédients de la recette souhaitée, sélectionnez le programme « express » et le degré de brunissage foncé	✓	✓	—	✓
3	Pain blanc (Weissbrot)	Pour un pain blanc avec une belle croûte et une mie légère	✓	✓	✓	✓
4	Rapide (Schnell)	Pour les pâtes ne nécessitant pas de temps de levée long (p.ex. des pâtes à base de levure chimique au lieu de levure de boulanger) Note : Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez de l'eau tiède.	—	✓	—	✓
5	Complet (Vollkorn)	Pour des pains à base de céréales complètes relativement grosses, qui nécessitent une température de levage élevée avant la cuisson	✓	✓	✓	✓
6	Gâteau (Kuchen)	Idéal pour les gâteaux à base de levure chimique, les muffins et les brownies	✓	✓	—	✓
7	Pétrissage de la pâte (Teig kneten)*	Pour pétrir des pâtes lourdes et des pâtes à base de levure de boulanger suivi de la levée de la pâte	✓	—	—	—

Description des programmes

programmes			réglages possibles			
no.	nom	description	départ différé	degré de brunissage	taille	distributeur
8	Cuisson (Backen)	Fonction de cuisson seule ; pour les pâtes prêtes à l'emploi ou pour prolonger la cuisson manuellement	✓	✓	—	—
9	Pain de mie (Toastbrot)	Pour du pain de mie classique avec une croûte fine et homogène	✓	✓	✓	✓
10	Confiture (Konfitüre)	Pour un résultat optimal utilisez dans tous les cas du sucre gélifiant. Quantité selon les données indiquées sur l'emballage	—	—	—	—
11	Mélange de la pâte (Teig rühren)**	Pour mélanger les pâtes. Vous évitez ainsi de devoir mélanger manuellement les ingrédients	—	—	—	—
12	Sans gluten (Glutenfrei)	Pour toutes les pâtes sans gluten ; Adapté cependant conformément aux indications données dans les recettes	✓	✓	✓	✓
13	Personnalisé (Individuell)	Réglage individuel de la durée des phases de pétrissage, de levée et de cuisson	✓	✓	—	✓

* Ce programme est utilisé lorsque suite au pétrissage et à la levée, la cuisson ne se fait pas dans la machine à pain (p.ex. pour les pâtes à pizza).

** Avec ce programme vous pouvez également préparer du fromage blanc aux fruits, du fromage frais à tartiner. Le programme n'est pas forcément accompagné d'une phase de cuisson.

Description des programmes avec temps de réglages

programmes		poids	durée totale	réglages du temps en minute				
no.	nom			pétrissage 1	levée 1	pétrissage 2	levée 2	levée 3
1	Standard	700g	02:53 h	11	20	17	23	37
		900g	03:00 h	12	20	18	23	37
2	Express	–	02:35 h	12	10	13	10	40
3	Pain blanc	700g	03:40 h	18	40	22	30	45
		900g	03:50 h	20	40	25	30	45
4	Rapide	–	02:05 h	12	10	8	0	25
5	Complet	700g	03:37 h	11	25	21	35	60
		900g	03:45 h	12	25	23	35	60
6	Gâteau	–	01:50 h	7	4	10	9	–
7	Pétrissage de la pâte	–	01:30 h	20	0	0	35	35
8	Cuisson	–	10–60 min.	–	–	–	–	–
9	Pain de mie	700g	03:00 h	17	40	8	25	35
		900g	03:05 h	17	40	8	25	35
10	Confiture	–	01:30 h	–	–	–	–	–
11	Mélange de la pâte	–	00:25 h	25	–	–	–	–
12	Sans gluten	700g	02:50 h	12	5	13	30	40
		900g	02:55 h	12	10	13	30	40
13	Personnalisé	–	–	Réglable individuellement à la minute près				

Description des programmes avec temps de réglages

programmes		temps de cuisson en minutes			maintien au chaud en minutes
no.	nom	degré de brunissage			
		clair	moyen	foncé	
1	Standard	65	65	65	60
		70	70	70	60
2	Express	70	70	70	60
3	Pain blanc	65	65	65	60
		70	70	70	60
4	Rapide	70	70	70	60
5	Complet	65	65	65	60
		70	70	70	60
6	Gâteau	80	80	80	60
7	Pétrissage de la pâte	–	–	–	–
8	Cuisson	jusqu'à 60	jusqu'à 60	jusqu'à 60	jusqu'à 60
9	Pain de mie	55	55	55	60
		60	60	60	60
10	Confiture	–	–	–	–
11	Mélange de la pâte	–	–	–	–
12	Sans gluten	70	70	70	60
		70	70	70	60
13	Personnalisé	Réglable individuellement à la minute près			jusqu'à 60

Mise en service

 Une électrocution peut être mortelle ! Respectez les consignes de sécurité !



Attention : Risque de blessures et de brûlures !

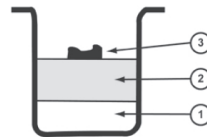
Les parois de l'appareil, la cuve avec le moule, le distributeur d'ingrédients et la pâte de pétrissage sont très chauds pendant l'utilisation et le restent encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. Prenez soin de ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe lorsque vous ouvrez le couvercle.

1. Monter l'appareil et le brancher

- Montez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Montage de l'appareil » pages 55–56. Prenez soin de mettre dans tous les cas également le distributeur d'ingrédients en place.
- Déroulez entièrement le cordon et branchez-le dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et le programme « 1 » s'affiche sur l'écran. Les valeurs standard sont les suivantes : poids : 900 g ; degré de brunissage : moyen ; minuterie : 03:00.
- L'écran s'allume et l'appareil est prêt à l'emploi.

2. Remplir le moule

- Préparez tous les ingrédients, dont vous avez besoin. Prenez soin de respecter les rapports entre les ingrédients secs et les liquides.
- Ouvrez le couvercle en le tenant par les deux petites poignées latérales.
- Remplissez le moule dans l'ordre suivant :
 1. Ingrédients liquides (jusqu'à env. 350 ml)
 2. Ingrédients secs tels de la farine, des préparations pour gâteaux/pains prêtes à l'emploi, etc. (jusqu'à env. 500 g)
 3. Les autres ingrédients tels que la levure de boulanger, du bicarbonate de sodium, de la levure chimique (jusqu'à env. 10 g)



- Une fois les ingrédients mis dans le moule, refermez le couvercle à l'aide des deux petites poignées latérales.

Attention :

Si vous mettez une trop grande quantité d'ingrédients, la pâte risque de déborder et de coller dans la cuve et sur l'élément chauffant.

3. Remplir le distributeur d'ingrédients (si nécessaire et prévu dans le programme)



- La fonction du distributeur d'ingrédients est activée d'une manière générale. Ceci est indiqué par l'affichage « EXTRA ✓ » sur l'écran.
- Si la fonction n'est pas requise dans le programme, appuyez sur la touche « Extra » pour la désactiver. La désactivation est accompagnée par l'affichage « EXTRA ✗ » sur l'écran.

En appuyant à nouveau sur la touche « Extra », vous activez à nouveau la fonction.

Important :

Avant de remplir le distributeur d'ingrédients, vérifiez toujours que le clapet du distributeur soit bien fermé !

- Rabattez le couvercle du distributeur d'ingrédients vers le haut et remplissez-le (pas de liquides et ne le remplissez pas au-delà des 2/3).
- Refermez le couvercle du distributeur d'ingrédients.

Attention :

Tous les programmes ne prévoient pas cette fonction, c'est pourquoi vous devez vérifier dans le tableau pages 58/59 si le programme sélectionné nécessite la fonction du distributeur d'ingrédients.

4. Sélectionner le programme



- Sélectionnez le programme souhaité avec la touche « Programm ». Le programme sélectionné s'affiche sur l'écran.

5. Sélectionner la taille du pain



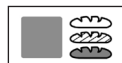
- Sélectionnez la taille souhaitée du pain avec la touche « Poids » : 700 g ou 900 g. Le poids sélectionné s'affiche sur l'écran.

Conseil : Un pain de 700 g ou 800 g peut également être préparé avec le réglage 900 g, il sera simplement pétri un peu plus et le degré de brunissage sera plus foncé.

Attention :

Tous les programmes ne prévoient pas cette fonction.

6. Sélectionner le degré de brunissage



- Sélectionnez le degré de brunissage souhaité avec la touche « degré de brunissage » : clair, moyen ou foncé. Le degré de brunissage sélectionné s'affiche sur l'écran.

Attention :

Tous les programmes ne prévoient pas cette fonction.

7. Mettre le programme en marche, faire une pause, arrêter le programme



Mettre le programme en marche

• Pour mettre le programme en marche, appuyez sur la touche « Start/Stop ». L'appareil commence la préparation. Les deux points situés au milieu de la minuterie clignotent sur l'écran. De plus les différentes phases du déroulement du programme s'affichent sur l'écran. La minuterie du programme sélectionné compte à rebours (count down).

Faire une pause

• Le programme peut être interrompu pour faire une pause. Appuyez pour cela sur la touche « Start/Stop ». La minuterie se met alors à clignoter sur l'écran. Si vous voulez remettre le programme en marche, appuyez à nouveau sur la touche « Start/Stop ».

Remarque: Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 10 minutes, l'appareil se remet automatiquement en marche.

Arrêter le programme

- Une fois la préparation achevée, un signal sonore retentit 10 fois.
- L'appareil passe automatiquement sur le mode de maintien au chaud pendant 60 minutes.
- Une fois la période de maintien au chaud écoulée, l'appareil s'arrête, un signal sonore retentit plusieurs fois.

• La minuterie affiche « 00:00 » sur l'écran, les deux points situés au milieu de la minuterie clignotent.

• Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de maintien au chaud, suivez les instructions indiquées dans le chapitre « Arrêt prématuré du programme » page 67.

Remarque: Tous les programmes ne disposent pas de la fonction de maintien au chaud.

8. Retirer le pain/gâteau cuit ou la confiture

Attention :

Utilisez une manique ou des gants de cuisine résistant à la chaleur pour vider l'appareil.

Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle !

• Ouvrez le couvercle à l'aide des deux petites poignées latérales.

• Tournez le moule légèrement vers la gauche puis retirez-le de la cuve à l'aide de l'anse rabattable (référez-vous aux instructions détaillées dans le chapitre « Démontage de l'appareil » pages 56–57).

• Démoulez immédiatement le pain / gâteau et laissez-le refroidir sur une grille. (En cas de préparation de confiture, répartissez-la dans plusieurs pots).

• Si la pâte de pétrissage ne se détache pas automatiquement du pain / du gâteau, retirez-la prudemment avec le crochet fourni. **Attention :** La pâte de pétrissage est également très chaude.

Réglage du programme personnalisé

Réglage du programme personnalisé

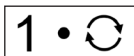
Avec le programme « 13 » vous pouvez déterminer un programme personnalisé et programmer chaque phase selon vos souhaits.





1. Sélectionner le programme personnalisé



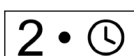
• Appuyez plusieurs fois sur la touche « Programm » jusqu'à ce que « 13 » s'affiche sur l'écran.





2. Programmer la phase « Pétrissage 1 »



• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 6 et 14 minutes est possible.





3. Programmer la phase « Levée 1 »



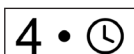
• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 20 minutes et 1 heure est possible.





4. Programmer la phase « Pétrissage 2 »



• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 5 et 20 minutes est possible.





5. Programmer la phase « Levée 2 »



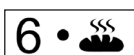
• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 5 et 40 minutes est possible.





6. Programmer la phase « Levée 3 »



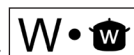
• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 0 minute et 1 heure est possible.





7. Programmer la phase « Cuisson »



• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 0 minute et 1:20 heure est possible.

8. Programmer la phase « Maintien au chaud »



• Appuyez pour cela une nouvelle fois sur la touche « Réglage »   (8). Appuyez ensuite sur la touche « Départ en différé »   (3) pour régler la minuterie souhaitée. Un réglage entre 0 minute et 1 heure est possible.

Réglage du programme personnalisé

9. Mettre le programme en marche



• Pour confirmer les réglages, appuyez sur la touche « Start/Stop ». Les réglages sont mémorisés de manière définitive. Les réglages restent également sauvegardés même lorsque l'appareil est débranché.

Pré-sélectionner l'heure de départ (départ en différé)

Grâce à la touche de départ en différé vous pouvez sélectionner un départ en différé jusqu'à 13 heures. Vous pouvez ainsi préparer les ingrédients plusieurs heures à l'avance dans l'appareil et finir à l'heure souhaitée.

Attention :

L'utilisation du départ en différé n'est pas recommandé si vous utilisez des ingrédients facilement périssables comme p.ex. du lait ou des œufs.

Tous les programmes ne disposent pas de la fonction de départ en différé. Référez-vous à la liste des programmes pages 58/59.

1. Remplir l'appareil et régler la fonction / la minuterie



• Remplissez l'appareil avec les ingrédients souhaités et sélectionnez tous les réglages : Programme, poids, degré de brunissage, distributeur d'ingrédients activé ou désactivé.

• Activez ensuite la fonction pour le départ en différé en appuyant sur la touche « Départ en différé » (3).

• Pour régler l'heure de départ souhaité, appuyez à nouveau sur la touche « Départ en différé » (3) jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche sur l'écran. Vous pouvez sélectionner un départ différé par intervalle de 10 minutes, le maximum étant 13 heures.

2. Mettre l'appareil en marche



• Lorsque le réglage de la minuterie est activé, appuyez sur la touche « Start/Stop » pour mettre l'appareil en marche. Le programme sélectionné s'affiche sur l'écran et les deux points situés au milieu de la minuterie sur l'écran clignotent.

Exemple : Il est 20:30 heures, le pain doit être cuit le lendemain matin à 07:00 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Vous devez alors programmer la minuterie « 10:30 » pour que l'appareil se mette en marche à temps et que le pain soit cuit à l'heure souhaitée.

Touche de départ rapide pour le programme 8 « Cuisson »



Si vous appuyez sur la touche de départ rapide « cuisson » (7), vous passez directement sur le programme de cuisson (programme 8). Entrez manuellement le temps de cuisson (entre 10 et 60 minutes). Le programme de cuisson est approprié pour les pâtes à gâteaux prêtes à l'emploi et pour reprendre la cuisson manuellement (rebrunissage).

Nettoyage

Touche de départ rapide pour le programme 11 « Mélanger la pâte »



Si vous appuyez sur la touche de départ rapide « Mélanger la pâte » (6), vous passez directement sur le programme de mélange (programme 11). Ce programme de mélange est adapté pour mélanger des pâtes à gâteaux, vous éviterez ainsi d'avoir besoin de mélanger manuellement les ingrédients. Le temps de mélange est de 25 minutes.

Arrêt prématuré du programme



- Le programme sélectionné peut être interrompu à tout moment, appuyez pour cela pendant 3 secondes sur la touche « Start/ Stopp ».
- L'appareil émet un signal sonore long et s'arrête. L'écran repasse sur le réglage standard (programme « 1 »).

Arrêt définitif



Pour éteindre complètement et définitivement l'appareil, débranchez-le après chaque utilisation.

Nettoyage



Attention :
Risque de blessures !

Attention :

Avant de le nettoyer, l'appareil doit être éteint et débranché.

L'appareil et tous les accessoires doivent être entièrement refroidis avant de pouvoir les nettoyer.

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation immédiatement après qu'il soit refroidi pour que les résidus n'aient pas le temps de coller.

Le socle de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent jamais être plongés dans de l'eau ou nettoyés sous de l'eau courante !

N'utilisez pas d'éponges grattoir, de laine d'acier, de détergents agressifs, de solvants, d'acétone ou d'alcool ou de sprays pour four pour nettoyer l'appareil.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur !

Nettoyage / Rangement

Attention :

Ne lavez aucun des éléments de la machine à pain dans le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer le moule et la pâte de pétrissage à la main, car les sels des détergents du lave-vaisselle risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif.

- Retirez tous les éléments amovibles du couvercle et du socle de l'appareil.
- Nettoyez le moule, la pâte de pétrissage et tous les accessoires dans de l'eau de vaisselle chaude. Les saletés les plus importantes peuvent être nettoyées avec une brosse douce.

Conseil :

Si la pâte de pétrissage ne se détache pas du moule, remplissez le moule avec de l'eau tiède et laissez le tout tremper pendant quelque temps. La pâte de pétrissage peut alors être plus facilement retirée. Ne retirez jamais la pâte de pétrissage avec force ou en utilisant un outil.

- Séchez bien tous les éléments.
- Nettoyez les parois extérieures et intérieures du socle de l'appareil avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
- Une fois que tous les éléments sont bien secs, vous pouvez assembler à nouveau l'appareil.

Rangement

- Rangez l'appareil propre et sec, entièrement assemblé dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière. Rangez l'appareil hors portée des enfants.
- Ne rangez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide. Protégez-le contre le gel.

Codes d'erreur sur l'écran

Code d'erreur sur l'écran	Erreur	Dépannage
« HHH » et un signal sonore qui retentit plusieurs fois lorsque vous mettez un programme en marche	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Débranchez l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 15–20 minutes.
« HHH » et un signal sonore qui retentit plusieurs fois pendant qu'un programme est en marche	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	Arrêtez le programme. Débranchez l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 15–20 minutes.
« LLL » et un signal sonore qui retentit plusieurs fois lorsque vous mettez un programme en marche	La température à l'intérieur de l'appareil est trop faible.	Débranchez l'appareil. Ouvrez le couvercle. Patientez pendant 15–20 minutes jusqu'à ce que la température soit entre 15°C et 34°C.
« Err » lorsque le programme est mis en marche	Le capteur de la température ne fonctionne pas correctement.	Débranchez l'appareil et ne mettez plus l'appareil en marche. Contactez le service après-vente de FUST le plus proche.

Dépannage

Les fonctions de l'appareil sont conçues pour une température ambiante entre 15°C et 34°C. En cas de

températures divergentes le résultat de cuisson peut être entravé.

Problème	Cause	Solution
De la fumée se dégage des orifices d'aération du couvercle pendant la cuisson.	En cas de quantité trop importante, la pâte peut déborder et brûler dans la cuve ou sur l'élément chauffant.	Débranchez l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 15–20 minutes. Nettoyez la cuve et l'élément chauffant.
Le dessous du pain a une croûte trop épaisse.	Vous avez maintenu trop longtemps le pain au chaud dans le moule, il s'est asséché.	Retirez le pain sans utiliser la fonction de maintien au chaud.
Il est difficile de retirer la pâte de pétrissage.	La pâte de pétrissage est accrochée sur le manche du moteur et ne peut pas être détachée.	Remplissez le moule avec un peu d'eau tiède et laissez-le tremper avec la pâte de pétrissage. N'essayez jamais de retirer la pâte de pétrissage avec force ou en utilisant un outil. Conseil : Avant de mettre la pâte de pétrissage en place, mettez quelques gouttes d'huile sur le manche.
Vous entendez un bruit de moteur mais la pâte n'est pas mélangée.	Le moule n'est pas correctement mis en place ou la pâte de pétrissage est mal accrochée.	Vérifiez que le moule et la pâte de pétrissage soient correctement mis en place.
	Eventuellement la quantité de pâte est trop importante pour pouvoir être mélangée.	Vérifiez que la pâte a été préparée conformément à la recette (mesurez correctement les quantités des ingrédients) et ajoutez-les dans le bon ordre.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Les ingrédients ne sont pas mélangés de manière homogène et sont mal cuits.	Le programme sélectionné n'est pas le bon.	Sélectionné le bon programme.
	Vous avez ouvert le couvercle plusieurs fois après l'utilisation et le pain est sec et n'a pas une belle couleur.	N'ouvrez plus le couvercle après avoir laissé la pâte levée pour la dernière fois.
	La résistance pendant le mélange est trop importante, si bien que la pâte de pétrissage ne peut pratiquement pas tournée et les ingrédients ne sont ainsi pas correctement mélangés.	Retirez la pâte du moule et laissez l'appareil en marche à vide ; si la pâte de pétrissage ne tourne pas normalement, prenez contact avec notre service consommateurs.
Le pain est trop gros si bien qu'il soulève le couvercle.	Vous avez mis trop de levure de boulanger ou de farine ou eau ou la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez que la pâte a été préparée conformément à la recette (mesurez correctement les ingrédients) et que les ingrédients ont été ajoutés dans le bon ordre. Réduisez les quantités des ingrédients en conséquence.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le pain est trop petit ou ne lève pas.	La levure de boulanger a été oubliée.	Vérifiez les quantités et l'activité de la levure de boulanger, augmentez la température ambiante en conséquence.
	La quantité de levure de boulanger est trop faible.	
	La température de l'eau est trop élevée pour activer la levée.	
	Vous avez mélangé la levure de boulanger avec du sel.	
	Le temps de levée est trop court.	
Il y a trop de pâte, elle déborde du moule.	Trop de liquide.	Réduisez la quantité des liquides et améliorez la consistance de la pâte.
	La quantité de levure de boulanger est trop importante.	
Le pain retombe au milieu lorsque la pâte est cuite.	La farine utilisée n'est pas appropriée pour faire du pain.	Utilisez une farine appropriée (voir « A l'origine il y a la farine »).
	La levure de boulanger entre trop rapidement en contact avec les liquides.	Prenez soin que la levure de boulanger n'entre pas trop vite en contact avec les liquides.
	Trop de liquides rendent la pâte trop molle et trop humide.	Adaptez le dosage des ingrédients en conséquence.
	La température de l'eau est trop élevée.	Utilisez de l'eau froide (20°C–25°C).

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le poids du pain est trop important et la structure trop épaisse.	Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
	Trop de fruits ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité des ingrédients en cause.
	Pas assez de levure de boulanger.	Augmentez la quantité de levure de boulanger.
	Temps de levée trop court.	Augmentez le temps de levée.
La mie du pain a des grands trous lorsque le pain est coupé.	Trop d'eau ou trop de levure de boulanger.	Adaptez le dosage des ingrédients en conséquence.
	Pas de sel.	
	La température de l'eau est trop élevée.	Utilisez de l'eau froide (20°C–25°C).
De la poudre sèche colle sur le dessus du pain.	Le pain est fait à base d'ingrédients contenant beaucoup de gluten.	Ne mettez pas d'ingrédients contenant trop de gluten dans la pâte.
	Les ingrédients n'ont pas été bien mélangés parce qu'il n'y avait pas assez d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et vérifiez également le fonctionnement de la machine à pain.

A l'origine il y a la farine

Les principales farines servant à faire du pain sont la farine de blé, d'épeautre et de seigle. Pour varier les plaisirs et les saveurs, on peut leur ajouter d'autres farines.

Le blé, l'épeautre et le seigle sont des céréales dites panifiables. Cela signifie qu'un pain peut être entièrement confectionné avec l'une de ces farines.

Farine de blé

C'est la farine à pain par excellence. Elle possède de très bonnes qualités boulangères et permet aux pains de conserver leur forme à la cuisson. La farine de blé est disponible dans différents degrés de mouture.

- La **farine complète** est obtenue par la mouture des grains entiers, non décortiqués. En plus du son, elle contient donc aussi le germe. Le germe renfermant des lipides, la conservation de cette farine est limitée. Les pâtes à pain à base de farine complète nécessitent plus de liquide.
- La **farine bise** contient encore une partie des enveloppes extérieures, sa couleur est plus foncée et elle est plus riche en fibres que la farine mi-blanche ou blanche.
- La **farine mi-blanche** contient encore une petite proportion d'enveloppes.
- La **farine blanche** (désignée dans les recettes simplement par farine) ne contient plus que la partie interne du grain de blé, l'endosperme. Le germe et l'enveloppe (son) ont été éliminés avant de moudre le grain.

Farine d'épeautre

Autrefois sous nos latitudes, l'épeautre était la principale céréale panifiable, mais par la suite il fut supplanté par le blé à meilleur rendement. Ces dernières années, l'épeautre a fait un retour très remarqué dans les fournils. Il possède également de très bonnes qualités boulangères, même si les pains s'étalent un peu plus à la cuisson. C'est la raison pour laquelle ils sont souvent confectionnés avec un « brühstück » et/ou cuits dans un moule.

Farine de seigle

Elle est également disponible dans différents degrés de mouture. Les pains à base de farine de seigle sont très lourds, leur mie est compacte. C'est pourquoi la farine de seigle est souvent mélangée avec d'autres farines comme la farine d'épeautre ou la farine de blé. La pâte à pain de seigle met beaucoup de temps à lever. La préparation au levain-chef est d'ailleurs classique avec cette farine.

Mélanges de farines

La farine de blé et la farine d'épeautre peuvent tout à fait être mélangées avec d'autres farines. Pour un pain confectionné avec 500 g de farine, on peut en remplacer 100 g par de la farine d'orge, de maïs, de sarrasin, de pomme de terre ou de lupin.

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questa pratica macchina per il pane, con la quale è possibile preparare facilmente pane secondo le proprie ricette, senza additivi o conservanti!



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio.

Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti.

Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non portare mai i parti conducenti corrente elettrica a contatto con l'acqua.



**ATTENZIONE:
Rischio di ustioni!**

Le superfici dell'apparecchio, compreso il coperchio, il contenitore degli ingredienti, il cestello di cottura e il gancio impastatore diventano caldi durante il funzionamento e rimangono caldi per un certo tempo dopo che l'apparecchio è stato spento. Lo stesso vale per il pane cotto o la torta.

Prestare attenzione anche al vapore caldo che può fuoriuscire quando si apre il coperchio dell'alloggiamento!

Uso

- La macchina per il pane è destinata esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati. Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle regole contenute nel manuale per la preparazione di impasto, pane, torta e

marmellata. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Se il dispositivo viene utilizzato per fini commerciali, qualsiasi garanzia decade.
- Utilizzare unicamente accessori originali e pezzi di ricambio che sono raccomandati esplicitamente dal fabbricante. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Assicurarsi che il dispositivo non venga posizionato in acqua o su una superficie bagnata/umida. Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi!
- Non utilizzare e depositare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in

caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

- L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali sono autorizzati ad utilizzare la macchina solo sotto sorveglianza.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengono sorvegliati.
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.

Attenzione:

Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la macchina incustodita mentre è collegata alla rete.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**
- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bam-**

bini! Fare attenzione che i bambini non possono tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico.

- Tenere sempre l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini!

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare la macchina prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**

- **Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.**

- **Se la macchina dovesse trovarsi in acqua, non toccarla in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se la macchina dovesse essere bagnata od umida, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei la tocchi!**

- Non spruzzare acqua od altri liquidi sul dispositivo.

- Tenere l'unità e il cavo di alimentazione lontano da calore, raggi diretti del sole, fiamme e bordi appuntiti.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio dopo vendita FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da og-

getti o superfici caldi o bordi appuntiti. Il cavo non deve toccare i parti bollenti dell'apparecchio.

- Controllare che il cavo elettrico non venga schiacciato e danneggiato. Non piegare il cavo elettrico. Un cavo elettrico danneggiato può surriscaldare e provocare un incendio.

- Non coprire mai il cavo di alimentazione.

- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, un incendio e/o una scossa elettrica.

- Fare attenzione che la spina di rete sia sempre facilmente raggiungibile.

- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere la macchina in quanto ciò potrebbe danneggiarla. Spegnerla sempre prima l'apparecchio con il tasto "Start/Stop".

Istruzioni di sicurezza

- Estrarre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare lesioni o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno l'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare la macchina per il pane solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 230 V / 50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di

6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).

- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga.
- Spegner e scollegare sempre l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o le parti che si muovono durante l'uso (gancio impastatore) o prima della pulizia e manutenzione.
- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.
- **Quando non si utilizza la macchina, il dispositivo deve**

essere scollegato, solo allora è definitivamente spento e non consuma energia.

- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (massimo 30mA). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, antiscivolo e piana, non posizionarlo su un piano morbido. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc..
- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze

di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come tende o asciugamani (cotone o carta ecc.).

- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Fare attenzione che l'apparecchio abbia una buona aerazione. Un'aerazione non abbondante comporterebbe un surriscaldamento dell'apparecchio. Tenere intorno al dispositivo una distanza di almeno 10 cm per assicurare la circolazione dell'aria. Sopra l'apparecchio dovrebbe essere mantenuta una distanza di 60 cm. Non coprire mai l'unità per evitare danni dovuti al calore o al vapore.
- Assicurarsi che sopra l'apparecchio non si trovino mobili sensibili al calore o all'umidità che potrebbero essere danneggiati.

Istruzioni di sicurezza

- Assicurarsi che il calore o il vapore che fuoriesce possa disperdersi senza ostacoli.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione!
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio vasca da bagno, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Non appoggiare l'apparecchio stesso su un altro apparecchio domestico elettrico.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini, animali o persone con disabilità.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi e tenerlo lontano dal calore e dalle fiamme libere.
- Se si desidera modificare la posizione dell'unità, è necessario assicurarsi che l'unità sia spenta, scollegata e raffreddata. Afferrare l'unità con entrambe le mani quando la si sposta in un altro luogo.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina per il pane



Le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con tutti gli accessori e il contenuto diventano molto calde durante il funzionamento e rimangono tali per qualche tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio! Pertanto, si consiglia di utilizzare presine o guanti da cucina resistenti al calore quando si toglie il cestello di cottura dal forno!

- Fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire quando si apre il coperchio!
- Non appoggiare mai nulla sulla macchina – il dispositivo diventa molto caldo! Per proteggersi dal rischio di incendio, non posizionare o collocare oggetti di carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili su superfici calde.
- Non coprire o rivestire mai il cestello di cottura e la camera di cottura con fogli di alluminio!

- Mettere in funzione l'apparecchio solo con il coperchio chiuso e il contenitore degli ingredienti inserito!
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali in dotazione: il cestello di cottura, il contenitore per gli ingredienti e il gancio impastatore!
- Durante l'uso non toccare mai il gancio impastatore ruotante e non maneggiare mai con oggetti nel cestello di cottura (eccezione: p.e. durante le pause di impasto si può spingere verso il basso la pasta che si trova sulle pareti del cestello di cottura con una spatola in silicone resistente al calore).
- Per evitare lesioni, i capelli, le mani e gli indumenti devono essere tenuti lontano dal dispositivo acceso!
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare la presa di corrente prima di montare o smontare il dispositivo o rimuovere il cibo dall'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Non inserire oggetti metallici nel cestello di cottura / base del dispositivo e non pulire l'apparecchio all'interno o all'esterno con spugne metalliche! Non collocare mai altri apparecchi elettrici nell'unità! Pericolo di scossa elettrica!
- Non mettere in funzione l'apparecchio in stanze con materiali o liquidi esplosivi od infiammabili. Materiali e gas altamente infiammabili e esplosivi (es. bombole spray) non devono essere conservati nelle vicinanze o nel dispositivo. Pericoli di esplosione e incendio!
- Non spruzzare nulla sul o nell'apparecchio.
- Per la produzione di impasto e marmellata, utilizzare solo utensili da cucina in legno o plastica.
- Non maneggiare mai con utensili da cucina in metallo nel cestello di cottura / base del dispositivo!
- Quando si estrae il pane/la torta o la marmellata dal cestello di cottura, non battere mai il cestello contro la superficie di lavoro! Potrebbe essere danneggiato o deformarsi.
- Non pulire mai l'apparecchio e il cestello di cottura, compresi il coperchio e il contenitore degli ingredienti, con spugne metalliche o graffianti.

Prima della messa in funzione

Prima della messa in funzione

- Estrarre la macchina dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).

- Esaminare se l'apparecchio è stato consegnato senza danneggiamenti. Se Lei dovesse constatare dei danneggiamenti, contattare assolutamente la prossima filiale FUST. In questo caso conservare il materiale di imballaggio.

- Eliminare tutti i nastri adesivi e altri adesivi.

- Rimuovere tutte le parti rimovibili dal coperchio e dall'unità base e smontare l'unità come descritto alle pagine 90-91.

- Pulire il cestello di cottura, il contenitore degli ingredienti e il gancio impastatore, nonché il misurino con il cucchiaino dosatore e il gancio per la rimozione del gancio impastatore con acqua tiepida a cui si può aggiungere un detergente delicato e inodore. Poi asciugare tutto accuratamente.

- Utilizzare un panno morbido e leggermente umido per pulire l'unità base all'interno e all'esterno.

Attenzione:

L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica durante la pulizia!

- Rimontare le parti completamente asciutte come descritto alle pagine 89-90.

- Prima del primo utilizzo, lo strato protettivo dell'elemento riscaldante deve essere bruciato, a questo scopo avviare il programma "8 - Cottura" con un tempo impostato di 10 minuti.

Nota:

Per un breve periodo può svilupparsi un leggero fumo e odore, che è normale e completamente innocuo. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata in modo che il fumo e gli odori si disperdano rapidamente.

- Quindi scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- Pulire nuovamente l'interno dell'apparecchio e il cestello di cottura con un panno leggermente umido.

Le caratteristiche della macchina per il pane

Selezione tra 12 programmi e 1 programma regolabile individualmente

Questa macchina per il pane cuoce il pane secondo la vostra ricetta individuale - con gli ingredienti desiderati, completamente naturale e senza additivi o conservanti. Si può scegliere tra 7 programmi di pane fissi oppure si può impostare individualmente il proprio programma di pane. Inoltre è disponibile un programma per torte, un programma di cottura e l'opzione "Impastare la

Le caratteristiche della macchina per il pane

pasta" e "Mescolare la pasta". A questo scopo, potete determinare individualmente il grado di doratura del vostro pane e se cuocete una pagnotta grande o piccola.

Grazie al programma di marmellata, è possibile creare facilmente la propria marmellata in questa macchina.

Tasti di comando facili da usare

I programmi vengono selezionati e impostati tramite tasti di facile utilizzo. Ogni pressione è accompagnata da un segnale acustico.

Contenitore degli ingredienti

Il contenitore degli ingredienti può essere programmato con la semplice pressione di un tasto – e noci, cereali e altri additivi vengono aggiunti automaticamente all'impasto al momento giusto. **Attenzione:** Il contenitore degli ingredienti deve trovarsi sempre nell'apparecchio durante l'uso!

Si prega di notare che non tutti i programmi sono dotati della funzione "contenitore degli ingredienti".

Preselezione dell'avvio (Avvio ritardato)

È possibile impostare un avvio ritardato fino a 13 ore. Ciò significa che le miscele di cottura possono essere preparate nell'apparecchio con ore di anticipo e sono quindi pronte per la cottura al momento giusto. **Attenzione:** La funzione di preselezione dell'ora di avvio non deve essere utilizzata se si devono lavorare ingredienti deperibili come latte e uova.

Si prega di notare che non tutti i programmi sono dotati con questa funzione.

Funzione mantenimento del calore

Dopo il completamento del programma selezionato, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di mantenimento del calore per 60 minuti.

Si prega di notare che non tutti i programmi sono dotati con questa funzione.

Funzione di memoria

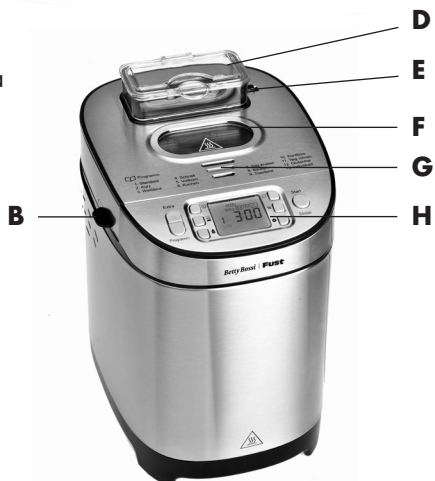
Il dispositivo è dotato di una protezione di memoria in caso di mancanza di corrente. Se l'alimentazione elettrica viene interrotta brevemente durante il funzionamento, l'apparecchio si riavvia entro 10 minuti senza dover premere nuovamente il tasto "Start/Stop".

Rivestimento antiaderente del cestello di cottura

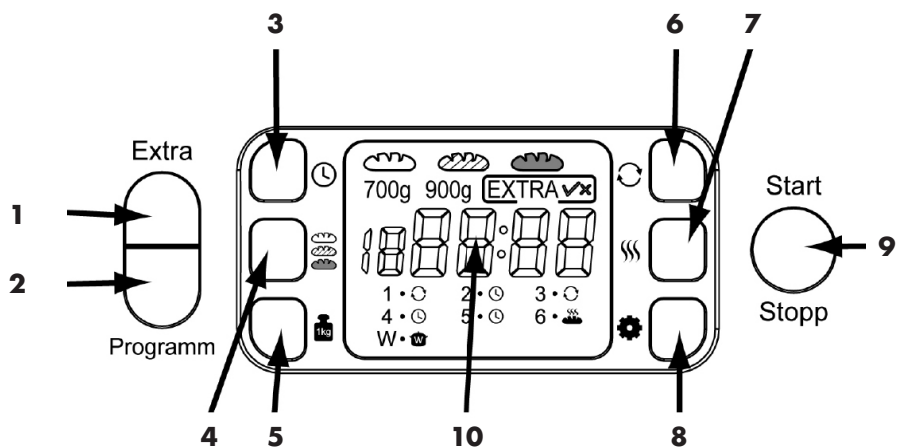
L'interno del cestello di cottura rimovibile è dotato di un rivestimento antiaderente di alta qualità che impedisce al pane o alla torta di attaccarsi. Questo rivestimento rende inoltre il cestello particolarmente facile da pulire. **Attenzione: Non** tagliare o graffiare la superficie del cestello di cottura, poiché ciò danneggia il rivestimento antiaderente. Un rivestimento graffiato non è coperto dalla garanzia. Per proteggere il rivestimento antiaderente, si consiglia di non pulire la teglia in lavastoviglie.

Descrizione del dispositivo

- A** Base dell'apparecchio
- B** Maniglie per l'apertura del coperchio, su entrambi i lati
- C** Coperchio dell'alloggiamento
- D** Contenitore degli ingredienti (rimovibile)
- E** Pulsante di rilascio per il contenitore degli ingredienti
- F** Finestra di ispezione
- G** Aperture di ventilazione
- H** Pannello di controllo con display
- I** Cestello di cottura con rivestimento antiaderente, rimovibile
- J** Manico pieghevole del cestello di cottura
- K** Raccordo di trasmissione
- L** Camera di cottura
- M** Gancio impastatore
- N** Misurino
- O** Cucchiaino dosatore
- P** Gancio per rimuovere il gancio impastatore dal pane / dalla torta



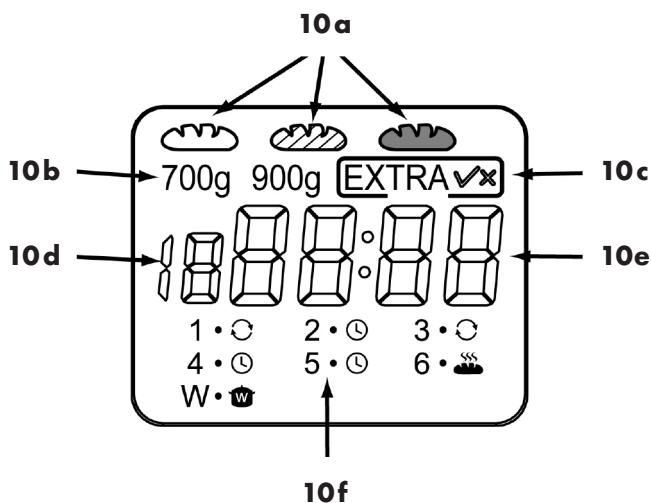
Pannello di controllo






Nota: ogni pressione di un tasto viene confermata con un breve segnale acustico.





- 1 Tasto per attivare/disattivare il contenitore degli ingredienti
- 2 Tasto per la selezione dei programmi (13 programmi)
- 3 Tasto per preimpostare l'avvio ritardato (fino a 13 ore) o con il "Programma individuale" per impostare i vari tempi di impasto e di lievitazione o il tempo di cottura
- 4 Tasto per la regolazione del colore della crosta (chiara, media, scura)
- 5 Tasto per la regolazione della dimensione del pane (700g/900g)
- 6 Tasto di avvio rapido per il programma 11 "Mescolare l'impasto"
- 7 Tasto di avvio rapido per il programma 8 "Cottura"
- 8 Tasto per l'impostazione dei parametri per il "Programma individuale" 13
- 9 Tasto Start/Pausa/Stop
- 10 Display

Display



Nota: l'illuminazione del display si spegne 20 secondi dopo l'ultima impostazione.

10a	Indicatore del livello di doratura impostato  chiaro  medio  scuro
10b	Indicatore della dimensione del pane selezionata 700g 900g
10c	Indicatore del contenitore degli ingredienti EXTRA ✓ attivo EXTRA ✗ non attivo
10d	Indicatore del programma selezionato

10e	Indicatore del tempo impostato
10f	Indicatore dello stato di avanzamento 1 •  Impastare 1 2 •  Lievitare 1 3 •  Impastare 2 4 •  Lievitare 2 5 •  Lievitare 3 6 •  Cottura W •  Mantenere caldo

Montaggio della macchina per il pane

Montaggio della macchina per il pane



Attenzione! Pericolo di lesioni! L'apparecchio e tutti gli accessori devono essere completamente raffreddati prima di montare l'apparecchio!



Estrarre sempre la spina di rete prima di montare l'apparecchio!



• Aprire il coperchio dell'alloggiamento utilizzando le due piccole maniglie laterali (B). Posizionare il cestello di cottura con una leggera angolazione (vedi illustrazione) sulla mototrazione sul fondo della camera di cottura.



• Ruotare il cestello di cottura verso destra fino all'arresto. Assicurarsi che il cestello sia correttamente posizionato.



• Posizionare il gancio impastatore sull'albero della mototrazione. Assicurarsi che il lato appiattito dell'albero e il gancio impastatore siano uno sopra l'altro.



• Controllare che il gancio impastatore sia posizionato correttamente. Chiudere il coperchio dell'alloggiamento utilizzando le due piccole maniglie laterali (B).



• Posizionare il contenitore degli ingredienti sul lato sinistro ad angolo. Assicurarsi che la sporgenza del contenitore degli ingredienti sia posizionato sotto la barra sul coperchio dell'alloggiamento.

Montaggio / Smontaggio della macchina per il pane



- Premere il contenitore degli ingredienti sul lato destro verso il basso fino a quando scatta in posizione.



- Aprire il coperchio dell'alloggiamento e controllare che lo sportello del contenitore degli ingredienti sia chiuso. Se necessario, farlo scattare in posizione.

Attenzione:

Assicurarsi che lo sportello del contenitore degli ingredienti sia sempre chiuso prima della messa in funzione.

Il contenitore degli ingredienti deve sempre trovarsi nella base dell'apparecchio, anche se non è attivato.

Smontare la macchina per il pane



Attenzione! Pericolo di lesioni! L'apparecchio e tutti gli accessori devono essere completamente raffreddati prima di smontare l'apparecchio!



Estrarre sempre la spina di rete prima di smontare l'apparecchio!



- Aprire il coperchio utilizzando le due piccole maniglie laterali (B).



- Sfilare il gancio impastatore verso l'alto dall'albero e estrarlo dal cestello di cottura.

Nota: se il gancio impastatore non può essere rimosso, si consiglia di riempire il cestello di cottura con un po' di acqua tiepida e di lasciarlo in ammollo per qualche minuto. Non rimuovere il gancio con un utensile o con la forza!

Smontaggio della macchina per il pane



- Ruotare il cestello di cottura verso sinistra fino all'arresto.



- Estrarre il cestello di cottura verso l'alto dalla camera di cottura per il manico.



- Per rimuovere il contenitore degli ingredienti, premere il pulsante di rilascio sul lato destro.



- Sollevare lateralmente il contenitore degli ingredienti e rimuoverlo verso l'alto.

Panoramica dei programmi

Programmi			Impostazioni disponibili			
No.	Denominazione	Descrizione	Avvio ritardato	Doratura	Dimensione	Contenitore degli ingredienti
1	Standard	Per pani normali a base di farina bianca, farina mista e farina bigia.	✓	✓	✓	✓
2	Breve (Kurz)	Per chi ha fretta, utilizzare metà degli ingredienti della ricetta con il programma breve e la doratura scura.	✓	✓	-	✓
3	Pane bianco (Weissbrot)	Per un pane bianco con una crosta dura e una mollica morbida.	✓	✓	✓	✓
4	Veloce (Schnell)	Per impasti senza lunghi tempi di lievitazione (ad es. impasti con lievito in polvere al posto del lievito di birra). Nota: per i migliori risultati di cottura, utilizzare acqua tiepida.	-	✓	-	✓
5	Integrale (Vollkorn)	Per pani a base di cereali integrali relativamente grossolani che richiedono una temperatura di lievitazione più elevata prima della cottura.	✓	✓	✓	✓
6	Torta (Kuchen)	Ideale per pan di spagna, muffin e brownies.	✓	✓	-	✓
7	Impastare la pasta* (Teig kneten)	Per impastare impasti pesanti e pasta lievitata con un successivo tempo di lievitazione.	✓	-	-	-
8	Cottura (Backen)	Semplice funzione di cottura; per impasti pronti o per una post-cottura manuale.	✓	✓	-	-

Panoramica dei programmi

Programmi			Impostazioni disponibili			
No.	Denominazione	Descrizione	Avvio ritardato	Doratura	Dimensione	Contenitore degli ingredienti
9	Pane tostato (Toastbrot)	Per il classico pane tostato con crosta sottile e uniforme.	✓	✓	✓	✓
10	Marmellata (Konfitüre)	Per un risultato ottimale, utilizzare in ogni caso lo zucchero gelificante. Rapporto secondo il foglietto illustrativo.	-	-	-	-
11	Miscelare la pasta** (Teigrühren)	Per mescolare l'impasto. In questo modo si risparmia la miscelazione manuale degli ingredienti.	-	-	-	-
12	Senza glutine (Glutenfrei)	Può essere utilizzato per tutti gli impasti senza glutine; da adattare alle specifiche della rispettiva ricetta.	✓	✓	✓	✓
13	Individuale (Individuell)	Sono possibili impostazioni temporali individuali di tutte le fasi di impasto, lievitazione e cottura.	✓	✓	-	✓

* Questo programma viene utilizzato se il processo di cottura dopo l'impasto e la lievitazione non avviene nell'apparecchio ma esternamente (ad es. per l'impasto della pizza).

** Questo programma può essere utilizzato anche per mescolare il quark alla frutta, la crema di formaggio ecc. Il programma non deve essere selezionato in aggiunta a uno dei programmi di cottura.

Descrizione del programma con tempi di impostazione

Programma		Peso	Durata totale	Impostazione del tempo in minuti				
No.	Denominazione			Impastare 1	Lievitare 1	Impastare 2	Lievitare 2	Lievitare 3
1	Standard	700g	02:53 h	11	20	17	23	37
		900g	03:00 h	12	20	18	23	37
2	Breve	–	02:35 h	12	10	13	10	40
3	Pane bianco	700g	03:40 h	18	40	22	30	45
		900g	03:50 h	20	40	25	30	45
4	Veloce	–	02:05 h	12	10	8	0	25
5	Integrale	700g	03:37 h	11	25	21	35	60
		900g	03:45 h	12	25	23	35	60
6	Torta	–	01:50 h	7	4	10	9	–
7	Impastare la pasta	–	01:30 h	20	0	0	35	35
8	Cottura	–	10–60 min.	–	–	–	–	–
9	Pane tostato	700g	03:00 h	17	40	8	25	35
		900g	03:05 h	17	40	8	25	35
10	Marmellata	–	01:30 h	–	–	–	–	–
11	Miscelare la pasta	–	00:25 h	25	–	–	–	–
12	Senza glutine	700g	02:50 h	12	5	13	30	40
		900g	02:55 h	12	10	13	30	40
13	Individuale	–	–	regolabile individualmente al minuto				

Descrizione del programma con tempi di impostazione

Programma		Cottura in minuti			Mantenimento calore in minuti
No.	Denominazione	Doratura			
		chiara	media	scura	
1	Standard	65	65	65	60
		70	70	70	60
2	Breve	70	70	70	60
3	Pane bianco	65	65	65	60
		70	70	70	60
4	Veloce	70	70	70	60
5	Integrale	65	65	65	60
		70	70	70	60
6	Torta	80	80	80	60
7	Impastare la pasta	-	-	-	-
8	Cottura	fino 60	fino 60	fino 60	fino 60
9	Pane tostato	55	55	55	60
		60	60	60	60
10	Marmellata	-	-	-	-
11	Miscelare la pasta	-	-	-	-
12	Senza glutine	70	70	70	60
		70	70	70	60
13	Individuale	regolabile individualmente al minuto			fino 60

Messa in funzione

⚡ Una scossa elettrica può essere fatale! Si prega di seguire le istruzioni di sicurezza!



Attenzione: rischio di lesioni e ustioni!

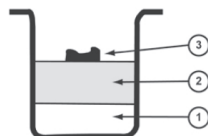
Le superfici dell'apparecchio, la camera di cottura con cestello di cottura, il contenitore degli ingredienti e il gancio impastatore diventano caldi durante il funzionamento e rimangono caldi per un certo tempo dopo che l'apparecchio è stato spento. Fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire quando il coperchio viene aperto.

1. Montare e collegare l'apparecchio

- Montare l'unità come descritto nel paragrafo "Montaggio dell'unità" a pagina 89–90. Assicurarsi che anche il contenitore degli ingredienti sia montato.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina nella presa. Si sente un segnale acustico e sul display viene visualizzato il programma "1". I valori predefiniti sono: Peso: 900 g; doratura: media; tempo: 03:00.
- Il display si illumina e l'apparecchio è pronto per l'uso.

2. Riempire il cestello di cottura

- Tenete pronti tutti gli ingredienti necessari per la lavorazione. Prestare attenzione al rapporto di quantità tra ingredienti liquidi e solidi.
- Aprire il coperchio dell'alloggiamento utilizzando le due piccole maniglie laterali.
- Riempire il cestello di cottura nel seguente ordine:
 1. Ingredienti liquidi (fino ca. 350 ml)
 2. Ingredienti solidi come farina, miscele pronte, ecc. (fino ca. 500 g)
 3. Altri ingredienti come lievito, bicarbonato di sodio, lievito in polvere (fino ca. 10 g)



- Dopo il riempimento, chiudere il coperchio con le due piccole maniglie laterali.

Attenzione:

Se si riempie una quantità troppo grande, l'impasto può traboccare e aderire alla camera di cottura o all'elemento riscaldante.

Messa in funzione

3. Riempire il contenitore degli ingredienti (se necessario e previsto dal programma)



• Nell'impostazione predefinita, la funzione del contenitore degli ingredienti è attivata. Questo viene indicato sul display con l'indicatore "EXTRA ✓".

• Se la funzione non è necessaria, premere il tasto "Extra" per disattivarla. La disattivazione viene poi indicata sul display con "EXTRA ✗".

Premere nuovamente il tasto "Extra" per riattivare la funzione.

Importante:

Prima di riempire il contenitore degli ingredienti, controllare sempre che lo sportello del contenitore sia chiuso!

• Sollevare il coperchio del contenitore degli ingredienti verso l'alto e riempire gli ingredienti (senza liquidi e riempiendo il contenitore al massimo per 2/3).

• Chiudere nuovamente il coperchio del contenitore degli ingredienti.

Attenzione:

Non tutti i programmi sono dotati di questa funzione, quindi verificare con la tabella a pagina 92/93 se il programma impostato ha la funzione contenitore degli ingredienti.

4. Selezionare il programma



• Con il tasto "Programm" selezionare il programma desiderato. La selezione è visibile sul display.

5. Selezionare la dimensione del pane



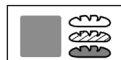
• Con il tasto "Peso" selezionare la dimensione del pane desiderata: 700 g o 900 g. La selezione viene visualizzata sul display.

Suggerimento: un pane da 700 g o 800 g può essere cotto anche nell'impostazione da 900 g, verrà quindi impastato un po' più forte e la doratura risulterà un po' più scura.

Attenzione:

Non tutti i programmi sono dotati di questa funzione.

6. Selezionare il grado di doratura



• Con il tasto "Doratura" selezionare il grado di doratura desiderato: chiara, media o scura. La selezione è visibile sul display.

Attenzione:

Non tutti i programmi sono dotati di questa funzione.

7. Avviare/mettere in pausa/ terminare un programma



Avviare

• Per avviare il programma premere il tasto "Start/Stop". L'apparecchio avvia la preparazione, sul display lampeggiano due punti al centro dell'indicatore del tempo. Il display visualizza anche le singole fasi del programma. L'indicatore del tempo del programma selezionato conta alla rovescia (Count-down).

Mettere in pausa

• Il programma può essere messo in pausa. A tale scopo, premere il tasto "Start/Stop", l'indicatore del tempo lampeggia sul display. Se si desidera proseguire il programma, premere nuovamente il tasto "Start/Stop".

Nota: Se non si preme un altro tasto entro 10 minuti, l'apparecchio prosegue automaticamente il programma.

Terminare

- Quando la preparazione è terminata, risuonano 10 bip.
- L'apparecchio avvia automaticamente la funzione di mantenimento del calore per 60 minuti.
- Trascorso il tempo di mantenimento del calore, l'apparecchio interrompe il funzionamento, che viene indicato da un segnale acustico ripetuto.
- Il display visualizza "00:00", i due punti al centro dell'indicatore del tempo lampeggiano.
- Se non si desidera utilizzare la funzione di mantenimento del calore,

seguire le istruzioni in "Arresto anticipato del programma" a pagina 101. *Nota:* non tutti i programmi sono dotati della funzione di mantenimento del calore.

8. Estrarre il pane/la torta cotta o la marmellata

Attenzione:

Per la rimozione utilizzare presine o guanti da cucina resistenti al calore!

Fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire quando si apre il coperchio!

- Aprire il coperchio con le due piccole maniglie laterali.
 - Ruotare il cestello di cottura leggermente verso sinistra e togliere il cestello dalla camera di cottura con l'aiuto del manico pieghevole (per informazioni dettagliate consultare il capitolo "Smontaggio dell'unità" alle pagine 90–91).
 - Rovesciare il pane / torta subito dopo averlo tolto dal cestello di cottura e lasciarlo raffreddare su una griglia per torte. (Quando si fa la marmellata, versarla in diversi bicchieri).
 - Se il gancio impastatore non si sgancia automaticamente dal pane/torta, estrarlo con cautela dal pane utilizzando l'apposito gancio.
- Attenzione:** anche il gancio impastatore è molto caldo!

Impostazione di un programma individuale

Impostazione di un programma individuale

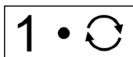
Con il programma "13" è possibile definire individualmente un programma e impostare tutte le fasi del ciclo di programma secondo i propri desideri.





1. Selezionare il programma individuale



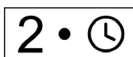
- Premere ripetutamente il tasto "Programm" finché sul display appare "13".





2. Programmazione della fase "Impastare 1"



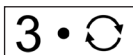
- A tale scopo premere il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 6 a 14 minuti.





3. Programmazione della fase "Lievitare 1"



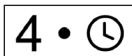
- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 20 minuti a 1 ora.





4. Programmazione della fase "Impastare 2"



- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 5 a 20 minuti.





5. Programmazione della fase "Lievitare 2"



- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 5 a 40 minuti.





6. Programmazione della fase "Lievitare 3"



- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 0 minuti a 1 ora.





7. Programmazione della fase "Cottura"



- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 0 minuti a 1:20 ore.

8. Programmazione della fase "Mantenimento calore"



- Premere nuovamente il tasto "Impostazione"   (8). Premere quindi il tasto "Impostazione avvio"   (3) per impostare il tempo desiderato. È possibile un'impostazione da 0 minuti a 1 ora.

Impostazione di un programma individuale

9. Avviare il programma

• Per confermare le impostazioni, premere il tasto "Start/Stop". Le impostazioni vengono memorizzate in modo permanente. Le singole impostazioni rimangono memorizzate anche se l'apparecchio viene scollegato dalla rete elettrica.



Preselezione dell'avvio (Avvio ritardato)

È possibile impostare un avvio ritardato fino a 13 ore. Ciò significa che le miscele di cottura possono essere preparate nell'apparecchio con ore di anticipo e sono quindi pronte per la cottura al momento giusto.

Attenzione:

La funzione di preselezione dell'avvio non è consigliata se si lavorano ingredienti deperibili come latte e uova.

Non tutti i programmi sono dotati della funzione dell'avvio ritardato. Vedere la panoramica dei programmi a pagina 92/93.

1. Riempire il dispositivo e impostare la funzione/ il tempo



• Inserire gli ingredienti desiderati e selezionare tutte le impostazioni: programma, peso, grado di doratura, contenitore di ingredienti attivo o non attivo.

• Per attivare la funzione di avvio ritardato, premere il tasto "Impostazione avvio" (3).

• Per impostare il tempo desiderato, premere nuovamente il tasto "Impostazione avvio" (3) fino a quando sul display non appare l'ora di avvio desiderata. È possibile inserire il tempo di avvio a intervalli di 10 minuti, l'impostazione massima possibile è di 13 ore.

2. Accendere il dispositivo



• Una volta effettuata l'impostazione del tempo desiderato, premere il tasto "Start/Stop" per avviare la funzione. Il display visualizza ora il programma selezionato e i due punti tra l'indicatore dell'ora lampeggiano.

Esempio: sono le 20:30, il pane dovrebbe essere pronto il giorno dopo alle 07:00, cioè in 10:30 ore. Selezionare quindi "10:30" come impostazione del tempo, in modo che l'apparecchio avvii il programma in tempo e il pane sia pronto all'ora desiderata.

Tasto di avvio rapido per il programma 8 "Cottura"



Se si preme il tasto di avvio rapido "Cottura" (7), si passa direttamente al programma di cottura (programma 8). Immettere manualmente il tempo di cottura (da 10 a 60 minuti). La funzione di cottura è adatta per impasti finiti e per la ricottura manuale (post cottura).

Tasto di avvio rapido per il programma 11 "Mescolare l'impasto"



Se si preme il tasto di avvio rapido "Mescolare l'impasto" (6), si passa direttamente al programma di mescolamento (programma 11). Questo programma di mescolamento è adatto per mescolare l'impasto, si risparmia la miscelazione manuale degli ingredienti. Il tempo di agitazione è di 25 minuti.

Arresto anticipato del programma



- Il programma selezionato può essere fermato in qualsiasi momento premendo il tasto „Start/ Stopp“ per 3 secondi.
- L'unità emette un segnale acustico più lungo e l'unità si ferma. Il display viene riportato all'impostazione predefinita (programma "1").

Spegnimento definitivo



Per spegnere completamente e permanentemente l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione dalla presa dopo ogni utilizzo.

Pulizia



Attenzione:
Rischio di lesioni!

Attenzione:

Prima di iniziare la pulizia, il vostro apparecchio deve essere spento e scollegato.

L'apparecchio e gli accessori devono essere completamente raffreddati prima di poter essere puliti.

Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo non appena si è raffreddato, in modo che i residui non si induriscano.

Non immergere mai la base, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione in acqua o pulire sotto l'acqua corrente!

Non utilizzare spugne dure o graffianti, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi, acetone, alcool o spray da forno per pulire l'apparecchio.

Non pulire mai l'apparecchio con un pulitore a vapore!

Pulizia / Deposito

Attenzione:

Non lavare gli accessori della macchina per il pane in lavastoviglie! Si consiglia di pulire il cestello di cottura e il gancio impastatore a mano, in quanto il rivestimento antiaderente può essere danneggiato dai sali dei detersivi in lavastoviglie.

- Rimuovere tutte le parti rimovibili dal coperchio e dalla base.
- Pulire il cestello di cottura, il gancio impastatore e tutti gli altri accessori in acqua calda e detersive. Lo sporco grossolano può essere rimosso con una spazzola per la pulizia con setole morbide.

Suggerimento:

Se il gancio impastatore non può essere rimosso, si consiglia di riempire il cestello di cottura con un po' di acqua tiepida e di lasciarlo in ammollo per qualche minuto. In seguito il gancio può essere facilmente rimosso. Non rimuovere mai il gancio con forza o con un utensile.

- Asciugare accuratamente tutte le parti.
- Pulire l'esterno e l'interno dell'unità base con un panno leggermente umido e poi asciugarlo.
- Solo quando tutte le parti sono completamente asciutte rimontare l'apparecchio.

Deposito

- Conservare l'apparecchio pulito e asciutto, completamente assemblato, in un luogo asciutto, preferibilmente nella sua confezione originale, per proteggerlo dalla polvere. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi. Proteggerlo dal gelo.

Codici di errore nel display

Codici di errore nel display	Errori	Risoluzione dei problemi
"HHH" e un segnale acustico ripetuto all'avvio di un programma.	La temperatura all'interno dell'apparecchio è troppo elevata.	Staccare la spina di rete. Aprire il coperchio dell'alloggiamento e lasciare raffreddare l'apparecchio per 15–20 minuti.
"HHH" e un segnale acustico ripetuto durante il funzionamento.	La temperatura all'interno dell'apparecchio è troppo elevata.	Interrompere il programma corrente. Staccare la spina di rete. Aprire il coperchio dell'alloggiamento e lasciare raffreddare l'apparecchio per 15–20 minuti.
"LLL" e un segnale acustico ripetuto all'avvio di un programma.	La temperatura all'interno dell'apparecchio è troppo bassa.	Staccare la spina di rete. Aprire il coperchio dell'alloggiamento. Attendere 15–20 minuti fino a quando il dispositivo ha raggiunto una temperatura ambiente compresa tra 15°C e 34°C.
"Err" all'avvio di un programma.	Il sensore di temperatura non funziona correttamente.	Staccare la spina di rete e non usare più il dispositivo. Contattare il servizio di riparazione FUST più vicino.

Risoluzione dei problemi

Il dispositivo è progettato per funzionare ad una temperatura ambiente compresa tra 15°C e 34°C. Le

differenze di temperatura possono influenzare il risultato di cottura.

Problema	Causa	Soluzione
Fumo fuoriesce dalle aperture di ventilazione del coperchio durante il processo di cottura.	Se la quantità è troppo abbondante, l'impasto può traboccare e bruciare nella camera di cottura o sull'elemento riscaldante.	Staccare la spina di rete. Aprire il coperchio dell'alloggiamento e lasciare raffreddare l'apparecchio per 15–20 minuti. Pulire la camera di cottura e l'elemento riscaldante.
La crosta inferiore del pane è troppo spessa.	Il pane è stato mantenuto caldo troppo a lungo nel cestello di cottura e ha quindi perso troppa umidità.	Rimuovere il pane senza utilizzare la funzione di mantenimento del calore.
È difficile rimuovere il gancio impastatore.	Il gancio impastatore è bloccato saldamente sull'albero motore e non può essere sganciato	Riempire il cestello di cottura insieme al gancio impastatore con un po' di acqua tiepida e lasciarlo in ammollo per qualche minuto. Non rimuovere il gancio con un utensile o con forza. Suggerimento: prima di inserire il gancio impastatore, far gocciolare un po' d'olio sull'albero.
Si sente il rumore del motore, ma l'impasto non viene mescolato.	Il cestello di cottura non è fissato correttamente o il gancio impastatore non è stato inserito.	Controllare che il cestello e il gancio impastatore siano inseriti correttamente.
	Forse la quantità di impasto è troppo elevata per essere mescolata.	Verificare che l'impasto sia stato preparato secondo la ricetta (misurare correttamente gli ingredienti) e che sia stato riempito nel giusto ordine.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Gli ingredienti non sono mescolati in modo uniforme e cuociono male.	Il programma selezionato non è corretto.	Selezionare il programma corretto.
	Dopo la lavorazione, si ha aperto più volte il coperchio e il pane è asciutto e non ha la crosta marrone.	Non aprire più il coperchio dopo l'ultima lievitazione dell'impasto.
	La resistenza al mescolamento è troppo elevata, per cui il gancio impastatore può ruotare a malapena e gli ingredienti non vengono quindi mescolati correttamente.	Togliere la pasta dal cestello e far funzionare la macchina senza carico; se il gancio impastatore non gira normalmente, contattare il nostro servizio clienti.
Il pane è così grande che solleva il coperchio.	È stato aggiunto troppo lievito o farina o acqua o la temperatura ambiente è troppo alta.	Verificare che l'impasto sia stato preparato secondo la ricetta (misurare correttamente gli ingredienti) e che sia stato riempito nel giusto ordine. Ridurre la quantità di ingredienti in proporzione.
Il pane è troppo piccolo o non lievita.	Non è stato aggiunto lievito.	Controllare la quantità e l'attività del lievito, aumentare la temperatura ambiente se necessario.
	La quantità di lievito è troppo bassa.	
	La temperatura dell'acqua è troppo alta per attivare il processo di lievitazione.	
	Il lievito è stato mescolato con il sale.	
	Tempo di lievitazione troppo breve.	

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
C'è così tanta pasta che il cestello di cottura trabocca.	Troppo liquido.	Ridurre la quantità di liquido e migliorare la resistenza dell'impasto.
	Il contenuto di lievito è troppo alto.	
Il pane collassa al centro quando la pasta viene cotta.	La farina utilizzata non è adatta alla cottura del pane.	Ridurre la quantità di liquido e utilizzare farina adeguata (vedi „Piccola scienza della farina“).
	Il lievito entra in contatto con il liquido troppo presto.	Assicurarsi che il lievito non venga immediatamente a contatto con il liquido.
	Troppo liquido rende l'impasto troppo umido e morbido.	Regolare il dosaggio degli ingredienti.
	La temperatura dell'acqua è troppo alta.	Utilizzare acqua più fredda (20°C – 25°C).
Il peso del pane è molto alto e la struttura troppo densa.	Troppa farina o insufficiente acqua.	Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità d'acqua.
	Troppi ingredienti di frutta o troppa farina integrale.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	È stato utilizzato troppo poco lievito.	Aumentare la quantità di lievito.
	Tempo di lievitazione troppo breve.	Aumentare il tempo di lievitazione.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La parte centrale è vuota dopo aver tagliato il pane.	Troppa acqua o troppo	Regolare il dosaggio degli ingredienti.
	Non è stato utilizzato sale.	
	La temperatura dell'acqua è troppo alta.	Utilizzare acqua più fredda (20°C – 25°C).
Sulla superficie del pane si trova della polvere.	Il pane contiene ingredienti ad alto contenuto di glutine.	Non aggiungere all'impasto ingredienti ad alto contenuto di glutine.
	Non è stato mescolato correttamente a causa della mancanza d'acqua.	Controllare il contenuto d'acqua e la configurazione meccanica della macchina del pane.

I cereali più importanti per la cottura del pane sono il grano, il farro e la segale. Per una maggiore varietà, a queste farine possono essere aggiunte altri tipi di farine.

Il grano, il farro e la segale hanno la cosiddetta capacità di auto-cottura. Ciò significa che un pane può essere cotto al 100% con una di queste farine.

Farina di grano tenero

è considerata la farina di pane per eccellenza. Ha ottime proprietà di cottura e il pane rimane in buona forma anche durante la cottura. La farina di grano è disponibile in vari gradi di macinazione:

- **Farina integrale** viene macinato a partire da chicchi di cereali interi e non mondati, cioè contiene sia la crusca che il germe. Il germe contiene grassi, quindi la farina integrale non si conserva a lungo. Le paste fatte con farina integrale hanno bisogno di più liquido.
- **Farina bigia** contiene ancora una parte della crusca, è di colore più scuro e contiene più fibre alimentari rispetto alla farina bianca o semi-bianca.
- **Farina semibianca** contiene ancora pochissima crusca.
- **La farina bianca** (chiamata semplicemente farina nelle ricette) contiene solo la parte interna del chicco di grano, il cosiddetto endosperma. Il germe e la buccia (crusca) vengono rimossi prima della macinazione.

Farina di farro

Il farro era un tempo il cereale da pane più importante alle nostre latitudini, ma poi è stato sostituito dal grano più produttivo. Negli ultimi anni il farro ha fatto un grande ritorno. Anche le proprietà di cottura del farro sono molto buone, anche se i pani diventano un po' più larghi quando sono cotti al forno. Pertanto, il pane di farro viene spesso preparato con un biga liquida e/o cotto in uno stampo.

Farina di segale

è disponibile anche in vari gradi di macinazione. Il pane di pura farina di segale diventa molto pesante e ha una mollica compatta. La farina di segale viene quindi spesso mescolata con altre farine come quella di farro o di frumento. Gli impasti di segale hanno bisogno di una lunga lievitazione. Anche la preparazione del lievito naturale è un classico.

Miscele di farina

La farina di frumento e di farro può essere mescolata bene con altri tipi di farina. Per una pagnotta di 500 g di farina, 100 g possono essere sostituiti da orzo, mais, grano saraceno, patate o farina di lupino.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le seguenti prestazioni:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un danger grave pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Brotbackautomat « Pro »
Art.-Nr.	350442/10657005
Netzspannung	230 V ~ 50Hz
Leistung	550 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen (Höhe x Breite x Tiefe)	330 x 220 x 295 mm
Kabellänge	ca. 1,2 m
Netto Gewicht	ca. 4,2 kg
Fassungsvermögen Backform	2 Liter
Material Backform	Aluminium (3004) mit Antihaf-Beschichtung Whitford „QuanTanium“
Betriebsbereich	15°C – 34°C
Gepüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Machine à pain « Pro »
Art.-Nr.	350442/10657005
Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance	550 W
Couverture minimale	6A
Dimensions (hauteur x largeur x longueur)	330 x 220 x 295 mm
Longueur du cordon	env. 1,2 m
Poids net	env. 4,2 kg
Capacité du moule	2 litres
Matériau du moule	Aluminium (3004) avec revêtement anti-adhésif Whitford « QuanTanium »
Gamme de température	15°C – 34°C
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi FUST Macchina per il pane « Pro »
Art.-Nr.	350442/10657005
Tensione nominale	230 V ~ 50 Hz
Potenza	550 W
Protezione minima	6A
Dimensioni (altezza x larghezza x lunghezza)	330 x 220 x 295 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,2 m
Peso netto	ca. 4,2 kg
Capacità del cestello di cottura	2 litri
Materiale del cestello di cottura	Alluminio (3004) con rivestimento antiaderente Whitford "QuanTanium"
Temperatura ambientale di funzionamento	15°C – 34°C
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 03/2020

