

Betty Bossi

Brotbackautomat Machine à pain



Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32338

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Gerät auspacken	11
Gerätebeschreibung.....	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Das Display	14
Die Tasten und ihre Funktionen	15
Zutaten	17
Inbetriebnahme	19
Nützliche Tipps und Hinweise	21
Brot entnehmen, schneiden und aufbewahren	22
Reinigung und Pflege / Lagerung	23
Programmübersicht.....	24
Problembehebung	26
Service / Entsorgung	32
Technische Daten	33

Sommaire

Directives de sécurité	34
Déballage de l'appareil	41
Description de l'appareil.....	42
Avant la première mise en service	43
L'écran	44
Les touches et leurs fonctions.....	45
Ingrédients.....	47
Mise en service	49
Conseils utiles et remarques.....	51
Démouler le pain, le couper et le conserver	52
Nettoyage et entretien / Rangement	53
Aperçu des programmes	54
Dépannage.....	56
Service / Mise au rebut	62
Données techniques	63

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum

sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebandern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder

- Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien oder in Fahrzeugen (z. B. in Wohnmobilen oder auf Booten). Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
 - Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
 - Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
 - Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an der Steckdose angeschlossen ist.
 - Schalten Sie in folgenden Fällen immer das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät verstellen,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.

- Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.
- Während des Betriebs niemals das Gerät oder das inliegende Zubehör ohne Ofenhandschuhe berühren. Verletzungsgefahr!
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts bzw. den Backraum gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen und das heiße Gerät nicht umplatzieren.
- Geben Sie nur die in den Rezepten angegebenen Mengen in die Backform. Backform nie überfüllen!
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) und mit dem heißen Gerät selber in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an,

damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher

Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! 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.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften,
 - Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Bauernhöfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Arbeits-

- fläche. Stellen Sie es nicht nahe einer Kante. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- **Achtung: Das Gerät wird während des Gebrauchs heiss, zudem entweicht heisser Dampf!** Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät nicht mit Wänden, Vorhängen oder anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 50 cm zum nächsten Gegenstand ein. **Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder unter andere brennbare oder hitzeempfindliche Materialien oder in ein Regal.**
 - Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
 - Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehöerteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
 - Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Heisse Oberflächen!
Das Gerät und das Zubehör werden während des Gebrauchs extrem heiss und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie das Zubehör nicht während des Backvorgangs und kurz danach. Öffnen Sie den Deckel nur am Griff und entnehmen Sie die Backform nur mit Ofenhandschuhen. Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt sein.
 - Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zum Brotbackautomaten.
 - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**
- Gerät nicht bewegen, während es in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es verstellen.
 - Niemals die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen abdecken, während das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
 - Dampf und Wärme müssen ungehindert entweichen können. Wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird, kann es zu einem Brand kommen.
 - Niemals in das eingeschaltete und heisse Gerät fassen.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies gilt sowohl während des Betriebs als auch während der Lagerung.
 - Prüfen Sie immer, ob das Gerät aussen und innen sauber ist, bevor Sie es einschalten.
 - Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftauslassöffnungen, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch auf

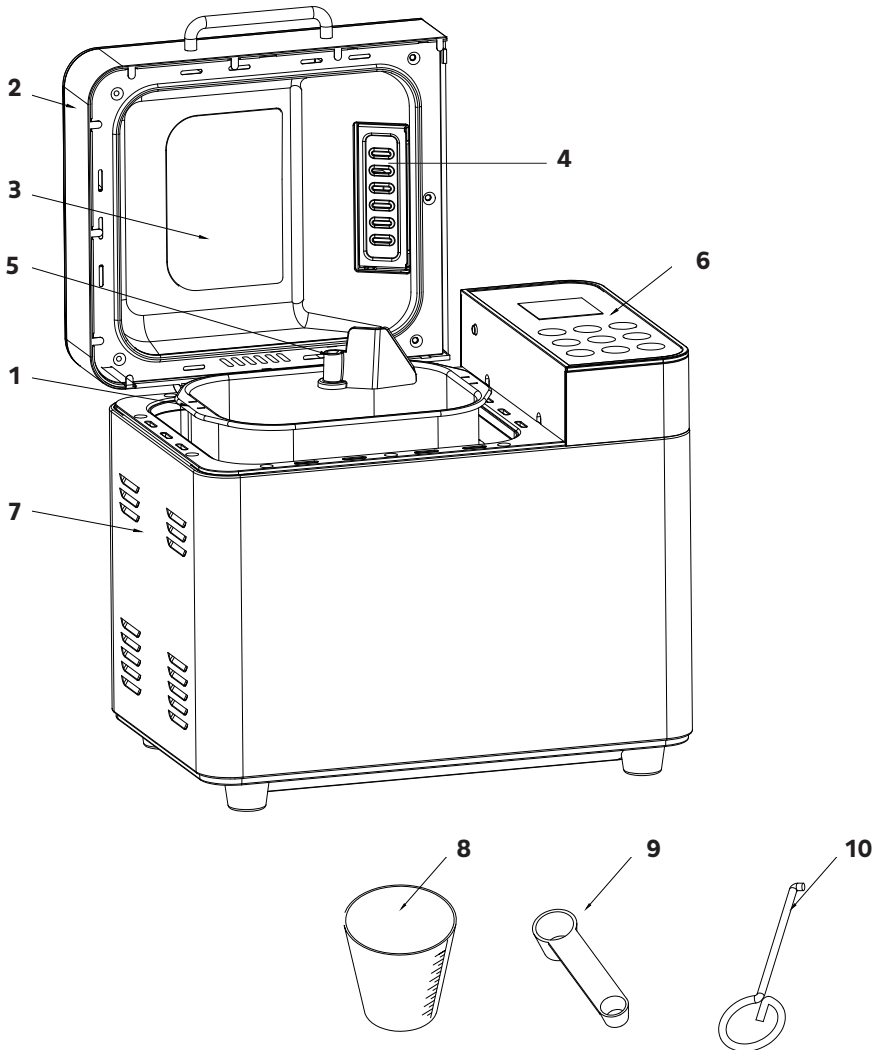
den heißen Dampf und die heiße, entweichende Luft, wenn Sie den Deckel öffnen.

- Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn sich die Backform im Backraum befindet und mit den Zutaten gefüllt ist.
- Legen Sie keine Alufolien oder andere Materialien in oder auf das Gerät. Brand- und Kurzschluss-Gefahr.
- Fassen Sie nicht in das Gerät, solange es eingeschaltet und eingesteckt ist. Berühren Sie keine beweglichen oder sich drehenden Teile
- Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Die mitgelieferte Backform immer in den Backraum legen und niemals in einem anderen Gerät verwenden.
- Schlagen Sie niemals auf die Backform, um das Brot zu entnehmen, dies könnte die Backform beschädigen und verformen.
- Niemals mit scharfkantigen Küchenutensilien aus Metall in der Backform hantieren. Benutzen Sie zum Entnehmen des Brots – wenn nötig – immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Sollte während des Betriebs viel Rauch entweichen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie nicht die Ursache abgeklärt haben.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs und bei der Lagerung immer ausser Reichweite von Kindern.

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Reinigen Sie alle Teile des Brotbackautomaten vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 23 beschrieben.

Gerätebeschreibung

Deutsch

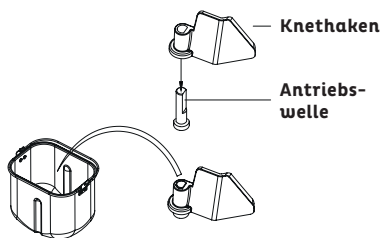


- | | | | |
|---|------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Backform | 5 | Kneithaken |
| 2 | Gerätedeckel | 6 | Bedienfeld mit Display |
| 3 | Sichtfenster | 7 | Gehäuse mit Backraum |
| 4 | Zutatenfach | 8 | Messbecher |
| 5 | Kneithaken | 9 | Messlöffel |
| 6 | Bedienfeld mit Display | 10 | Haken zum Entfernen des Kneithakens |

Gerät zusammenbauen und leer einschalten

Vor der ersten Benutzung muss der Brotbackautomat einmal leer für 10 Minuten einen Backprozess durchgeführt haben. Wenn Sie bei der ersten Inbetriebnahme einen leichten Brandgeruch wahrnehmen, kommt dies von dem neuen Heizelement und ist völlig normal.

- Spülen Sie Backform, Knethaken, Messbecher und Messlöffel in heissem Spülwasser, dann mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Legen Sie die Backform in den Backraum, halten Sie sie dabei leicht schräg und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

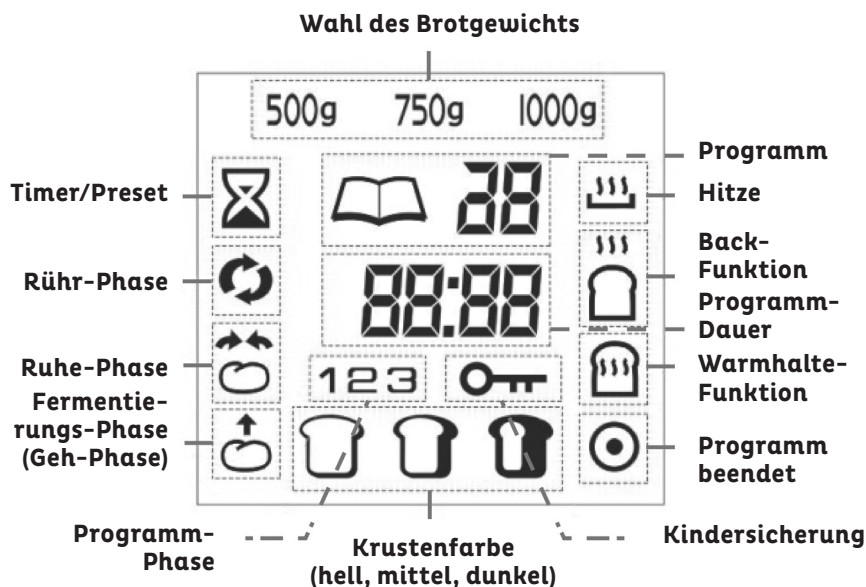


- Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle im Backraum.
- Schliessen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Sobald der Netzstecker steckt, ist das Gerät eingeschaltet und gibt einen Signalton aus,

auf dem Display wird die Standardeinstellung Programm 1 angezeigt.

- Drücken Sie wiederholt die Taste MENU, durch jedes Drücken kommen Sie in ein anderes Programm, die entsprechende Nummer leuchtet auf. Stoppen Sie bei der Programmnummer 8 „Bake“. Sollten Sie die Taste zu oft gedrückt haben, drücken Sie einfach weiter, so lange, bis erneut die Programmnummer 8 aufleuchtet.
- Wenn das Programm 8 „Bake“ aufleuchtet, drücken Sie die START/STOP-Taste, der Brotbackautomat schaltet sich ein.
- Lassen Sie den Brotbackautomaten 10 Minuten lang backen. Die Klickgeräusche, die Sie dabei hören, kommen vom Thermostat, der die Temperatur regelt und konstant hält.
- Drücken Sie nach diesen 10 Minuten die START/STOP-Taste, um das Programm vorzeitig zu beenden.
- Öffnen Sie den Deckel des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie erst den Knethaken aus der Backform und dann die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Spülen Sie die Backform und den Knethaken noch einmal mit heissem Spülwasser, danach nachspülen und abtrocknen.
- Jetzt ist Ihr Gerät betriebsbereit.

Das Display



Programmübersicht

Nr.	Bezeichnung	Beschreibung
1	Standard	Für Standardbrote aus Weissmehl, Halbweissmehl und Ruchmehl.
2	White bread	Für ein Weissbrot mit kräftiger Kruste und lockerer Krume.
3	Whole grain bread	Für Vollkornbrote aus grobem Vollkorngetreide, die eine höhere Gehrtemperatur vor dem Backen benötigen.
4	Brioche	Für süsse Hefebrote mit Butter, Ei oder Milch – ideal zum Frühstück.
5	Fast bread	Schnellprogramm für Brot in kurzer Zeit – ideal, wenn es mal schnell gehen muss.
6	Rustic Bread	Für kräftige, aromatische Brote wie Bauernbrot mit rustikaler Kruste.
7	Gluten free	Für alle glutenfreien Teige geeignet; Rezepte je nach Vorgabe anpassen.
8	Bake	Reine Backfunktion ; für fertige Teige oder zum Nachbacken.
9	Cakes	Ideal für Rührkuchen , Bananenbrot und Brownies.
10	Pizza Dough	Nur zum Kneten von Teig geeignet. Bereitet Pizzateig optimal für das anschliessende Ausrollen und Weiterverarbeiten vor.

Die **Programm-Schritte** entnehmen Sie der Programmübersicht auf S. 24/25.

Die Tasten und ihre Funktionen



- **Pausenmodus einstellen:**
Drücken Sie kurz die START/PAUSE/STOP-Taste, um in den Pausenmodus zu wechseln. Wenn innerhalb der nächsten 3 Minuten keine Eingabe erfolgt, läuft das ausgewählte Programm wieder weiter, bis es beendet ist.
- **Programm abbrechen:**
Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden, um ein Programm abzubrechen. Es ertönt ein Signal und das Programm schaltet sich ab. Mit dieser Funktion vermeiden Sie einen unbeabsichtigten Programmabbruch.
- Um das Brot zu entnehmen, drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um den Backvorgang zu beenden.

START/PAUSE/STOP-Taste



- Drücken Sie einmal kurz die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Die Anzeige leuchtet auf, die Doppelpunkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet. Sobald das Programm startet, sind alle anderen Tasten ausser der START/PAUSE/STOP-Taste deaktiviert und können nicht bedient werden.
- **Kindersicherung aktivieren:**
Drücken Sie gleichzeitig die Tasten WEIGHT und CRUST COLOR, nun ist auch die START/PAUSE/STOP-Taste gesperrt. Um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten WEIGHT und CRUST COLOR.

MENU-Taste



Mit der MENU-Taste können Sie durch die verschiedenen Programme blättern und eines davon auswählen.

- Drücken Sie so oft auf die MENU-Taste, bis die gewünschte Programm-Nummer im Display aufleuchtet. Jedes Drücken wird von einem Signalton begleitet.
- Sobald das gewünschte Programm im Display aufleuchtet, drücken Sie kein weiteres Mal, die vorprogrammierte Betriebsdauer wird zusammen mit der Programm-Nummer angezeigt.

Die Tasten und ihre Funktionen

Taste CRUST COLOR

zur Auswahl
der Krustenfarbe



- Drücken Sie so oft die Taste CRUST COLOR, bis die gewünschte Krustenfarbe im Display aufleuchtet: hell, mittel oder dunkel. Diese Taste ist in den Programmen 1–9 einstellbar.

Taste WEIGHT

zur Auswahl
des Gewichts



- Drücken Sie so oft die Taste WEIGHT, bis Sie das Gewicht des Brotlaibs eingestellt haben: 500 g, 750 g oder 1000 g. Diese Taste ist in den Programmen 1–7 einstellbar.

Tasten TIME

+ oder – für einen
zeitverzögerten Start



Mit der Taste für den zeitverzögerten Start können Sie eine Zeit von maximal 15 Stunden einstellen, damit das Brotbackprogramm zu einem späteren Zeitpunkt startet und fertig wird. Drücken Sie die Tasten + oder –, um die auf dem Display angezeigte Zeit (Betriebsdauer) zu erhöhen. Addieren Sie bis zu 15 Stunden, welche die Zeit bis zum Start und die Dauer des gewählten Backprogramms zusammenfassen.

- Wählen Sie erst das Programm/ die Einstellungen mit den Tasten MENU, WEIGHT und CRUST COLOR, erst dann kann der zeitverzögerte Start eingestellt werden
- **Hinweis:** Der zeitverzögerte Start kann in den Programmen 8–10 nicht eingestellt werden.

- **Achtung:** Verwenden Sie diese Funktion nicht bei Rezepten, die Milchprodukte oder andere leicht verderbliche Zutaten enthalten, wie z.B. Eier, Milch, Rahm oder Käse.
- Verwenden Sie Trockenhefe, Frischhefe ist für den zeitverzögerten Start nicht geeignet.
- Bedenken Sie, dass die eingestellte Zeitverzögerungszeit auch die Backzeit des Programms beinhaltet. Sobald das Backprogramm beendet ist, schaltet sich das Gerät noch für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion.
- Die maximale Verzögerung, die eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden.

Beispiel:

Sie möchten um 20:30 Uhr abends den Brotbackautomaten so einstellen, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig ist, also nach 10 Stunden und 30 Minuten.

Wählen Sie erst Ihr Programm, die Krustenfarbe und das Gewicht des Brotlaibs. Drücken Sie dann die Taste +, um die Zeit hinzuzufügen, bis auf dem Display 10:30 erscheint. Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um das Zeitverzögerungsprogramm zu aktivieren. Die Anzeige leuchtet auf, die Doppelpunkte blinken und der Countdown des Timers zählt abwärts. Das Gerät schaltet sich so ein, dass Ihr Brot um 7 Uhr morgens fertig gebacken sein wird.

Taste MANUAL BAKE zum Nachbacken



Mit dieser Taste können Sie das Brot/Gebäck noch weiter backen, wenn die Kruste zu hell sein sollte oder das Brot noch nicht ganz durchgebacken ist. Drücken Sie diese Taste und stellen Sie eine Backzeit von 10 Minuten bis 1,5 Stunden ein. Danach zum Starten die START/STOP-Taste drücken. **Hinweis:** Diese Taste leitet Sie auch weiter in das Backprogramm „Bake“.

Taste MANUAL KNEAD für die Knetfunktion



Mit dieser Taste gelangen Sie direkt zur individuellen Knetfunktion. Dort können Sie die gewünschte Knetdauer selbst einstellen – bis maximal 45 Minuten.

Taste MANUAL MODE zur Eingabe von individuellen Geh- und Backzeiten



Mit dieser Taste gelangen Sie in das Individual-Programm, um Ihre persönlichen Geh- und Backzeiten einzustellen.

Warmhalte-Funktion

- Wenn der Backvorgang beendet ist, werden 4 Signaltöne ausgegeben und das Gerät schaltet sich für 60 Minuten automatisch in die Warmhalte-Funktion.
- Auf dem Display werden 0:00 und das Symbol  angezeigt. Nach Ablauf der 60 Minuten wird im Display das Symbol „Programm beendet“  angezeigt.

- Wenn Sie die Warmhalte-Funktion vorher ausschalten wollen, drücken Sie die START/STOP-Taste für 3 Sekunden.

Tipp:

Wenn Sie keine dunkle Kruste wünschen, ist es empfehlenswert, das Brot sofort nach Programmende aus dem Brotbackautomaten zu nehmen.

Wie die Zutaten am besten gemessen werden

Für das Gelingen der Backwaren ist es entscheidend, dass die Zutaten genau abgemessen werden.

- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel – auch für die Flüssigkeiten.
- Halten Sie Messlöffel und Messbecher immer auf Augenhöhe, damit Sie die Skalierung und die Einfüllhöhe genauer sehen können.
- Nachdem Sie Speiseöl oder andere Flüssigkeiten abgemessen haben, muss der Messbecher und Messlöffel gewaschen und getrocknet werden, bevor andere Zutaten darin abgemessen werden.
- Wenn Sie trockene Zutaten messen, löffeln Sie diese vorsichtig in den Messbecher und fahren Sie mit einem Messer über den Rand, sodass die Zutaten eingeebnet werden.
- Verwenden Sie zum Abmessen kleiner Mengen trockener oder flüssiger Zutaten den mitgelieferten Messlöffel. Ein Messlöffel

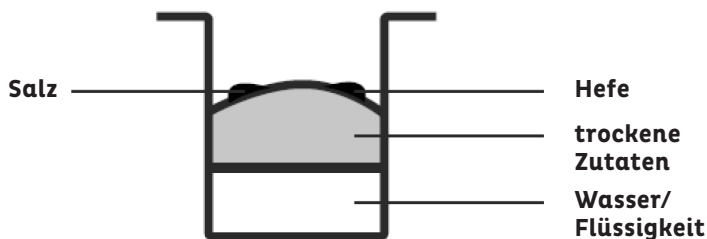
bedeutet, dass die Menge glatt im Messlöffel liegt und nicht ein kleines Häufchen bildet, da auch dies Auswirkungen auf das Rezept haben würde.

Weitere Tipps

- Geben Sie die Zutaten genau in der im Rezept angeführten Reihenfolge in die Backform.
- Starten Sie mit den flüssigen Zutaten, welche Zimmertemperatur haben sollten, ausser es ist extra anders im Rezept erwähnt.
- Danach folgen die trockenen Zutaten. Fügen Sie das Mehl (max. 600 g) vorsichtig hinzu und verteilen Sie es gleichmässig in der Flüssigkeit. Wenn Sie es in einem Schwung in die Flüssigkeit kippen, kann die Flüssigkeit durch das Mehl nach oben

sickern und die Wirkung der Hefe beeinträchtigen. Dieser Hinweis ist besonders wichtig, wenn Sie einen zeitverzögerten Start eingeben wollen.

- Als letztes fügen Sie die Hefe hinzu. Die Hefe sollte nicht mit den feuchten Zutaten oder dem Salz in Berührung kommen. Machen Sie deshalb mit dem Finger oder einem Löffel eine kleine Mulde in die trockenen Zutaten und geben Sie die Hefe in die Mulde. Prüfen Sie immer das Haltbarkeitsdatum der Hefe, sie sollte frisch sein. Achten Sie auch darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben (wenn nicht anders im Rezept vermerkt). Das Wasser sollte lauwarm sein (30°-35°C), ausser es ist im Rezept anders angegeben.



Inbetriebnahme



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

- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Entnehmen Sie die Backform. Legen Sie den Knethaken auf die Antriebswelle.
- Geben Sie die abgewogenen Zutaten wie in den beiliegenden Rezepten beschrieben in die Backform, beachten Sie dabei die Reihenfolge.
- Setzen Sie die Backform wieder zurück in das Gerät. Drehen Sie sie leicht nach rechts.



- Schliessen Sie den Gerätedeckel.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose: Ein Signalton ertönt und im Display leuchtet das Standardprogramm 1 auf.
- Stellen Sie nun das gewünschte Programm und die Einstellungen ein. Drücken Sie dazu die Taste MENU so oft, bis das gewünschte Programm im Display aufleuchtet.
- Drücken Sie die Taste "CRUST COLOR", um die gewünschte

Krustenfarbe einzustellen. Wählbar sind hell, mittel oder dunkel.

Hinweis:

Wenn Sie den zeitverzögerten Start einstellen wollen, drücken Sie auch die Tasten TIME + oder, zur Korrektur, TIME -. Nicht möglich bei den Programmen 8-10.

- Drücken Sie nach der Programmeinstellung kurz die Taste START/STOP, um den Brotbackautomaten zu starten. Der Automat führt nun automatisch alle Schritte nacheinander durch, im Display wird die verbleibende Zeit heruntergezählt.
- Überprüfen Sie nach einigen Minuten durch einen Blick durch das Sichtfenster, ob das gesamte Mehl in den Teig eingearbeitet ist. Es kann vorkommen, dass Mehl in den Ecken der Backform nicht eingearbeitet wurde, in diesem Fall die START/PAUSE-Taste drücken, Deckel öffnen und mit einem Kunststoff-Spatel das Mehl von den Ecken lösen, damit es mit eingearbeitet wird. Danach Deckel wieder schliessen und die START/PAUSE-Taste erneut drücken, damit das Programm fortgesetzt wird.
- Sollten Sie Nüsse oder Samen in Ihr Brot einarbeiten wollen, geben Sie diese vor Beginn des Programms in das Zutatenfach. Schieben Sie dazu den Deckel des Zutatenfachs nach links, geben die Nüsse zerkleinert und die Samen in das Fach

und schliessen den Schieberdeckel wieder. Ca. 30 Minuten nach Programmstart (je nach gewähltem Programm) sind 4 Pieptöne zu hören und das Zutatenfach entleert sich in die Backform.

- **Hinweis:** Das Zutatenfach wird immer geleert, unabhängig, ob Sie Nüsse/Samen in das Fach gegeben haben oder nicht.

Programmende

- Wenn das Programm beendet ist, werden 5 Pieptöne ausgegeben und auf dem Display wird die Zeit 0:00 angezeigt. Wenn Sie jetzt nicht das Gerät mit der START/STOP-Taste ausschalten, um das Brot zu entnehmen, schaltet sich der Automat automatisch für 60 Minuten in die Warmhalte-Funktion, damit das Brot nicht durchweicht. Sie können die Warmhalte-Funktion jederzeit mit der START/STOP-Taste ausschalten.
- Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, öffnen Sie den Deckel, drehen die Backform mit einem Ofenhandschuh gegen den Uhrzeigersinn und ziehen die Backform am Griff vorsichtig nach oben aus der Maschine.
- Stellen Sie die Backform auf den Kopf, sodass der Laib vorsichtig auf ein Abkühlgitter geschüttelt werden kann. Sollte sich der Brotlaib nicht selbst aus der Backform lösen, können Sie die Seiten des Brots vorsichtig mit einem Kunststoff-Spatel von der Form lösen.

- Lassen Sie das Brot mindestens 20 bis 30 Minuten abkühlen. Sollte sich der Knethaken noch im Brot befinden, ziehen Sie ihn mit Hilfe des Hakens aus dem Brot. **Achtung:** Der Knethaken ist sehr heiss.
- **Wichtig:** Bevor Sie das Brot aufschneiden, muss in jedem Fall der Knethaken aus dem Brot entfernt worden sein.

Tipp:

Die besten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Brot sofort nach dem Backen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

- Nach jedem Gebrauch sollten Sie den Netzstecker ziehen und das Gerät bei offenem Deckel abkühlen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bei Stromunterbrechung

- Sollte aus irgendeinem Grund die Stromzufuhr für bis zu 15 Minuten unterbrochen worden sein, wird der Backvorgang automatisch fortgesetzt, ohne dass Sie die START/STOP-Taste drücken müssen.
- Sollte der Strom länger als 15 Minuten unterbrochen worden sein, setzt der Brotbackautomat den Betrieb nicht automatisch fort und auf dem Display erscheint wieder die Standardeinstellung.

- Sollte der Teig bei einer über 15-minütigen Stromunterbrechung schon zu gehen begonnen haben, sollten Sie die Zutaten in der Backform wegschütten und einen neuen Backvorgang mit neuen Zutaten starten. Sollte der Teig noch nicht in der Aufgehphase gewesen sein, können Sie die Taste START/STOP drücken und das Programm von Anfang an starten.

Warnanzeigen auf dem Display

H : HH

- Wenn das Warnsymbol H:HH im Display aufleuchtet, ist die Temperatur in der Backform zu hoch. In diesem Fall die Taste START/STOP drücken, um das Programm zu stoppen, den Netzstecker ziehen, den Deckel öffnen und das Gerät 10–20 Minuten vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es erneut starten.

E : EO

- Wenn das Warnsymbol E:EO im Display aufleuchtet, ist der Temperatursensor defekt. In diesem Fall Gerät mit der START/STOP-Taste ausschalten, um das Programm zu stoppen, und den Netzstecker ziehen. Wenden Sie sich an den Betty Bossi Kundenservice, um das Problem zu lösen. Gerät niemals selbst auseinanderbauen, niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

Nützliche Tipps und Hinweise

- Da der Brotbackautomat kein geschlossenes Gerät ist, wird er von der aktuellen Raumtemperatur und der Luftfeuchtigkeit beeinflusst. Bei einem sehr heißen Tag oder in einer heißen Küche wird das Brot stärker aufgehen als an einem kalten Tag.
- Sollten Sie das Brot an einem sehr kalten Tag backen wollen, verwenden Sie lauwarmes Wasser (ca. 30–35°C) und nehmen Sie die gekühlten Zutaten schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank.
- Generell sollten Sie bei normalen Aussentemperaturen alle Zutaten bei Zimmertemperatur und lauwarmes (30°–35°C) Wasser verwenden, ausser es ist explizit im Rezept anders angegeben. Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Die Hefe muss trocken und getrennt von anderen Flüssigkeiten gehalten werden, auch beim Einfüllen in die Backform.
- Wenn Sie den zeitverzögerten Start wählen, sollten Sie in jedem Fall Trockenhefe verwenden. Frischhefe könnte in der Zwischenzeit verderben oder zu früh gären, Trockenhefe dagegen bleibt stabil und aktiviert sich erst bei Wasserkontakt und Wärme.
- Genaues Abmessen der Zutaten ist für ein gelungenes Brot entscheidend. Halten Sie sich entweder an die Abmessung per Küchenwaage oder mit dem mitgelieferten Messbecher/

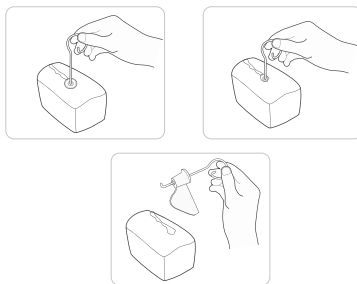
Brot entnehmen, schneiden und aufbewahren

Messlöffel. Nicht beide Wiege-Arten mischen!

- Fügen Sie nicht zu viel Fett hinzu, da es die Wirkung der Hefe verlangsamt und zu einem schweren, dichten Brot führen könnte.
- Schneiden Sie Butter und andere Fette in kleine Stücke, bevor Sie sie in die Backform geben.
- Wenn Sie den Knethaken leicht mit Öl bestreichen, bevor Sie ihn einsetzen, lässt er sich nach dem Backvorgang leichter aus dem Brot ziehen.

Brot entnehmen und schneiden

- Wir empfehlen, die Backform sofort nach dem Backen aus dem Gerät zu nehmen und das Brot aus der Backform zu stürzen. Die Warmhaltefunktion hält das Brot noch bis zu einer Stunde warm, wenn Sie es nicht sofort entnehmen können.
- Fassen Sie die heiße Backform nur mit Ofenhandschuhen an, auch nach der Warmhaltefunktion.
- Um das Brot aus der Backform zu holen, drehen Sie die Form auf den Kopf und schütteln Sie sie mehrmals, damit sich das Brot löst. Sollte sich das Brot nur schwer herausnehmen lassen, klopfen Sie eine Ecke der Backform sanft auf ein Holzbrett.
- Sollte sich der Knethaken noch im Brot befinden, nachdem Sie es entnommen haben, entfernen Sie ihn mit dem mitgelieferten Haken, bevor Sie das Brot schneiden.



- Lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten auf einem Kuchen-gitter auskühlen, damit der Dampf aus dem Brot entweichen kann. Ein heisses Brot kann nur schwer geschnitten werden.
- Frisch gebackenes Brot ist am köstlichsten, wenn es auch frisch verzehrt wird.

Selbstgebackenes Brot aufbewahren

- Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, sollte es innerhalb von 2 bis 3 Tagen verzehrt werden. Brot, das Sie nicht sofort essen, können Sie, in Scheiben geschnitten und gut verpackt, tiefkühlen (Haltbarkeit ca. 2 Monate). So können Sie immer die benötigten Scheiben entnehmen und im Toaster auftauen/toasten.
- Knuspriges, französisches Weissbrot wird bei der Lagerung weich, deshalb sollte es bis zum Aufschneiden unbedeckt bleiben.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Backform, den Knethaken und den Messbecher/Messlöffel nach jedem Gebrauch, sobald es abgekühlt ist.

Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt ist und vollständig abgekühlt.

Achtung:

Nur die Backform, der Knethaken und der Messbecher/Messlöffel dürfen in Wasser getaucht werden, der Brotbackautomat selbst darf nicht mit Wasser in Kontakt kommen und es darf auch kein Wasser in den Backraum gefüllt werden.

- Sollte sich der Knethaken nur schwer aus der Backform nehmen lassen, so füllen Sie warmes Spülwasser ein, sodass der Knethaken bedeckt ist, und lassen Sie den Knethaken 10–15 Minuten einweichen. Danach lässt sich der Knethaken leicht entnehmen.
- Spülen Sie den Knethaken, die Backform und den Messbecher/Messlöffel von Hand in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Lappen, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile sorgfältig.
- Um den Backraum zu reinigen, entfernen Sie etwaige Brotkrümel, indem Sie sie herauskippen und den Backraum mit einem leicht feuchten Tuch sauberwischen.

- Sollten Lebensmittelreste auf dem Heizelement verbrennen, lassen Sie das Heizelement abkühlen und wischen Sie die Reste mit einem leicht feuchten Tuch weg.
- Wischen Sie die Aussenseite des Automaten mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn lagern.
- **Verwenden Sie für keines der Geräteteile scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme.**
- Prüfen Sie alle Teile, ob sie unbeschädigt und trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Das Gerät darf nur wieder in Betrieb genommen oder mit geschlossenem Deckel gelagert werden, wenn es innen wie außen komplett trocken ist.

Tauchen Sie das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

Lagerung

Verstauen Sie das saubere und trockene Gerät an einem sicheren, trockenen Ort auf, am besten im Originalkarton. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Programmübersicht

Programm	1. Standard			2. White bread			3. Whole grain bread			4. Brioche		
Gewicht	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Dauer in Std.	03:15	03:10	03:05	03:50	03:45	03:40	03:50	03:45	03:40	03:35	03:30	03:25
Kneten 1												
	10			10			7			7		
Ruhen 1	3			10			13			8		
Kneten 2	5			5			10			10		
Ruhen 2	5			5			5			10		
Kneten 3	15			15			5			10		
Ruhen 3	/			10			5			10		
Kneten 4	/			15			10			10		
Gehen 1	42			40			45			40		
Gehen 2	50			/			/			/		
Gehen 3	/			55			65			45		
Backen	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
	Krustenfarbe*			Krustenfarbe*			Krustenfarbe*			Krustenfarbe*		
Warm- halten	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zeitver- zögerung	Bis zu 15 Stunden			Bis zu 15 Stunden			Bis zu 15 Stunden			Bis zu 15 Stunden		

Krustenfarbe*: Hell=110°C, Mittel=120°C, Dunkel=130°C

Krustenfarbe**: Hell=92°C, Mittel=100°C, Dunkel=110°C

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Das Brot geht nicht genug auf.	Vollkornbrot geht weniger auf als Weissbrot, da es weniger Gluten enthält.	Dies ist normal.
	Nicht genug Flüssigkeit.	15 ml mehr Flüssigkeit zugeben (3 Teelöffel).
	Kein oder zu wenig Zucker.	Halten Sie sich an die Vorgaben im Rezept. Wenn Sie süßes Brot backen, reduzieren Sie den Zucker leicht wenn Sie zuckerhaltige Zutaten wie kandierte Früchte hinzufügen.
	Falsche Mehlsorte.	Verwenden Sie Brotmehl anstelle von normalem Mehl.
	Falsche Hefesorte.	Verwenden Sie Trockenhefe.
	Zu wenig oder alte Hefe.	Die im Rezept angegebene Menge genau einhalten und das Haltbarkeitsdatum prüfen.
	Flüssigkeit zu heiss oder kalt und Hefe abgetötet oder nicht aktiviert.	Die Flüssigkeit muss Raumtemperatur haben.
	Hefe und Salz kamen vor dem Kneten miteinander in Kontakt.	Achten Sie darauf, dass sie auch in der Backform getrennt eingefüllt werden.
	Der Deckel wurde während des Gehens geöffnet.	Der Deckel muss während der Gehphase geschlossen bleiben, damit die warme Luft in der Backkammer bleibt.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Flacher Brotlaib, kein Aufgehen.	Hefe weggelassen.	Zutaten gemäss Rezept verwenden.
	Hefe war zu alt.	Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum auf der Packung.
	Flüssigkeit war zu heiss.	Die Temperatur der Flüssigkeit sollte gemäss dem Rezept sein.
	Zu viel Salz oder Salz kam mit der Hefe in Berührung.	Rezeptangabe beachten und Salz und Hefe getrennt voneinander auf das Mehl geben.
	Zeitverzögerter Start, die Hefe wurde feucht, bevor der Backvorgang begann.	Beim Einfüllen darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, richtige Reihenfolge einhalten.
Das Brot sieht pilzförmig aus.	Zu viel Hefe.	Die Hefe um 1/4 Teelöffel reduzieren.
	Zu viel Zucker.	Den Zucker um 1 Teelöffel reduzieren.
	Zu viel Mehl.	Das Mehl um 6–8 Teelöffel reduzieren.
	Nicht genug Salz.	Rezeptangabe beachten.
	Warmes, feuchtes Wetter.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) und Hefe um 1/4 Teelöffel reduzieren.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Oberseite und Seiten geben nach.	Zu viel Flüssigkeit.	Bei der nächsten Zubereitung Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) reduzieren oder etwas mehr Mehl hinzufügen.
	Zu viel Hefe.	Rezeptangabe beachten oder beim nächsten Mal ein kürzeres Programm wählen.
	Hohe Luftfeuchtigkeit und warmes Wetter haben dazu geführt, dass der Teig zu sehr aufgegangen ist.	Kaltes Wasser verwenden oder die Milch direkt aus dem Kühlschrank hinzufügen.
Die Oberseite ist nicht glatt sondern „verknotet“.	Nicht genug Flüssigkeit.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) erhöhen.
	Zu viel Mehl.	Rezeptangabe beachten und genau abmessen.
Das Brot ist beim Backen eingefallen.	Brotbackautomat stand im Luftzug oder eine Erschütterung während der Gehphase.	Brotbackautomat neu positionieren.
	Fassungsvermögen der Backform überschritten.	Rezeptangaben beachten.
	Zu wenig/kein Salz verwendet.	Rezeptangaben beachten.
	Zu viel Hefe.	Rezeptangaben beachten.
	Warmes, feuchtes Wetter.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Esslöffel) und Hefe um 1/4 Teelöffel reduzieren.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Das Brot ist ungleichmässig und an einem Ende kürzer.	Teig zu trocken.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) erhöhen.
Schwere, dichte Textur.	Zu viel Mehl/nicht genug Hefe/nicht genug Zucker.	Zutaten genau abmessen, Rezeptangaben beachten.
Offene, löchrige Textur.	Kein Salz.	Rezeptangaben beachten.
	Zu viel Hefe.	Hefe genau abmessen.
	Zu viel Flüssigkeit.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) reduzieren.
Die Mitte des Brotes ist nicht ausreihengebacken.	Zu viel Flüssigkeit.	Flüssigkeit um 15 ml (3 Teelöffel) reduzieren.
	Stromausfall während des Brotbackens.	Sollte der Stromausfall länger als 15 Minuten dauern, müssen die ungebakenen Zutaten aus der Backform genommen werden und neu gestartet werden.
	Sie haben eine zu grosse Menge in das Gerät gefüllt.	Rezeptangaben beachten, zulässige Höchstmenge nicht überschreiten.
Das Brot lässt sich nicht gut schneiden und ist klebrig.	Das Brot wurde noch heiss in Scheiben geschnitten.	Lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor Sie es aufschneiden.
	Ein falsches Messer wurde benutzt.	Verwenden Sie zum Schneiden ein gutes Brotmesser.
Dunkle, zu dicke Kruste.	Die dunkle Krustenfärbung DARK wurde gewählt.	Wählen Sie beim nächsten Mal MEDIUM oder LIGHT.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Brot verbrannt.	Fehlfunktion des Geräts.	Kontaktieren Sie den Betty Bossi Kundenservice.
Kruste zu hell.	Das Brot wurde nicht lange genug gebacken.	Wählen Sie das im Rezept vorgegebene Programm oder das BAKE-Programm.
	Die helle Krustenfärbung LIGHT wurde gewählt.	Wählen Sie beim nächsten Mal MEDIUM oder DARK.
Der Knethaken lässt sich nicht aus der Backform nehmen.	Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie den Knethaken 10 Minuten einweichen.	Nach dem Einweichen den Knethaken leicht drehen, um ihn zu lockern, und abheben.
Das Brot klebt in der Backform fest.		Wischen Sie die Innenseite der Backform mit etwas Pflanzenöl aus.
Der Brotbackautomat funktioniert nicht / der Knethaken bewegt sich nicht.	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Prüfen Sie, ob Sie das Gerät eingeschaltet haben.
	Die Backform ist nicht richtig im Gerät platziert.	Prüfen Sie, ob die Backform eingerastet ist.
	Zeitverzögerter Start wurde eingestellt.	Das Gerät schaltet sich erst ein, wenn die eingestellte Startzeit erreicht ist.
Die Zutaten wurden nicht gemischt.	Der Brotbackautomat hat nicht gestartet.	Nach der Programmauswahl muss die Taste START/STOP gedrückt werden.
	Es wurde vergessen, den Knethaken in die Backform zu legen.	Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen der Zutaten, ob der Knethaken eingelegt ist.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Währendes Betriebs ist Brandgeruch feststellbar.	Zutaten sind versehentlich in die Backkammer gelangt.	Geben Sie die Zutaten immer sehr vorsichtig in die Backform, damit nichts daneben fällt. Wenn Zutaten in die Backkammer gelangen, können sie verbrennen.
Auf dem Display erscheint „H:HH“ und ein kontinuierlicher Signalton ist hörbar.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu hoch, oder nach dem letzten Backvorgang immer noch heiss.	Drücken Sie die START/STOP-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10–20 Minuten abkühlen.
Auf dem Display erscheint „E:EO“.	Ein Temperatursensor ist defekt.	Kontaktieren Sie den Betty Bossi Kundenservice, Sie können das Problem nicht selbst beheben. Gerät niemals selbst auseinanderbauen!

Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Entsorgung



Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

Technische Daten

Produktbezeichnung	Brotbackautomat
Artikel-Nummer	32338
Nennspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	800 W
Abmessungen (L x B x H)	350 x 225 x 290mm
Kabellänge	1 m
Fassungsvermögen Backform	1000 g
Gewicht	5.8 kg
Material	Gehäuse aus Edelstahl, Backform und Knethaken aus Aluminium
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



BZ 68



Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur

indique les dangers possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule (p.ex. dans un camping-car ou sur un bateau). Ne branchez l'appareil à une prise secteur

que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Dans les cas suivants, éteignez toujours l'ap-

pareil avec la touche MARCHE/ARRET et débranchez-le:

- en cas de pannes pendant l'utilisation,
- avant le montage et le démontage des accessoires,
- avant le nettoyage de l'appareil,
- après l'utilisation,
- avant de déplacer l'appareil,
- si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- L'appareil doit toujours être entièrement refroidi et débranché avant de le démonter ou de l'assembler.
- Ne touchez jamais l'appareil ou les éléments qui

se trouvent à l'intérieur sans avoir préalablement mis des gants de cuisine. Risque de blessures!

- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil et dans la cuve du four. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide et ne déplacez jamais l'appareil chaud.
- Mettez exclusivement les quantités indiquées dans les recettes dans la machine à pain. Ne mettez pas trop d'ingrédients dans le moule.
- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
- Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou à l'aide des systèmes télécommandés.
- Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson) et avec l'appareil chaud lui-même.
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un profes-

sionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).

- Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
- Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins,
 - les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type « bed and breakfast ».
- Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Ne le placez pas trop près du rebord du plan de travail. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.

- **Attention: Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud et de la vapeur chaude s'échappe!** C'est pourquoi vous devez prendre soin que l'appareil ne touche pas des murs, rideaux ou autres objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Maintenez un écart tout autour de l'appareil d'au moins 50 cm avec tout objet. **Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue, sous d'autres matériaux inflammables ou sensible à la chaleur ou dans un placard.**
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si le châssis de l'appareil, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



Attention, risque de blessures:

- Revêtements très chauds!
L'appareil et les accessoires deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et

le restent un certain temps après que l'appareil soit éteint. Ne touchez pas les accessoires pendant la cuisson ou juste après. Ouvrez le couvercle en le tenant uniquement au niveau de la poignée et retirez le moule en utilisant des gants de cuisine. L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer.

- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour la machine à pain.
- Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le déplacer.
- Ne recouvrez jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est branché ou refroidi.
- La vapeur et la chaleur doivent pouvoir s'échapper librement. Risque d'incendie si l'appareil est recouvert de matériaux inflammables.
- Ne touchez jamais l'appareil branché et chaud.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela vaut aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est rangé.
- Vérifiez toujours que les parois intérieures et extérieures sont propres avant de mettre l'appareil en marche.
- Pendant que l'appareil est en marche, de la vapeur chaude s'échappe des orifices de sortie d'air de l'appareil. Respectez un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air

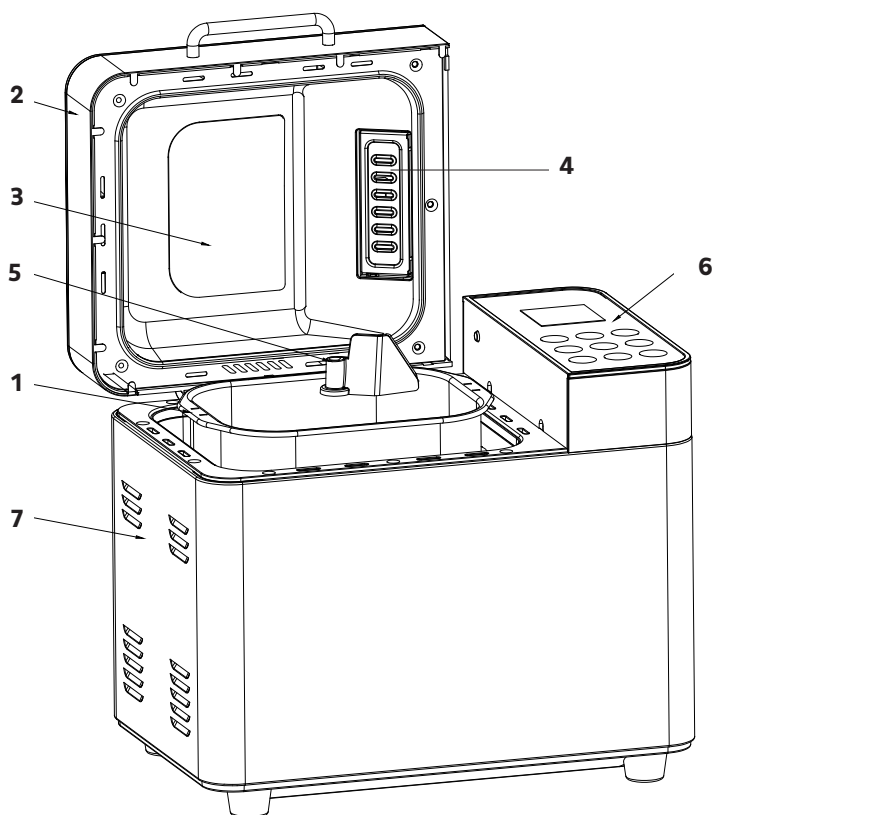
chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez le couvercle.

- Ne mettre l'appareil en marche que lorsque le moule rempli d'ingrédients se trouve dans la cuve.
- Ne placez pas de papier aluminium ou autres matériaux dans ou sur l'appareil. Risque d'incendie ou de court-circuit.
- Ne mettez pas vos mains dans l'appareil lorsqu'il est branché et en marche. Ne touchez aucun des éléments mobiles ou en rotation.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil. Placez toujours le moule fourni dans la cuve et ne l'utilisez jamais dans un autre appareil.
- Ne tapez jamais sur le moule pour démouler le pain, cela pourrait endommager le moule ou le déformer.
- Ne mettez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans le moule. Pour démouler le pain, utilisez si nécessaire des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Si une fumée importante s'échappe pendant l'utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et ne le remettez pas en marche avant d'avoir détecté la cause de la fumée.
- Tenez toujours l'appareil à l'écart des enfants lorsqu'il est en marche ou même seulement rangé.

Déballage de l'appareil

1. Déballer l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à pain comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 53.

Description de l'appareil

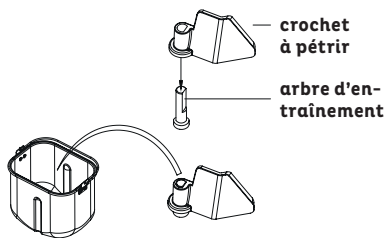


- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Moule | |
| 2 Couvercle de l'appareil | |
| 3 Hublot | |
| 4 Compartiment pour les ingrédients | 5 Châssis avec cuve |
| 5 Crochet à pétrir | 8 Verre gradué |
| 6 Tableau de commande avec écran | 9 Cuiller-doseur |
| | 10 Accessoire pour retirer le crochet à pétrir |

Montage de l'appareil et mise en marche à vide

Avant la première utilisation vous devez effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 10 minutes. Si vous constatez une légère odeur de brûler lors de la première utilisation, cela provient de l'élément chauffant neuf et est normal.

- Lavez le moule, le crochet à pétrir, le verre gradué et la cuiller-doseur dans de l'eau de vaisselle chaude puis rincez-les sous de l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- Placez la machine à pain sur un plan de travail plat, sec et résistant à la chaleur.
- Placez le moule dans la cuve, tenez-le pour cela légèrement incliné et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

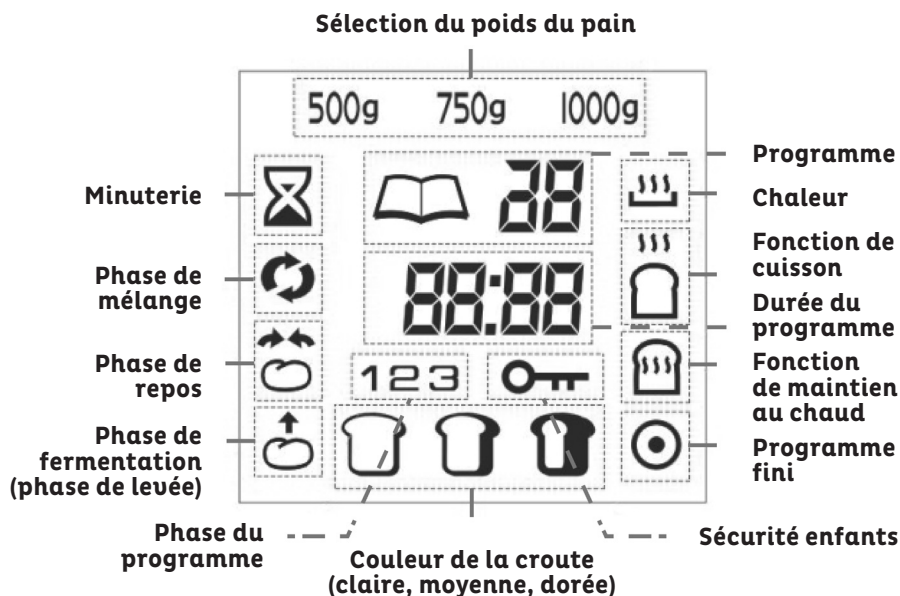


- Fixez le crochet à pétrir sur l'arbre d'entraînement situé dans la cuve.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Dès que l'appareil est branché, l'appareil est en marche et un

signal sonore retentit. Le réglage standard programme 1 s'affiche sur l'écran.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche MENU, à chaque fois vous passez sur un autre programme, le numéro correspondant s'affiche. Arrêtez sur le numéro du programme 8 « Bake ». Si vous avez appuyé trop souvent sur la touche, continuez simplement d'appuyer jusqu'à ce que vous arriviez à nouveau sur le numéro du programme 8.
- Lorsque le programme 8 « Bake » s'affiche, appuyez sur la touche START/STOP, la machine à pain se met en marche.
- Laissez la machine à pain en marche pendant 10 minutes. Les clics que vous entendez proviennent du thermostat qui règle la température pour la maintenir constante.
- Au bout de 10 minutes appuyez sur la touche START/STOP pour interrompre préalablement le programme.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le entièrement refroidir.
- Retirez tout d'abord le crochet à pétrir puis le moule de l'appareil, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant.
- Lavez une nouvelle fois le moule et le crochet à pétrir dans de l'eau de vaisselle chaude puis rincez-les et séchez-les.
- L'appareil est alors prêt à l'emploi.

L'écran



Aperçu des programmes

No.	Nom	Description
1	Standard	Pour des pains standards à base de farine blanche, mi-blanche ou bise
2	White bread	Pour un pain blanc avec une croûte croustillante et une mie légère
3	Whole grain bread	Pour des pains complets à base de céréales complètes, qui nécessitent une température de levage plus élevée avant la cuisson
4	Brioche	Pour des préparations au levain sucrés avec du beurre, des œufs ou du lait – idéal pour le petit déjeuner
5	Fast bread	Programme rapide pour pain préparé en peu de temps – idéal lorsque cela doit aller vite
6	Rustic Bread	Pour des pains denses et aromatiques comme les pains de campagne avec une croûte rustique
7	Gluten free	Approprié pour toutes les pâtes sans gluten ; Adapter les recettes selon les instructions
8	Bake	Fonction de cuisson uniquement; pour les pâtes prêtes à l'emploi ou à cuire
9	Cakes	Idéal pour les cakes , le pain de banane et les brownies
10	Pizza Dough	Uniquement approprié pour pétrir de la pâte. Idéal pour préparer de la pâte à pizza qui sera ensuite étalée et préparée.

Référez-vous à l'**aperçu des programmes** pages 24/25 pour les étapes des programmes.

Les touches et leurs fonctions



Touche START/PAUSE/STOP



- Appuyez une fois brièvement sur la touche START/PAUSE/STOP pour démarrer le programme. Le voyant s'affiche, les doubles points sur l'affichage de la minuterie commencent à clignoter et le programme se met en marche. Dès que le programme se met en marche, toutes les autres touches à l'exception de la touche START/PAUSE/STOP sont désactivées et ne peuvent pas être utilisées.
- **Activer la sécurité-enfants:** Appuyez simultanément sur la touche WEIGHT et la touche CRUST COLOR, la touche START/PAUSE/STOP est alors également bloquée. Pour désactiver à nouveau la touche sécurité-enfants,

appuyez une nouvelle fois simultanément sur la touche WEIGHT et la touche CRUST COLOR.

- **Réglage du mode pause:** Appuyez brièvement sur la touche START/PAUSE/STOP pour passer sur le mode pause. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 3 minutes qui suivent, le programme sélectionné se remet en marche jusqu'à ce qu'il soit terminé.
- **Interruption d'un programme:** Appuyez sur la touche START/PAUSE/STOP pendant 3 secondes pour interrompre un programme. Un signal sonore retentit et le programme s'arrête. Cette fonction permet d'éviter une interruption involontaire d'un programme.
- Appuyez sur la touche START/PAUSE/STOP pour mettre fin à la cuisson puis retirez le pain.

Touche MENU



La touche MENU permet de faire défiler les différents programmes et d'en sélectionner un.

- Appuyez aussi souvent que nécessaire sur la touche MENU jusqu'à ce que le numéro du programme souhaité s'affiche sur l'écran. À chaque fois que vous appuyez sur la touche un signal sonore retentit.
- Dès que le programme souhaité s'affiche sur l'écran, n'appuyez plus sur la touche, la durée de fonctionnement préprogrammée s'affiche ainsi que le numéro du programme.

Les touches et leurs fonctions

Touche CRUST COLOR pour sélectionner la couleur de la croute



- Appuyez aussi souvent que nécessaire sur la touche CRUST COLOR jusqu'à ce que la couleur souhaitée de la croute s'affiche sur l'écran: claire, moyenne, dorée. Cette touche est réglable dans les programmes 1 à 9.

Touche WEIGHT pour sélectionner le poids



- Appuyez aussi souvent que nécessaire sur la touche WEIGHT jusqu'à ce que le poids de la miche de pain soit réglé: 500 g, 750 g ou 1000 g. Cette touche est réglable dans les programmes 1 à 7.

Touches TIME + ou - pour un départ en différé



La touche de départ en différé permet de régler un départ différé jusqu'à 15 heures afin que le programme de cuisson du pain se mette en marche et finisse plus tard. Appuyez sur la touche + ou - pour augmenter le temps affiché sur l'écran (temps de fonctionnement). Ajoutez jusqu'à 15 heures, comprenant le départ différé et le temps de cuisson du programme sélectionné.

- Sélectionnez tout d'abord le programme / les réglages avec les touches MENU, WEIGHT et CRUST COLOR, puis réglez le départ différé.
- **Remarque:** Le départ différé ne peut pas être réglé dans les programmes 8 à 10.

- **Attention:** N'utilisez pas cette fonction pour des recettes qui contiennent des produits laitiers ou d'autres ingrédients facilement périssables, comme des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.
- Utilisez de la levure de boulanger sèche. La levure de boulanger fraîche n'est pas appropriée pour un départ en différé.
- Prenez en considération que le temps qui s'affiche comprend le temps de cuisson. Dès que le programme de cuisson est terminé, l'appareil passe pendant encore 1 heures sur la fonction de maintien au chaud.
- Le départ en différé maximal qui peut être réglé est de 15 heures.

Exemple:

Vous souhaitez régler la machine à pain à 20:30 heures le soir pour que votre pain soit prêt à 7 heures le lendemain matin, soit au bout de 10 heures et 30 minutes.

Sélectionnez tout d'abord votre programme, la couleur de la croute et le poids de la miche de pain. Appuyez ensuite sur la touche + pour ajouter le temps, jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran. Appuyez alors sur la touche START/STOP pour activer le programme de départ en différé. Le voyant s'allume, les doubles points clignotent et la minuterie commence à compter à rebours. L'appareil se met en marche pour que votre pain soit prêt à 7 heures.

Les touches et leurs fonctions / Ingrédients

Touche MANUAL BAKE pour cuire



Cette touche permet de continuer la cuisson du pain/des gâteaux, si la croûte devait être trop claire ou le pain pas assez cuit. Appuyez sur cette touche et réglez un temps de cuisson entre 10 minutes et 1,5 heure. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP. **Remarque:** Cette touche vous renvoie également vers le programme de cuisson « Bake ».

- Si vous souhaitez éteindre la fonction de maintien au chaud préalablement, appuyez sur la touche START/STOP pendant 3 secondes.

Conseil:

Si vous ne souhaitez pas obtenir une croûte dorée, nous vous recommandons de retirer le pain de la machine à pain immédiatement après la fin du programme.

Touche MANUAL KNEAD pour la fonction de pétrissage



Cette touche vous permet d'accéder directement à la fonction de pétrissage personnalisée. Vous pouvez y régler vous-même la durée de pétrissage souhaitée, jusqu'à 45 minutes maximum.

Comment peser de manière optimale les ingrédients

Pour bien réussir vos préparations, il est décisif que les ingrédients soient pesés avec précision.

- Utilisez toujours le verre gradué fourni ou la cuiller-doseur fournie – même pour les liquides.
- Tenez la cuiller-doseur et le verre gradué toujours à hauteur de vos yeux pour pouvoir voir avec exactitude l'échelle graduée et le niveau de remplissage.
- Après avoir mesuré l'huile alimentaire ou autres liquides, le verre gradué et la cuiller-doseur doivent être lavés et séchés avant de peser les autres ingrédients.
- Si vous pesez des ingrédients secs, mettez-les avec précaution dans le verre gradué et égalisez le niveau avec le dos d'un couteau.
- Utilisez la cuiller-doseur fournie pour mesurer des petites quantités d'ingrédients secs ou liquides. Une cuiller-doseur signifie que la quantité est bien

Touche MANUAL MODE pour entrer les temps individuels de levage et de cuisson



Cette touche vous permet de passer sur le programme individuel pour régler vos temps personnels de levage et de cuisson.

Fonction maintien au chaud

- Lorsque la cuisson est achevée, un signal sonore retentit 4 fois et l'appareil passe automatiquement sur la fonction de maintien au chaud pendant 60 minutes.
- 0:00 s'affiche sur l'écran ainsi que le symbole . Une fois les 60 minutes écoulées, le symbole « programme fini »  s'affiche sur l'écran.

Ingrédients

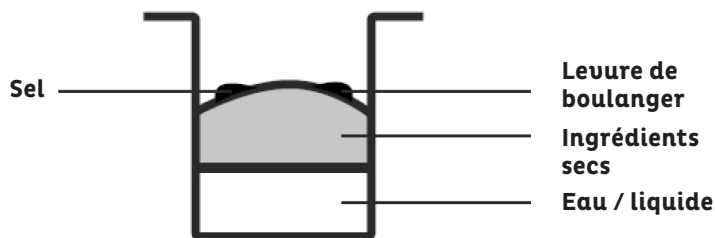
plat dans la cuiller-doseur et ne forme pas un petit tas, parce que cela pourrait également avoir un impact sur la recette.

Autres conseils

- Mettez les ingrédients dans le moule en respectant impérativement l'ordre indiqué dans la recette.
- Commencez avec les ingrédients liquides, qui doivent être à température ambiante, sauf si c'est stipulé différemment dans la recette.
- Mettez ensuite les ingrédients secs. Ajoutez la farine (max. 600g) avec précaution et réparetissez-la de manière homogène dans le liquide. Si vous la versez en une seule fois dans le liquide, celui-ci peut remonter à travers

la farine et altérer l'effet de la levure de boulanger. Cette remarque est particulièrement importante si vous voulez utiliser la fonction de départ en différé.

- Ajoutez en dernier la levure de boulanger. La levure de boulanger ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients humides ou le sel. C'est pourquoi vous devez faire un petit puits avec votre doigt ou une cuiller dans les ingrédients secs et y mettre la levure de boulanger. Vérifiez toujours la date limite de consommation de la levure de boulanger, elle doit être fraîche. Prenez soin que tous les ingrédients soient à température ambiante (sauf indication contraire dans la recette). L'eau doit être tiède (30-35°C), sauf si indiqué autrement dans la recette.



Mise en service



Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

- Placez la machine à pain sur un plan de travail plat, sec et résistant à la chaleur.
- Retirez le moule. Fixez le crochet à pétrir sur l'arbre d'entraînement.
- Mettez les ingrédients pesés, comme décrit dans la recette, dans le moule, respectez l'ordre indiqué dans la recette.
- Remettez le moule dans l'appareil. Tournez-le légèrement vers la droite.



- Refermez le couvercle de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée: Un signal sonore retentit et le programme standard 1 s'affiche sur l'écran.
- Sélectionnez alors le programme souhaité et les réglages. Appuyez pour cela sur la touche MENU aussi souvent que nécessaire jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche sur l'écran.
- Appuyez sur la touche « CRUST COLOR » pour régler la couleur

souhaitée de la croûte. Vous avez le choix entre une croûte claire, moyenne ou dorée.

Remarque:

Si vous voulez régler un départ en différé, appuyez également sur la touche TIME +, ou pour corriger la touche TIME -. Ceci n'est pas possible avec les programmes 8 à 10.

- Après le réglage du programme, appuyez brièvement sur la touche START/STOP pour mettre la machine à pain en marche. La machine effectue alors automatiquement toutes les étapes les unes après les autres, le temps restant compte à rebours sur l'écran.
- Vérifiez au bout de quelques minutes à travers le hublot que toute la farine s'intègre bien dans la pâte. Il se peut que de la farine qui se trouve dans les recoins du moule ne soit pas intégrée dans la pâte, dans ce cas appuyez sur la touche START/PAUSE, ouvrez le couvercle et détachez la farine des recoins avec une spatule en plastique pour qu'elle puisse être mélangée. Refermez ensuite le couvercle et appuyez une nouvelle fois sur la touche START/PAUSE pour que le programme se remette en marche.
- Si vous voulez intégrer des fruits à coque ou des graines dans votre pain, ajoutez-les dans le compartiment à ingrédients avant de commencer le programme. Poussez pour cela le

couvercle du compartiment vers la gauche, mettez les fruits à coque coupés en morceaux et les graines dedans et refermez le couvercle. Un signal sonore retentit 4 fois environ 30 minutes avant le début du programme (selon le programme sélectionné) et le compartiment des ingrédients se vide dans le moule.

- **Remarque:** Le compartiment est toujours vidé, que vous y ayez mis des fruits à coque / graines dedans ou pas.

Fin de programme

- Lorsque le programme est fini, un signal sonore retentit 5 fois et 0:00 s'affiche sur l'écran. Si vous n'éteignez alors pas l'appareil avec la touche START/STOP pour retirer le pain, la machine à pain passe automatiquement sur la fonction de maintien au chaud pour les prochaines 60 minutes pour que le pain ne prenne pas l'humidité. Vous pouvez éteindre la fonction de maintien au chaud à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP.
- Après avoir éteint l'appareil, ouvrez le couvercle, tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en utilisant des gants de cuisine et soulevez le moule en le tenant par la poignée pour le sortir de la machine.
- Retournez le moule pour que le pain puisse être démoulé avec précaution sur une grille de refroidissement. Si la miche de

pain ne se détache pas d'elle-même du moule, vous pouvez utiliser avec précaution une spatule en plastique.

- Laissez le pain refroidir pendant au moins 20 à 30 minutes. Si le crochet à pétrir se trouve encore dans le pain, retirez-le du pain à l'aide de l'accessoire prévu à cet effet. **Attention:** Le crochet à pétrir est très chaud.
- **Important:** Avant de couper le pain, vous devez dans tous les cas retirer tout d'abord le crochet à pétrir du pain.

Conseil:

Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus lorsque vous retirez le pain de la machine immédiatement après la cuisson et le laissez refroidir sur une grille.

- Après chaque utilisation nous vous recommandons de débrancher la machine à pain et de laisser l'appareil refroidir avec le couvercle ouvert. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

En cas de coupure d'électricité

- Si pour une raison ou une autre l'alimentation électrique devait être interrompue pendant 15 minutes maximum, la cuisson reprend automatiquement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer une nouvelle fois sur la touche START/STOP.

Conseils utiles et remarques

- Si la coupure d'électricité devait durer plus de 15 minutes, la machine à pain ne se remet pas en marche automatiquement et le réglage par défaut s'affiche à nouveau sur l'écran.
- Si la pâte a commencé à lever lors d'une coupure d'électricité supérieure à 15 minutes, vous devez jeter les ingrédients et recommencer avec des ingrédients frais. Si la pâte n'avait pas commencé à lever, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP et le programme se remet en marche depuis le début.

Signaux d'avertissement sur l'écran

H : HH

- Si le symbole d'avertissement H:HH s'affiche sur l'écran, cela signifie que la température dans le moule est trop élevée. Dans ce cas, appuyez la touche START/STOP pour arrêter le programme et débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil entièrement refroidir pendant 10 à 20 minutes avant de le remettre en marche.

E : EO

- Si le symbole d'avertissement E:EO s'affiche sur l'écran, cela signifie que le capteur de la température est défectueux. Dans ce cas, appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter le programme et débranchez

l'appareil. Prenez contact avec le service client de Betty Bossi pour résoudre le problème. Ne démontez jamais l'appareil vous-même et n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Conseils utiles et remarques

- Étant donné que la machine à pain n'est pas un appareil fermé, elle est influencée par la température ambiante actuelle ainsi que par le taux d'humidité. S'il fait très chaud ou si la température dans la cuisine est élevée, le pain lèvera plus que par temps froid.
- Si vous voulez faire du pain par temps très froid, utilisez de l'eau tiède (env. 30 à 35°C) et sortez les ingrédients refroidis du réfrigérateur 30 minutes avant de les utiliser.
- D'une manière générale nous vous recommandons d'utiliser tous les ingrédients à température ambiante et de l'eau tiède (30-35°C) lorsque la température extérieure est normale, sauf en cas d'autres indications explicites dans la recette. Mettez toujours les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette. La levure de boulanger doit être sèche et séparée des autres liquides, même lorsqu'ils sont mis dans le moule.
- Si vous sélectionnez le départ en différé, nous vous recommandons d'utiliser dans tous les cas de la levure de boulanger

Démouler le pain, le couper et le conserver

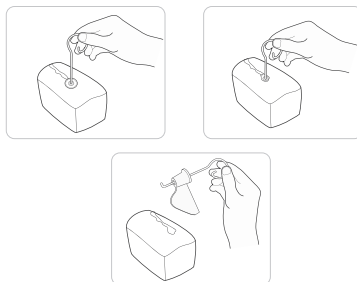
sèche. De la levure de boulanger fraîche risquerait de s'altérer entretemps ou de commencer à fermenter trop rapidement, alors que la levure de boulanger sèche reste stable et ne s'active qu'au contact de l'eau et de la chaleur.

- Une pesée exacte des ingrédients est décisive pour la réussite de votre pain. Respectez les mesures effectuées sur une balance de cuisine ou avec le verre gradué fourni / la cuiller-doseur fournie. Ne mélangez pas les deux façons de peser!
- N'ajoutez pas trop de graisse, parce cela ralentit l'effet de la levure de boulanger et rend le pain lourd et épais.
- Coupez le beurre et les autres graisses en petits morceaux avant de les mettre dans le moule.
- Si vous enduisez le crochet à pétrir avec un peu d'huile, avant de le mettre en place, il sera plus facile de le retirer du pain après la cuisson.

Démouler le pain et le couper

- Nous vous recommandons de retirer le moule de l'appareil immédiatement après la cuisson et de démouler le pain. La fonction de maintien au chaud maintient le pain chaud pendant encore une heure si vous ne pouvez pas le retirer immédiatement de l'appareil.
- Touchez le moule uniquement en mettant des gants de cuisine, même après avoir utilisé la fonction de maintien au chaud.

- Pour démouler le pain, reprenez le moule et secouez-le plusieurs fois pour que le pain se détache. Si le pain ne se détache que difficilement, tapotez légèrement un recoin du moule contre une planche en bois.
- Si le crochet à pétrir se trouve encore dans le pain, après l'avoir démoulé, retirez-le avec l'accessoire prévu à cet effet et fourni avant de couper le pain.



- Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour que la vapeur puisse s'échapper du pain. Il est difficile de couper le pain s'il est encore chaud.
- Un pain fraîchement fait maison est meilleur lorsqu'il est consommé également frais.

Conserver un pain fait maison

- Étant donné que du pain fait maison ne contient pas de conservateurs, il est conseillé de le consommer dans les 2 à 3 jours après sa cuisson. Du pain qui n'est pas consommé immédiatement peut être coupé en morceaux, bien emballé et

congelé (durée de conservation env. 2 mois). Vous pouvez ainsi sortir des tranches de pain selon vos besoins du congélateur et les décongeler / les griller dans le grille-pain.

- Le pain blanc croustillant français devient mou lorsqu'il est conservé, c'est pourquoi il est important de ne pas le recouvrir avant de le couper.

Nettoyage et entretien

Nettoyez le moule, le crochet à pétrir et le verre gradué / la cuiller-doseur après chaque utilisation, dès qu'ils sont refroidis.

Prenez soin que l'appareil soit éteint et débranché ainsi qu'entièrement refroidi.

Attention:

Seuls le moule, le crochet à pétrir et le verre gradué / la cuiller-doseur peuvent être plongés dans de l'eau, la machine à pain elle-même ne doit pas entrer en contact avec de l'eau et il ne faut jamais remplir la cuve d'eau.

- S'il est difficile de retirer le crochet à pétrir du moule, mettez de l'eau de vaisselle chaude dans le moule afin de recouvrir le crochet à pétrir et laissez-le tremper pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, le crochet à pétrir se détache facilement.
- Rincez le crochet à pétrir, le moule et le verre gradué / la cuiller-doseur à la main dans de l'eau de vaisselle chaude avec

une éponge ou un chiffon doux, rincez ensuite le tout sous de l'eau claire et séchez soigneusement tous les éléments.

- Pour nettoyer la cuve, retirez les éventuelles miettes de pain en les renversant et nettoyez la cuve avec un chiffon légèrement humide.
- Si des résidus alimentaires ont brûlé sur l'élément chauffant, laissez-le refroidir et éliminez les résidus avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez les parois extérieures de la machine à pain avec un chiffon humide et séchez-les avant de la ranger.
- **N'utilisez en aucun cas de détergents agressifs, de laine d'acier ou d'éponge-grattoir sur les éléments de l'appareil.**
- Vérifiez que tous les éléments sont en bon état et secs avant de les assembler à nouveau.
- L'appareil ne peut être remis en marche ou ranger avec le couvercle fermé que lorsqu'il est parfaitement sec, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Ne plongez jamais le châssis avec le cordon et la prise dans de l'eau et ne les tenez jamais sous de l'eau courante.

Rangement

Rangez l'appareil propre et sec dans un endroit sûr et sec, de préférence dans son emballage d'origine. Ne placez rien sur l'appareil.

Aperçu des programmes

Pro-gramme	1. Standard			2. White bread (pain blanc)			3. Whole grain bread (pain complet)			4. Brioche		
Poids	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g
Durée en heure	03:15	03:10	03:05	03:50	03:45	03:40	03:50	03:45	03:40	03:35	03:30	03:25
Pétrir 1												
	10			10			7			7		
Reposer 1	3			10			13			8		
Pétrir 2	5			5			10			10		
Reposer 2	5			5			5			10		
Pétrir 3	15			15			5			10		
Reposer 3	/			10			5			10		
Pétrir 4	/			15			10			10		
Lever 1	42			40			45			40		
Lever 2	50			/			/			/		
Lever 3	/			55			65			45		
Cuire	65	60	55	65	60	55	65	60	55	65	60	55
	Couleur de la croute*			Couleur de la croute*			Couleur de la croute*			Couleur de la croute*		
Main-tenir au chaud	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Couleur de la croute*: claire = 110°C, moyenne = 120°C, dorée = 130°C
 Couleur de la croute**: claire = 92°C, moyenne = 100°C, dorée = 110°C

Aperçu des programmes

5. Fast bread (pain rapide)			6. Rustic bread (pain rustical)			7. Gluten free (sans gluten)			8. Bake	9. Cake (gâ- teau)	10. Pizza dough (pate à pizza)
1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	1000g	750g	500g	/	/	/
02:20	02:15	02:10	05:05	05:00		03:00	02:55		00:10 – 01:30	02:17	00:45
									Réglable de 10 à 90 minutes Fonction de cuisson unique- ment pour des pates prêtes à l'emploi ou à recuire	3	3
10			10			10				2	12
2			15			10				2	10
5			5			5					10
3			10			5					10
10			15			10				20	Pétrissage et durée de lever spécial pour pate à pizza
/			10			/				40	/
/			15			/				/	/
/			60			30				/	/
45			50			/				/	/
/			50			45				/	/
65	60	55	65	60	55	65	60	55		70	/
Couleur de la croute*			Couleur de la croute*			Couleur de la croute*				Couleur de la croute**	
60	60	60	60	60	60	60	60	60	/	/	/

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le pain ne lève pas suffisamment.	Le pain complet lève moins que le pain blanc parce qu'il contient moins de gluten.	Ceci est normal.
	Pas assez de liquide.	Ajouter 15 ml de liquide (3 cuillères à café).
	Pas ou trop peu de sucre.	Respectez les données indiquées dans la recette. Pour une préparation sucrée, réduisez légèrement la quantité de sucre, si vous ajoutez des ingrédients sucrés comme des fruits confits.
	Mauvaise variété de farine	Utilisez de la farine à pain au lieu de farine normale.
	Mauvaise variété de levure.	Utilisez de la levure de boulanger sèche.
	Trop peu de levure ou levure trop ancienne.	La quantité indiquée dans la recette doit être scrupuleusement respectée. Vérifiez également la date limite de consommation.
	Liquide trop chaud ou trop froid, levure tuée ou non activée	Les liquides doivent être à température ambiante.
	La levure de boulanger et le sel sont entrés en contact avant le pétrissage.	Prenez soin que la levure de boulanger et le sel soient mis séparément dans le moule.
	Le couvercle a été ouvert pendant que la pâte lève.	Le couvercle doit rester fermé pendant la phase de levage pour que l'air chaud reste dans la cuve.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Miche de pain plate, n'a pas levé.	Levure de boulanger oubliée.	Utilisez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
	Levure de boulanger trop ancienne.	Vérifiez la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.
	Liquide trop chaud.	La température du liquide doit respecter les consignes indiquées dans la recette.
	Trop de sel ou le sel est entré en contact avec la levure.	Respectez les quantités indiquées dans la recette et mettez le sel et la levure de boulanger séparément sur la farine.
	Départ en différé, la levure a pris l'humidité avant le début de la préparation du pain.	Prenez soin que la levure n'entre pas en contact avec les liquides, respectez l'ordre indiqué dans la recette pour mettre les ingrédients dans le moule.
Le pain a une apparence de champignon.	Trop de levure.	Réduisez la quantité de levure d'un quart de cuiller à café.
	Trop de sucre.	Réduisez la quantité de sucre d'une cuiller à café.
	Trop de farine.	Réduisez la quantité de farine de 6 à 8 cuillers à café.
	Pas assez de sel.	Respectez les quantités indiquées dans la recette.
	Météo trop chaude et humide.	Réduisez la quantité des liquides de 15 ml (3 cuillers à café) et de la levure d'un quart de cuiller à café.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le dessus et les côtés du pain retombent.	Trop de liquide.	Réduisez la quantité des liquides de 15 ml (3 cuillers à café) ou ajoutez un peu plus de la farine.
	Trop de levure.	Respectez les quantités indiquées dans la recette et sélectionnez la prochaine fois un programme plus court.
	Une humidité ambiante élevée et une météo chaude ont fait que la pâte a trop levé.	Utilisez de l'eau froide ou ajoutez du lait sortant directement du réfrigérateur.
Le dessus du pain n'est pas lisse, mais irrégulier, comme « noué ».	Pas assez de liquide.	Augmentez la quantité de liquides de 15 ml (3 cuillers à café).
	Trop de farine.	Respectez les quantités indiquées dans la recette et pesez scrupuleusement les ingrédients.
Le pain est retombé pendant la cuisson.	La machine à pain était placée dans un courant d'air ou a été secouée pendant la phase de levage.	Repositionnez la machine à pain.
	Volume du moule dépassé.	Respectez les quantités indiquées dans la recette.
	Trop peu ou pas de sel utilisé.	Respectez les quantités indiquées dans la recette.
	Trop de levure.	Respectez les quantités indiquées dans la recette.
	Météo chaude et humide.	Réduisez la quantité des liquides de 15 ml (3 cuillers à café) et de la levure d'un quart de cuiller à café.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le pain est irrégulier et plus court sur une extrémité.	Pâte trop sèche.	Augmentez la quantité de liquides de 15 ml (3 cuillères à café).
Miche lourde et épaisse.	Trop de farine / pas assez de levure / pas assez de sucre.	Pesez scrupuleusement les ingrédients. Respectez les quantités indiquées dans la recette.
Miche légère, à trous.	Pas de sel.	Respectez les quantités indiquées dans la recette.
	Trop de levure.	Pesez scrupuleusement la levure.
	Trop de liquide.	Réduisez la quantité des liquides de 15 ml (3 cuillères à café).
Le milieu du pain n'est pas suffisamment cuit.	Trop de liquide.	Réduisez la quantité des liquides de 15 ml (3 cuillères à café).
	Coupure d'électricité pendant la préparation du pain.	Si la coupure d'électricité a duré plus de 15 minutes, les ingrédients doivent être retirés du moule et vous devez reprendre la préparation du pain à zéro.
	Vous avez rempli de trop le moule.	Respectez les quantités indiquées dans la recette et ne dépassez pas les quantités maximales.
Il est difficile de couper le pain, il colle.	Le pain a été coupé en tranches alors qu'il était encore trop chaud.	Laissez le pain refroidir pendant au moins 30 minutes sur une grille avant de le couper.
	Le couteau utilisé n'est pas le bon.	Utilisez un bon couteau à pain.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Croute dorée et trop épaisse.	Une croute dorée DARK a été sélectionnée.	Sélectionnez la prochaine fois MEDIUM ou LIGHT.
Le pain est brûlé.	Dysfonctionnement de l'appareil.	Contactez le service client de Betty Bossi.
La croute est trop claire.	Le pain n'a pas cuit suffisamment longtemps.	Sélectionnez le programme indiqué dans la recette ou le programme BAKE.
	Une croute claire LIGHT a été sélectionnée.	Sélectionnez la prochaine fois MEDIUM ou DARK.
Il n'est pas possible de retirer le crochet à pétrir du moule.	Remplissez le moule avec de l'eau et laissez le crochet à pétrir tremper pendant 10 minutes.	Après avoir fait tremper le crochet à pétrir, tournez-le légèrement pour qu'il se détache et soulevez-le.
Le pain colle dans le moule.		Imbibez les parois intérieures du moule avec un peu d'huile végétale.
Le machine à pain ne fonctionne pas / Le crochet à pétrir ne bouge pas.	L'appareil n'a pas été mis en marche.	Vérifiez que l'appareil a été mis en marche.
	Le moule n'est pas correctement placé dans l'appareil.	Vérifiez que le moule s'enclenche bien.
	Le départ en différé a été réglé.	L'appareil ne se met en marche que lorsque l'heure de départ réglée est atteinte.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	La machine à pain n'a pas encore commencé.	Après la sélection du programme, il est nécessaire d'appuyer sur la touche START/STOP.
	Vous avez oublié de mettre le crochet à pétrir dans le moule.	N'oubliez pas d'insérer le crochet à pétrir avant de mettre les ingrédients dans le moule.
Odeur de brûler pendant que l'appareil est en marche.	Des ingrédients sont passés par inadvertance dans la cuve.	Soyez toujours prudent lorsque vous mettez les ingrédients dans le moule pour que rien ne tombe à côté. Si des ingrédients sont tombés dans la cuve, ils peuvent brûler.
« H:HH » s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit en continu.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée ou est encore toujours trop chaude après la dernière cuisson.	Appuyez sur la touche START/STOP, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
« E:EO » s'affiche sur l'écran.	Le capteur de la température est défectueux.	Contactez le service client de Betty Bossi. Vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même. Ne démontez jamais l'appareil vous-même!

Service

Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Mise au rebut



Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

Déclaration du produit	Machine à pain
No. d'article	32338
Tension nominale	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	800 W
Dimensions (l x l x h)	350 x 225 x 290mm
Longueur du câble	1 m
Capacité du moule	1000 g
Poids	5.8 kg
Matériau	boîtier en acier inoxydable, moule et crochet à pétrir en aluminium
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.



BZ 68

