KULT X

Brotbackautomat



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	14
fr	Mode d'emploi	24
it	Istruzioni per l'uso	34
es	Instrucciones de uso	44
nl	Gebruiksaanwijzing	54
da	Brugsanvisning	64
sv	Användarguide	74
fi	Käyttöohje	84
no	Bruksanvisning	94


1
3
8
4
2
5
6
7
Prog
3:14
750g
450 g
750 g
Start
Stop

Aufbau Brotbackautomat

1 Deckel
2 Bedieneinheit mit Display
3 Brotbackform
4 Knethaken
5 Messbecher
6 Messlöffel
7 Knethakenentferner
8 Backraumbeleuchtung

Assembling the bread maker

1 Lid
2 Control unit with display
3 Baking pan
4 Kneading hook
5 Measuring cup
6 Measuring spoon
7 Dough hook remover
8 Baking chamber lighting

Structure de la machine à pain

1 Couvercle
2 Unité de commande avec écran
3 Moule à pain
4 Crochets malaxeurs
5 Pot gradué
6 Cuillère doseuse
7 Organe de retrait du crochet malaxeur
8 Éclairage de l'espace de cuisson

Composizione del prodotto

1 Coperchio
2 Unità di comando con display
3 Teglia
4 Paletta impastatrice
5 Misurino
6 Cucchiaio dosatore
7 Gancio per estrarre la paletta impastatrice
8 Illuminazione del vano di cottura

Estructura de la panificadora

1 Tapa
2 Unidad de mando con pantalla
3 Molde para pan
4 Amasador
5 Recipiente medidor
6 Cuchara medidora
7 Gancho para quitar el amasador
8 Iluminación del compartimiento de panificación

Onderdelen -broodbakmachine

1 Deksel
2 Bedieningseenheid met display
3 Bakblik broodbakmachine
4 Kneedhaak
5 Maatbeker
6 Maatlepel
7 Kneedhaakverwijderaar
8 Verlichting bakruimte

Produktoversigt bagemaskine

1 Låg
2 Betjeningsenhed med display
3 Bageform
4 Dejkrog
5 Målebæger
6 Måleske
7 Dejkrogsfjerner
8 Belysning i bagemaskinen

Bakmaskinens delar

1 Lock
2 Manöverpanel
3 Bakform
4 Knådare
5 Mätglas
6 Mätsked
7 Knådaravtagare
8 Bakutrymmesbelysning

Leipäkoneen rakenne

1 Kansi
2 Näytöllinen ohjausyksikkö
3 Leipävuoka
4 Taikinakoukku
5 Mitta-astia
6 Mittalusikka
7 Taikinakoukun irrotin
8 Leivontatilan valaistus

Oppbygging brødbakemaskin

1 Lokk
2 Betjeningsenhet med display
3 Brødform
4 Eltekrok
5 Målebeger
6 Måleskje
7 Eltekrokfjerner
8 Ovnsrombelysning

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege".
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes, bleiben die Heizflächen noch einige Zeit heiß.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	450 W
Schutzklasse:	I

Sicherheitshinweise

- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - Bei Störungen während des Betriebs
  - Vor jeder Reinigung
  - Nach dem Gebrauch.
- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei anschmelzen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle abnehmbaren Teile korrekt angebracht sind.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - das Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht durch den Hersteller empfohlen wird kann zu Verletzungen führen.
- Während dem Gebrauch keine sich bewegenden Teile berühren.
- Die Brotbackform nie gegen Gegenstände schlagen um das Brot zu entnehmen, da dies die Brotbackform beschädigen kann.
- Metallfolien und ähnliche Materialien dürfen nicht in den Brotbackautomaten eingesetzt werden, dies erhöht das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses.
- Der Brotbackautomat darf nie mit einem Tuch oder anderem abgedeckt werden. Hitze und Dampf müssen zu jeder Zeit entweichen können. Wenn der Brotbackautomat mit brennbaren Materialien abgedeckt wird oder in Berührung kommt, kann ein Feuer entstehen.
- Um Schäden zu vermeiden darf der Brotbackautomat nicht ohne die Brotbackform in Betrieb genommen werden.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z.B. beim Kneten eines schweren Teiges.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

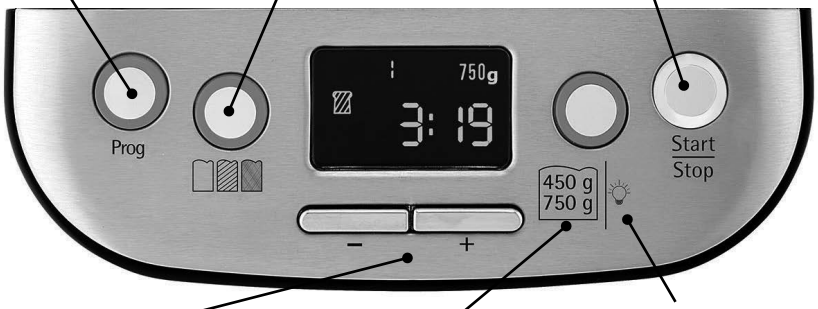
Bedieneinheit

Auswahl Programm
Mit dieser Taste lässt sich das gewünschte Programm auswählen. Die gewählte Programmnummer wird im Display angezeigt.

Auswahl Bräunungsgrad
Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad auswählen. Dieser wird im Display wie folgt angezeigt:
- Hell
- Mittel
- Dunkel

Start/Pause
Mit dieser Taste wird der Backvorgang gestartet und kann durch erneutes Drücken unterbrochen werden.

Stopp
Durch längeres Drücken dieser Taste kann das Backprogramm beendet werden.



Einstellung Timer
Mit den Tasten – und + lässt sich die Timerfunktion programmieren. Die angepasste Endzeit wird im Display dargestellt.

Auswahl Brotgröße
Mit dieser Taste lässt sich die gewünschte Brotgröße auswählen. Je nach gewählter Größe wird im Display 450 g oder 750 g angezeigt.

Backraumbeleuchtung
Durch längeres Drücken dieser Taste lässt sich die Backraumbeleuchtung aktivieren. Diese schaltet sich nach ca. 30 Sekunden automatisch ab, kann aber durch erneutes, längeres Drücken abgeschaltet werden.

Verwendung

Mit dem WMF KULT X Brotbackautomaten können Sie Ihr Brot ganz einfach selber machen. Alles was Sie dafür brauchen sind die entsprechenden Zutaten, der Rest wird vom WMF KULT X Brotbackautomaten erledigt. Mit 12 zur Verfügung stehenden Backprogrammen ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Übersicht Programme

Programm Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zur Verfügung stehende Optionen			Dauer	
			Timer-Funktion	Bräunung	Größe	450 g	750 g
1	Klassisches Brot	Kneten, gehen und backen von Mischbrot. Weitere Zutaten können hinzugefügt werden.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Weißbrot	Kneten, gehen und backen über einen längeren Zeitraum. Das Brot hat in der Regel eine knusprige Kruste und eine leichte Konsistenz.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Vollkornbrot	Kneten, gehen und backen von Vollkornbrot. Es wird nicht empfohlen, die Timer-Funktion zu verwenden, da dies das Backergebnis verschlechtern kann.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Schnell-Programm*	Kneten, gehen und backen von Brot in kürzerer Zeit als Programm Nr. 1. Das Brot ist in der Regel kleiner mit einer festeren Konsistenz.	✓	✓	-	02:25	
5	Süßes Brot	Kneten, gehen und backen von süßem Brot. Weitere Zutaten können hinzugefügt werden.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Glutenfrei	Kneten, gehen und backen von gluten freiem Brot. Weitere Zutaten können hinzugefügt werden.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultra-Schnell-Programm**	Kneten, gehen und backen von Brot in kürzester Zeit. Das Brot ist in der Regel kleiner und rauer als das im Programm Nr. 4 gebackene Brot.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Teig-Programm	Kneten und gehen von Teig, ohne Backen. Der Teig kann für Brötchen, Pizza etc. verwendet werden.	✓	-	-	01:30	
9	Konfitüre***	Kochen von Konfitüre und Marmelade. Obst muss vor dem Einfüllen in die Brotbackform geschnitten werden.	-	-	-	01:20	
10	Toastbrot	Kneten, gehen und backen von Toastbrot. Das Brot hat in der Regel eine dünnere Kruste und eine leichte Konsistenz.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kuchen	Kneten, gehen und backen unter Verwendung von Backpulver.	✓	✓	-	02:00	
12	Backen	Nur Backen, kein kneten und gehen. Kann auch verwendet werden um die Backzeit anderer Programme zu verlängern.	-	✓	-	01:00	

* Für ein optimales Backergebnis müssen zuerst alle flüssigen Zutaten in die Brotbackform gefüllt werden. Anschließend werden alle trockenen Zutaten hinzu gegeben.
** Mit dem Ultra-Schnell-Programm kann ein Brot in kürzester Zeit gebacken werden. Die Wassertemperatur ist hierfür besonders wichtig, da diese den Gärvorgang beeinflusst. Ein optimales Backergebnis entsteht bei Verwendung von warmem Wasser.
*** Für die Zubereitung von Konfitüre empfiehlt es sich eine separate Backform zu verwenden.

Inbetriebnahme

- Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
- Reinigen Sie vor der Verwendung alle abnehmbaren Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Da bei dem ersten Aufheizvorgang Rauch entstehen kann, empfehlen wir das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Brotbackform (ohne Knethaken) im Programm Backen (Nr. 12) in Betrieb zu nehmen.
- Lassen Sie den Brotbackautomaten auskühlen und reinigen ihn erneut wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Zubereitung von Brot, Kuchen und Teig

- Öffnen Sie den Deckel des KULT X Brotbackautomaten und entnehmen Sie die Brotbackform durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
- Um ein Festbacken des Teiges im Hohlraum zwischen Knethaken und Brotbackform zu vermeiden, empfehlen wir das Loch des Knethakens mit hitzebeständiger Margarine zu bestreichen.
- Platzieren Sie den Knethaken mit der breiten Seite nach unten auf der Antriebswelle der Brotbackform.
- Geben Sie anschließend alle gewünschten Zutaten wie im Rezept angegeben in die Brotbackform. Üblicherweise werden zuerst die flüssigen Zutaten wie Wasser oder Öl eingefüllt. Es folgen Zucker, Salz und Mehl und zuletzt wird Hefe in die Brotbackform gegeben.
  Achtung: Die Maximalmenge an Mehl beträgt 550 g und 2 Teelöffel Hefe.
  Hinweis: Vorsicht, bei einer zu großen Mehlmenge kann der Teig überlaufen und festbrennen.
- Setzen Sie die Brotbackform in den Brotbackautomaten und Verriegeln Sie diese mit einer Drehung im Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.
- Wählen Sie mit der Programmtaste Prog das entsprechende Programm aus. Weiterführende Hinweise zu den einzelnen Programmen finden Sie auf Seite 7.
- Wählen Sie mit der Bräunungsgradtaste den gewünschten Bräunungsgrad aus (hell, mittel, dunkel)
- Wählen Sie mit der Brotgrößetaste 750 g die gewünschte Brotgröße (450 g oder 750 g). Bei dem Schnellprogramm (Nr. 4) ist keine zusätzliche Auswahl der Brotgrößen erforderlich.
- Mithilfe der Tasten – und + kann der Timer programmiert werden (weitere Infos S. 9. Dieser Schritt kann übersprungen werden wenn der Backvorgang direkt starten soll.
- Wenn alle gewünschten Einstellungen getätigt wurden können Sie den Backvorgang mit der START/STOPP-Taste Start Stop beginnen. Öffnen Sie den Deckel nach Möglichkeit nicht vor dem Ende der Backzeit, denn dies wirkt sich negativ auf das Backergebnis aus.
- Während dem zweiten Knetvorgang ertönt je nach gewähltem Programm (Nr.1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 und 11) ein mehrmaliger Piepton. Jetzt können Sie je nach Belieben den Deckel öffnen um weitere Zutaten wie zum Beispiel Rosinen oder Nüsse hinzugeben. Schließen Sie den Deckel sofort wieder um ein gutes Backergebnis zu erzielen.
- Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein mehrmaliger Piepton. Sie können das Brot direkt entnehmen und den Backvorgang durch ein längeres Drücken der START/STOPP-Taste Start Stop beenden oder die Warmhaltefunktion schaltet sich für max. 60 Minuten ein.
- Entnehmen Sie die Brotbackform mithilfe eines Topflappens durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Kippen Sie die Brotbackform, damit das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter fallen kann.
- Falls sich der Knethaken nicht automatisch löst, können Sie diesen mithilfe des Hakenentferners lösen. Dazu führen Sie diesen in die Öffnung der Knethakens ein und verhaken ihn am unteren Rand des Knethakens. Ziehen Sie den Knethaken nun vorsichtig heraus.
- Lassen Sie das Brot, soweit nicht abweichend im Rezept beschrieben, auf dem Kuchengitter für ca. eine Stunde auskühlen bevor Sie es anschneiden.

Timer-Einstellung

Wenn der Backvorgang nicht sofort gestartet werden soll, ist es möglich die Timer-Funktion zu nützen. Mithilfe der – und + Tasten lässt sich in 10-Minuten-Schritten der Zeitpunkt einstellen, an dem das Brot fertig gebacken sein soll, die Backzeit ist also mit inbegriffen. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.
Hinweis: Diese Funktion gibt es bei den folgenden Programmen nicht: Ultra-Schnell-Programm, Konfitüre und Backen.
Hinweis: Verwenden Sie keine leicht verderblichen Lebensmittel wie zum Beispiel Eier oder Frischmilch wenn Sie die Timer-Funktion verwenden möchten.

Warmhalte-Funktion

Nach Beendigung der Backzeit schaltet sich automatisch die 60-minütige Warmhaltezeit ein. Falls Sie das Brot direkt nach dem Backen entnehmen möchten, schalten Sie den Backvorgang durch längeres Drücken der START/STOP-Taste $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ aus.

Memory-Funktion

Wenn die Stromversorgung während dem Backvorgang kurzzeitig verloren geht, wird dieser innerhalb von 10 Minuten wieder gestartet, auch ohne drücken der START/STOPP-Taste $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. Falls der Stromausfall allerdings länger als 10 Minuten andauert muss der Brotbackautomat neu gestartet werden.

Nützliche Hinweise

▪ **Schwere Teige**: Bei schweren Teigen empfiehlt es sich die Reihenfolge zu ändern. Geben Sie zuerst die trockenen und anschließend die flüssigen Zutaten in die Brotbackform. Falls Sie allerdings die Timer-Funktion verwenden möchten, achten Sie bitte darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit den Flüssigkeiten kommt.
▪ **Backmischungen**: Für Backmischungen eignet sich in der Regel und soweit im Rezept nicht anders vorgegeben, das Programm für klassisches Brot (Nr.1). Geben Sie bei Brotbackmischungen max. die im Rezept angegebene Menge Wasser hinzu. Je nach Rezept empfiehlt es sich aber die Menge um bis zu 50 ml zu reduzieren.
▪ **Bräunung**: Da der Brotbackautomat vorschriftsgemäß nicht über eine Heizung im Deckelbereich verfügt, empfiehlt es sich die stärkste Bräunungsstufe zu verwenden, wenn Sie auf eine knusprige Konsistenz Wert legen.
▪ **Eier**: Bei der zusätzlichen Verwendung von Eiern muss die Flüssigkeitsmenge proportional angepasst werden. Außerdem empfiehlt es sich die Eier zu schlagen bevor sie in die Brotbackform gegeben werden.
▪ **Backraumbeleuchtung**: Zum Austauschen der Glühbirne können Sie die Glasabdeckung mit einer Münze entfernen. Bitte verwenden Sie eine Backofenglühlampe mit den folgenden Eigenschaften:

- E14
- Gesamtlänge 49 mm
- Durchmesser Glas 22 mm
- 220-240 V
- 15 Watt
- 300°C

Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch Netzstecker ziehen. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor der Reinigung abkühlen. Entnehmen Sie die Brotbackform indem Sie diese am Henkel fassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie anschließend den Knethaken. Falls sich dieser nicht einfach entfernen lässt, füllen Sie die Brotbackform für ca. 30 Minuten mit lauwarmem Wasser und lassen Sie den Knethaken darin einweichen. Nun lässt sich der Knethaken einfach entfernen. Reinigen Sie die Brotbackform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Bevor die Brotbackform erneut verwendet werden kann muss sie vollständig getrocknet sein. Der Brotbackautomat, der Deckel bzw. das Sichtfenster lassen sich ebenfalls am besten mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie auch hierfür keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberflächenstruktur angreifen können. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser. Zur einfachen Reinigung können Sie den Messbecher, den Messlöffel und den Knethakenentferner in die Spülmaschine
geben.

	 **spülmaschinen-geeignet**	 **unter fließendem Wasser abspülbar**	 **feucht abwischen**
Brotbackform	—	✓	✓
Knethaken	—	✓	✓
Messbecher	✓	✓	✓
Messlöffel	✓	✓	✓
Hakenentferner	✓	✓	✓
Gehäuse	—	—	✓

Problembehebung

Display zeigt „HHH“ (begleitet von 5 Pieptönen)
Die Temperatur im Inneren ist zu hoch. Das aktuelle Programm muss angehalten werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

Display zeigt „LLL“ (begleitet von 5 Pieptönen) nach Drücken der START/STOPP-Taste Start/Stop
Die Temperatur im Inneren ist zu niedrig. Stoppen Sie den Piepton durch Drücken der START/STOPP-Taste Start/Stop und öffnen Sie den Deckel. Warten Sie 10 bis 20 Minuten bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat.

Display zeigt „EE0“ nach Drücken der START/STOPP-Taste Start/Stop
Der Temperatursensor ist nicht richtig angeschlossen, geben Sie das Gerät zur Reparatur.

	Problem	Ursache	Lösung
Tipps und Antworten	Rauch kommt aus dem Backraum bzw. den Lüftungsschlitzen.	Die Zutaten befinden sich im Backraum oder kleben an der Außenseite der Brotbackform.	Ziehen Sie den Stecker heraus und reinigen Sie die Außenseite der Brotbackform oder den Backraum.
	Das Brot fällt in der Mitte ein und ist am Boden feucht.	Das Brot wurde nach dem backen zu lange in der Brotbackform gelassen.	Entnehmen Sie das Brot aus der Brotbackform bevor die Warmhaltefunktion abschaltet.
	Die Zutaten werden nicht richtig vermischt bzw. das Brot wird nicht richtig gebacken.	Falsche Programmeinstellungen gewählt.	Prüfen Sie das gewählte Programm sowie die Einstellungen zur Brotgröße und dem Bräunungsgrad
		Der Deckel wurde häufig während des Backvorgangs geöffnet.	Der Deckel darf nicht geöffnet werden, außer um weitere Zutaten einzufüllen. Anschließend muss der Deckel sofort wieder geschlossen werden.
		Der Knethaken konnte sich nicht drehen.	Überprüfen Sie, ob der Knethaken durch Körner etc. blockiert wird. Entnehmen Sie die Brotbackform und prüfen Sie, ob sich der Knethaken drehen lässt. Ist dies nicht der Fall, geben Sie das Gerät zur Reparatur.
	Der Brotbackautomat startet nicht, das Display zeigt “HHH”	Die Temperatur im Inneren ist zu hoch.	Das aktuelle Programm muss angehalten werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
	Das Brot geht zu sehr auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl oder zu wenig Salz	Prüfen Sie die Zutatenmenge, passen Sie die Dosierung wenn notwendig an und prüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
	Das Brot geht gar nicht auf oder nur etwas	Keine oder zu wenig Hefe bzw. falsche Wassermenge	Prüfen Sie die Zutatenmenge, passen Sie die Dosierung wenn notwendig an und prüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
		Hefe ist zu früh mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	Achten Sie auf die angegebene Reihenfolge bei der Befüllung der Brotbackform.

	Problem	Ursache	Lösung
Tipps und Antworten	Das Brot fällt in der Mitte ein	Das Teigvolumen ist größer als die Brotbackform	Prüfen Sie die Zutatenmenge und passen Sie die Dosierung wenn notwendig an. Wenn Zutaten die Wasser enthalten verwendet werden, muss die Flüssigkeit dementsprechend reduziert werden.
		Hefe ist zu früh mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	Machen Sie eine kleine Mulde im Mehl und geben die Trockenhefe hinein, vermeiden Sie einen direkten Kontakt von Flüssigkeit und Trockenhefe.
	Schwere, klumpige Konsistenz	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	Prüfen Sie die Zutatenmenge, passen Sie die Dosierung wenn notwendig an und prüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
		Nicht genug Hefe oder Zucker	Prüfen Sie die Zutatenmenge, passen Sie die Dosierung wenn notwendig an und prüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
	Brot ist in der Mitte nicht gebacken	Zu viel Wasser	Prüfen Sie die Zutatenmenge, passen Sie die Dosierung wenn notwendig an und prüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
	Brot/Kruste ist zu hell	Bräunungsgrad falsch ausgewählt	Da der Brotbackautomat vorschriftsgemäß nicht über eine Heizung im Deckelbereich verfügt, empfiehlt es sich die stärkste Bräunungsstufe zu verwenden, wenn Sie auf eine knusprige Konsistenz Wert legen.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.
Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.
Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- This appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under eight years of age.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By guests at hotels, motels or other residential facilities;
  - Bed-and-breakfast establishments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- After using the appliance and attachments, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the “Cleaning and care” section.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.
- Caution! Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can become very hot. The heating surfaces remain hot for some time after the appliance has been switched off.
- Switch off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Therefore, carefully read the instructions for use before operating the appliance. They contain instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed. Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food.
Observe the safety precautions when using the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220–240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	450 W
Protection class:	I

Safety information

- Pull the mains plug:
  - If malfunctions occur during use
  - Before cleaning
  - After use.
- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable that is in perfect condition.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open flames because this could melt the casing.
- Only use the appliance when all removable parts have been attached correctly.
- If the appliance will not be used for a long time, pull out the mains plug.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
  - The appliance or power cord is damaged.
  - You suspect that there is a defect after the appliance has fallen or following a similar incident.

  In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- The appliance must be supervised when in use.
- Do not touch hot surfaces.
- The use of accessories that have not been recommended by the manufacturer may result in injury.
- Do not touch any moving parts while using the appliance.
- Never hit the baking pan against other objects to remove the bread, because this may damage it.
- Metal foil and similar materials must not be used in the bread maker as this increases the risk of fire or of the appliance short-circuiting.
- The bread maker should never be covered with a towel or anything similar. Heat and dampness must be able to escape at all times. If the bread maker is covered with flammable materials or otherwise comes into contact with them it may result in fire.
- In order to avoid any damage to the bread maker, it must not be operated without the baking pan in place.
- Place the appliance in such a way that it does not slip from the work surface, e.g. when kneading heavy dough.

- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Control unit

Choosing the programme
You press this button to select the required programme. The number of the chosen programme is shown in the display.

Choosing the browning level
You press this button to select the required browning level. The different levels are shown on the display as follows:
- Light
- Medium
- Dark

Start/Pause
This button is used to start the baking process, which can also be interrupted by pressing the button again.

Stop
You can end the baking process by holding down this button.



Setting the timer
The timer function can be programmed using the – and + buttons. The adjusted end time is shown on the display.

Choosing the bread size
Press this button to select the required bread size. Either 450 g or 750 g is shown on the display depending on the size chosen.

Baking chamber lighting
To activate the baking chamber lighting, hold down this button. It automatically switches off after about 30 seconds but can be switched off by holding down the button again.

Use

You can make bread yourself the easy way with the WMF KULT X bread maker. All you need are the right ingredients and the WMF KULT X bread maker will do the rest. With a choice of 12 baking programmes there is something to suit all tastes.

Overview of programmes

Programme no.	Designation	Description	Options available			Length of time	
			Timer function	Browning	Size	450 g	750 g
1	Classic loaf	Kneading and baking wheat and rye bread. Other ingredients can also be added.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	White bread	Kneading and baking bread over a longer period of time. The bread generally has a crispy crust and a light texture.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Wholemeal bread	Kneading and baking wholemeal bread. It is not recommended to use the timer function as this can impair the quality of the bread.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Fast programme*	Kneading and baking bread in a shorter time than programme no. 1. The bread is generally smaller with a firmer consistency.	✓	✓	-	02:25	
5	Sweet bread	Kneading and baking sweet bread. Other ingredients can also be added.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Gluten-free	Kneading and baking gluten-free bread. Other ingredients can also be added.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultra-fast programme*	Kneading and baking bread in the shortest time. The bread is generally smaller and rougher than bread baked under programme no. 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Dough programme	Kneading dough without baking it. The dough can be used for bread rolls, pizza etc.	✓	-	-	01:30	
9	Preserves***	For making preserves and jam. Fruit must first be cut into pieces before being placed into the baking pan.	-	-	-	01:20	
10	Toast	Kneading and baking bread for toasting. The bread generally has a thinner crust and a light texture.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Cake	Kneading and baking using baking powder.	✓	✓	-	02:00	
12	Baking	Just baking, no kneading. Can also be used to prolong the baking time of other programmes.	-	✓	-	01:00	

* All liquid ingredients must be poured into the baking pan first to ensure the best results. Only afterwards should the dry ingredients be added to the mix.
** The quickest way to bake bread is on the ultra-fast programme. The water temperature is especially important here as it influences the cooking process. Using warm water produces the best baking results.
*** It is recommended that you use a separate baking pan for the preparation of preserves.

Before using for the first time

- When unpacking the appliance check that all parts have been included and are undamaged.
- Clean all removable parts before use as described in the chapter on “Cleaning and Care”.
- Because smoke may form when the appliance is heated up for the first time, we recommend operating the appliance once with an empty baking pan in place (without dough hook) on the baking programme (no. 12).
- Allow the bread maker to cool down and clean it again as described in the “Cleaning and Care” chapter.

Preparing bread, cakes and dough

- Open the lid of the KULT X bread maker and remove the baking pan by turning it anti-clockwise.
- To prevent the dough from sticking in the space between the dough hook and the baking pan we recommend coating the hole of the dough hook with heat-resistant margarine.
- Place the dough hook on the drive shaft of the baking pan with the broad side facing downwards.
- Then add all the required ingredients to the baking pan as per the recipe. Normally you add the liquid ingredients such as water or oil first. Sugar, salt and flour are added to the baking pan next followed by the yeast.
  Caution: The maximum quantity of flour is 550 g and two teaspoons of yeast.
  Note: Note that if you use too much flour the dough can overflow and burn onto the pan.
- Place the baking pan in the bread maker and lock it in place by turning it clockwise.
- Close the lid of the bread maker.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Use the programme button Prog to select the appropriate programme. Additional information on the individual programmes can be found on Page 17.
- Use the browning level button to select the required browning level (bright, medium, dark).
- Use the bread size button 450 g / 750 g to select the required bread size (450 g or 750 g). When using the fast programme (no. 4), you do not have to select the bread size.
- The timer can be programmed using the – and + buttons (further information on using the time is included on page 19). This step can be skipped if the baking process is to be started straight away.
- Once you have entered the required settings, click on the Start/Stop button Start/Stop to begin the baking process. If possible do not open the lid before the baking time is finished as this has a negative effect on the baking result.
- During the second kneading process you will hear a repeated beeping tone, depending on the chosen programme (numbers. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 and 11). Now you can open the lid as required to add extra ingredients such as raisins or nuts. Close the lid again immediately afterwards to obtain a good baking result.
- A repeated beeping tone will sound when the baking process is finished. You can take the bread out straight away and end the baking process by holding down the Start/Stop button Start/Stop or the keep-warm function turns itself on for a maximum of 60 minutes.
- Use a pan holder to remove the baking pan and gently twist the pan anti-clockwise. Tilt the baking pan so that the bread can fall out onto a cake rack to cool down.
- If the dough hook does not automatically come loose you can use the hook remover to loosen it. To do this, insert it into the opening of the dough hook and connect it to the underside of the dough hook. Now carefully pull the dough hook out.

- Leave the bread on the cake rack for about an hour to cool down before cutting it, unless indicated otherwise in the recipe.

Setting the timer

If you do not want to start the baking process straight away you can use the timer function. You can set the time when you want your bread to finish baking in 10-minute increments by using the – and + buttons, and the baking time is taken into account. The maximum delay cycle is 13 hours.
Note: This function is not available with the following programmes: ultra-fast programme, preserves and baking.
Note: Do not use any perishable foodstuffs such as eggs or fresh milk when using the timer function.

Keep-warm function

After the baking time has finished, the 60-minute keep-warm period starts automatically. If you want to remove the bread immediately after baking, hold down the Start/Stop button $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ to stop the baking process.

Memory function

If the power supply is temporarily interrupted during the baking process, the process will automatically restart within 10 minutes without needing to press the Start/Stop button $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. If the power cut lasts longer than 10 minutes, you must restart the bread maker.

Useful tips

- **Heavy dough**: For heavy dough it is recommended that you change the sequence. Add the dry ingredients to the baking pan first followed by the liquid ingredients. If you want to use the timer function however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid prematurely.
- **Baking mixtures**: The programme for the classic loaf (no. 1) is generally suitable for baking mixtures, unless specified otherwise in the recipe. Do not add any more water to the baking mixture than the amount specified in the recipe. Depending on the recipe, it may be recommended to reduce the amount of water by up to 50 ml.
- **Browning**: Since the bread maker does not have a heat source around the lid, it is recommended that you use the maximum browning level if you want your bread to have a crispy texture.
- **Eggs**: If you are using extra eggs then the amount of liquid must be adjusted accordingly. It is also recommended that you beat the eggs before adding them to the baking pan.
- **Backing chamber lighting**: To replace the light bulb you can remove the glass cover with a coin. Please use an oven light bulb with the following characteristics:
  - E14
  - Total length 49 mm
  - Glass diameter 22 mm
  - 220-240V
  - 15W
  - 300°C

Cleaning and care

Remove the mains plug after use. Allow the bread maker to cool down before cleaning it. Remove the baking pan by holding the handle and twisting it in an anti-clockwise direction. Then remove the dough hook. If the dough hook is difficult to remove, fill the baking pan with lukewarm water for around 30 minutes and leave the dough hook to soak in it. Now it should be easier to remove. Clean the baking pan and the dough hook with a damp cloth, and avoid using sharp or abrasive cleaning agents that could otherwise damage the non-stick coating. The baking pan must be dried out completely before it can be used again. Use a damp cloth to clean the bread maker, the lid and the window. Do not use any abrasive cleaning agents as this could damage the surface. Never submerge the casing in water. You can put the measure, the measuring spoon and the dough hook remover in the dishwasher to make cleaning simple.

	 **Dishwasher safe**	 **Can be rinsed under running water**	 **Wipe with a damp cloth**
Baking pan	–	✓	✓
Kneading hook	–	✓	✓
Measuring cup	✓	✓	✓
Measuring spoon	✓	✓	✓
Hook remover	✓	✓	✓
Casing	–	–	✓

Troubleshooting

The display shows "HHH" (accompanied by 5 beeps)
The internal temperature is too high. You must stay on the current programme. Open the lid and leave the bread maker to cool down for 10 to 20 minutes.

The display shows "LLL" (accompanied by 5 beeps) after pressing the Start/Stop button $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
The internal temperature is too low. Stop the beeps by pressing the Start/Stop button $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ and open the lid. Wait 10 to 20 minutes until the appliance has reached room temperature.

The display shows "EE0" after pressing the Start/Stop button $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
The temperature sensor is not properly connected; send the appliance for repair.

	Problem	Cause	Solution
Tips and answers	Smoke is coming out of the baking chamber or the air vents.	The ingredients are in the baking chamber or are sticking to the outside of the baking pan.	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking chamber.
	The bread collapses in the middle and is moist at the base.	The bread has been left in the baking pan too long after baking.	Remove the bread from the baking pan before the keep-warm function turns off.
	The ingredients were not mixed correctly or the bread did not bake properly.	Wrong programme settings chosen.	Check the chosen programme as well as the settings for the bread size and browning level
		The lid was regularly opened during the baking process.	The lid should not be opened other than to add extra ingredients. The lid must then be closed immediately afterwards.
		The dough hook will not twist.	Check to see if the dough hook is blocked by peppercorns etc. Remove the baking pan and check if the dough hook can be twisted. If this is not the case, send the appliance for repair.
	The baking machine will not start and the display shows "HHH"	The internal temperature is too high.	You must stay on the current programme. Open the lid and leave the bread maker to cool down for 10 to 20 minutes.
	The bread rises too quickly	Too much yeast, too much flour or too little salt	Check the amounts of ingredients used, adjust if necessary and check that all ingredients have been added to the mix.
	The bread does not rise at all or hardly rises	No yeast or too little yeast or the wrong amount of water	Check the amounts of ingredients used, adjust if necessary and check that all ingredients have been added to the mix.
		The yeast came into contact with the liquid too soon	Make sure that you fill the baking pan in the correct order.
	The bread collapses in the middle	There is too much dough for the size of the baking pan	Check the ingredient quantities used and adjust if necessary. If ingredients that contain liquid are used, the amount of water must be reduced accordingly.
		The yeast came into contact with the liquid too soon	Make a little hollow in the flour and add the dry yeast, avoiding any direct contact between the water and the dry yeast.

	Problem	Cause	Solution
	Heavy, lumpy texture	Too much flour or too little water	Check the amounts of ingredients used, adjust if necessary and check that all ingredients have been added to the mix.
		Not enough yeast or sugar	Check the amounts of ingredients used, adjust if necessary and check that all ingredients have been added to the mix.
	Bread is not baked in the middle	Too much water	Check the amounts of ingredients used, adjust if necessary and check that all ingredients have been added to the mix.
	Bread/crust is too light	Wrong browning level chosen	Since the bread maker does not have a heat source around the lid, it is recommended that you use the maximum browning level if you want your bread to have a crispy texture.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  blue Neutral
  brown Live
  As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
    Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 5 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The device complies with the European Directives 2014/35/EG, 2014/30/EG and 2009/125/EG.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Subject to change.

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Attention, risque de brûlure : La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, les surfaces de chauffe restent brûlantes pendant un certain temps.

- Eteignez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Consultez également les informations de garantie à la fin de ce manuel d'utilisation. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	450 W
Catégorie de protection :	I

Consignes de sécurité

- Il faut débrancher la fiche secteur :
  - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation
  - avant chaque nettoyage
  - après l'utilisation
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas porter l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. plaques de cuisson ou équivalent ou à proximité d'une flamme de gaz, car le boîtier pourrait fondre.
- N'utilisez l'appareil que si toutes les parties amovibles sont correctement installées.
- Débrancher l'appareil s'il reste inutilisé pendant une longue période.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.

  Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Pendant l'utilisation, ne pas toucher les pièces mobiles.
- Ne jamais cogner le moule à pain avec des objets pour en sortir le pain, cela pourrait endommager le moule à pain.
- Ne pas placer de feuille métallique ou de matériaux similaires dans la machine à pain, cela augmente les risques d'incendie ou de court-circuit.

- Ne jamais recouvrir la machine à pain avec un chiffon ou autre. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper en permanence. Si la machine à pain est recouverte d'un matériau inflammable ou en contact avec celui-ci, cela peut entraîner un incendie.
- Afin d'éviter les dégâts, la machine à pain ne doit pas être mise en marche sans le moule à pain.
- Placer l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas basculer du plan de travail, par ex. lors du pétrissage d'une pâte lourde.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

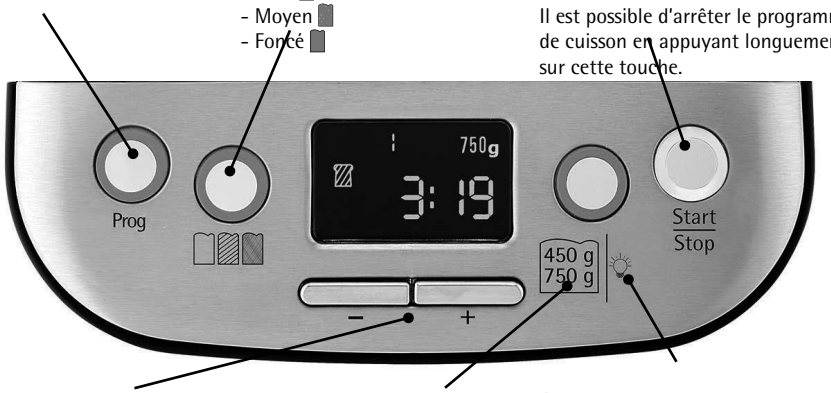
Unité de commande

Choix du programme
Cette touche permet de choisir le programme souhaité. Le numéro du programme souhaité est affiché sur l'écran.

Choix du niveau de brunissement
Cette touche permet de choisir le niveau de brunissement souhaité. Celui-ci est affiché sur l'écran comme suit :
- Clair
- Moyen
- Foncé

Start/pause
Il est possible de lancer le processus de cuisson en appuyant sur cette touche, puis de l'interrompre en appuyant de nouveau.

Arrêt
Il est possible d'arrêter le programme de cuisson en appuyant longuement sur cette touche.



Réglage de la minuterie
Les touches – et + permettent de programmer la fonction minuterie. L'heure de fin adaptée est affichée sur l'écran.

Choix de la taille du pain
Cette touche permet de choisir la taille souhaitée du pain. Selon la taille, 450 g ou 750 g s'affiche sur l'écran.

Éclairage de l'espace de cuisson
Activez l'éclairage de l'espace de cuisson en appuyant longuement sur cette touche. L'éclairage s'éteint automatiquement après env. 30 secondes. Il peut également être éteint en appuyant de nouveau longuement sur cette touche.

Utilisation

Grâce à votre machine à pain KULT X de WMF, vous pouvez préparer très facilement votre pain vous-même. Vous n'aurez besoin que des ingrédients correspondants, la machine à pain KULT X de WMF s'occupe du reste. Avec 12 programmes de cuisson disponibles, il y en aura pour tous les goûts.

Aperçu des programmes

Programme N°	Désignation	Description	Options disponibles			Durée	
			Fonction minuterie	Brunissement	Taille	450 g	750 g
1	Pain classique	Pétrissage, levée et cuisson de pain bis. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Pain blanc	Pétrissage, levée et cuisson pendant une durée prolongée. Le pain possède de manière générale une croûte croustillante et une consistance légère.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Pain complet	Pétrissage, levée et cuisson de pain complet. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction minuterie, car cela peut détériorer le résultat de cuisson.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Programme rapide*	Pétrissage, levée et cuisson de pain plus rapides que pour le programme n° 1. Le pain est de manière générale plus petit, avec une consistance plus ferme.	✓	✓	-	02:25	
5	Pain sucré	Pétrissage, levée et cuisson de pain sucré. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Sans gluten	Pétrissage, levée et cuisson de pain sans gluten. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Programme ultra rapide**	Pétrissage, levée et cuisson de pain plus rapides. Le pain est de manière générale plus petit et moins cuit que le pain cuit avec le programme n° 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Programme pâte	Pétrissage et levée de la pâte, sans cuisson. La pâte peut être utilisée pour des petits pains, de la pizza, etc.	✓	-	-	01:30	
9	Confiture***	Cuisson et confiture et de marmelade. Les fruits doivent être coupés avant de les placer dans le moule à pain.	-	-	-	01:20	
10	Pain de mie	Pétrissage, levée et cuisson de pain de mie. Le pain possède de manière générale une croûte plus fine et une consistance légère.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Gâteaux	Pétrissage, levée et cuisson avec utilisation de levure chimique.	✓	✓	-	02:00	
12	Cuisson	Cuisson uniquement, pas de pétrissage ni de levée. Peut également être utilisé pour prolonger la durée de cuisson d'autres programmes.	-	✓	-	01:00	

* Pour un résultat de cuisson optimal, tous les ingrédients liquides doivent être placés en premier dans le moule à pain. Ajouter ensuite les ingrédients secs.
** Avec le programme Ultra Rapide, vous pourrez préparer du pain en un temps record. La température de l'eau est pour ce faire très importante, car elle influence le processus de cuisson. Vous obtiendrez un résultat optimal en utilisant de l'eau chaude.
*** Pour la préparation de confitures, nous vous recommandons d'utiliser un moule séparé.

Mise en service

- En déballant l'appareil, vérifiez que toutes les pièces sont présentes et intactes.
- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez toutes les pièces amovibles comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- De la fumée peut se former lors du premier préchauffage, nous vous recommandons donc de mettre l'appareil en marche une fois avec le moule à pain vide introduit (sans crochet malaxeur) sur le programme Cuisson (n° 12).
- Laissez la machine à pain refroidir et nettoyez-la de nouveau comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Préparation de pain, gâteaux et pâte

- Ouvrez le couvercle de la machine à pain KULT X et retirez le moule à pain en tournant une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour éviter que la pâte attache dans l'espace creux entre le crochet malaxeur et le moule à pain, nous vous recommandons de badigeonner le trou du crochet malaxeur avec de la margarine résistant à la chaleur.
- Placez le crochet malaxeur avec le grand côté vers le bas sur l'arbre d'entraînement du moule à pain.
- Placez ensuite l'ensemble des ingrédients souhaités comme indiqué dans la recette, dans le moule à pain. Habituellement, les ingrédients liquides, tels que l'eau et l'huile, sont placés en premier. Ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine, en terminant par la levure, dans le moule à pain.
  Attention : La quantité maximale de farine est de 550 g, avec 2 cuillères à café de levure.
  Remarque : Attention, si la quantité de farine est trop importante, la pâte peut déborder et coller.
- Placez le moule à pain dans la machine à pain et verrouillez-le en tournant une fois dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermez le couvercle de la machine à pain.
- Vous pouvez maintenant brancher l'appareil.
- Avec la touche des programmes Prog choisissez le programme correspondant. Vous trouverez d'autres informations sur les programmes individuels en page 27.
- Avec la touche de brunissement choisissez le degré de brunissement souhaité (clair, moyen, foncé)
- Avec la touche de taille du pain 450 g / 750 g choisissez la taille souhaitée du pain (450 g ou 750 g). Il n'est pas nécessaire de choisir la taille du pain pour le programme rapide (n° 4).
- Les touches – et + permettent de programmer la minuterie (vous trouverez plus d'informations en page 9). Vous pouvez sauter cette étape si vous souhaitez lancer le processus de cuisson directement.
- Lorsque vous avez confirmé les réglages souhaités, vous pouvez lancer le processus de cuisson avec la touche MARCHE/ARRÊT Start / Stop. Si possible, n'ouvrez pas le couvercle avant la fin du temps de cuisson, car cela peut détériorer le résultat.
- Pendant le deuxième processus de pétrissage, selon le programme choisi (n° 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 et 11), un bip retentit. Vous pouvez alors si vous le souhaitez ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients, comme des raisins secs. Refermez tout de suite le couvercle pour obtenir un bon résultat de cuisson.
- À la fin du processus de cuisson, plusieurs bips sonores retentissent. Vous pouvez sortir le pain directement et arrêter le processus de cuisson en appuyant de façon prolongée sur la touche MARCHE/ARRÊT Start / Stop. Sinon, la fonction de maintien au chaud s'allume pendant max. 60 minutes.
- Retirez le moule à pain à l'aide d'une manique en tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Basculez le moule à pain pour faire tomber le pain sur une grille pour gâteaux pour le refroidir.
- Si le crochet malaxeur ne s'enlève pas automatiquement, vous pouvez le déverrouiller à l'aide de l'organe de retrait du crochet. Pour ce faire, faites-le pénétrer dans l'ouverture du crochet malaxeur et accrochez-le sur le bord inférieur du crochet. Retirez le crochet malaxeur avec précaution.
- Laissez le pain refroidir pendant env. une heure sur la grille pour gâteaux, sauf indication contraire dans la recette, avant de le couper.

Réglage de la minuterie

Lorsque vous ne souhaitez pas lancer le processus de cuisson immédiatement, il est possible d'utiliser la fonction minuterie. Les touches – et + permettent de régler l'heure à laquelle le pain doit être prêt, par tranches de 10 minutes. La durée de cuisson est comprise dans la durée affichée. La temporisation maximale est de 13 heures.
Remarque : Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes suivants : programme ultra rapide, confiture et cuisson.
Remarque : N'utilisez pas de denrées facilement périssables, comme des œufs ou du lait frais, lorsque vous souhaitez utiliser la fonction minuterie.

Fonction de maintien au chaud

À la fin du temps de cuisson, une durée de maintien au chaud de 60 minutes se déclenche automatiquement. Si vous souhaitez sortir le pain directement après la cuisson, arrêtez le processus de cuisson en appuyant de manière prolongée sur la touche MARCHE/ARRÊT $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$.

Fonction mémoire

Si l'alimentation électrique est brièvement interrompue pendant le processus de cuisson, celui-ci sera redémarré dans les 10 minutes, sans appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. Si la panne de courant dure plus longtemps que 10 minutes, la machine à pain doit être redémarrée.

Remarques utiles

▪ **Pâtes lourdes**: Pour les pâtes lourdes, il est recommandé de modifier la séquence d'étapes. Introduisez d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients liquides dans le moule à pain. Cependant, si vous souhaitez utiliser la fonction minuterie, nous vous demandons de veiller à ce que la levure ne doit pas en contact avec les liquides avant que le processus ne démarre.
▪ **Mélanges pour cuisson**: Pour les mélanges déjà prêts, il convient généralement d'utiliser le programme pour pain classique (n° 1), sauf indication contraire dans la recette. N'ajoutez que la quantité d'eau indiquée dans la recette pour les mélanges pour cuisson. Selon la recette, il est cependant recommandé de réduire la quantité de jusqu'à 50 ml.
▪ **Brunissement**: Conformément aux règlements, la machine à pain ne dispose pas de chauffage dans la zone du couvercle, il est donc recommandé d'utiliser le niveau de brunissement le plus élevé si vous souhaitez obtenir une consistance croustillante.
▪ **Œufs**: Lors de l'utilisation supplémentaire d'œufs, la quantité de liquide doit être adaptée de façon proportionnelle. En outre, il est recommandé de battre les œufs avant de les placer dans le moule à pain.
▪ **Éclairage de l'espace de cuisson**: Pour changer l'ampoule, vous pouvez retirer le couvercle en verre avec une pièce de monnaie. Veuillez utiliser une ampoule spéciale four dotée des propriétés suivantes :

- E14
- Longueur totale 49 mm
- Diamètre du verre 22 mm
- 220-240 V
- 15 Watts
- 300°C

Nettoyage et entretien

Débrancher l'appareil après l'utilisation. Laissez la machine à pain refroidir avant le nettoyage. Retirez le moule à pain en le saisissant par son anse et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite le crochet malaxeur. Si le crochet ne se détache pas facilement, remplissez le moule à pain pendant env. 30 minutes avec de l'eau tiède, puis laissez le crochet malaxeur tremper. Le crochet malaxeur doit maintenant pouvoir être retiré facilement. Nettoyez le moule à pain et le crochet malaxeur avec un chiffon humide, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif. Avant de pouvoir utiliser de nouveau le moule à pain, celui-ci doit être totalement sec. Un chiffon humide est également idéal pour nettoyer la machine à pain, le couvercle et la fenêtre d'observation. N'utilisez pas non plus de produits de nettoyages abrasifs, car ils pourraient rayer la structure de la surface. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Pour un nettoyage facile, vous pouvez mettre le pot gradué, la cuillère doseuse et l'organe de retrait du crochet dans le lave-vaisselle.

	 **compatible avec le lave-vaisselle**	 **rinçable à l'eau courante**	 **essuyer avec un chiffon humide**
Moule à pain	–	✓	✓
Crochets malaxeurs	–	✓	✓
Pot gradué	✓	✓	✓
Cuillère doseuse	✓	✓	✓
Organe de retrait du crochet	✓	✓	✓
Boîtier	–	–	✓

Dépannage

L'écran affiche « HHH » (accompagné de 5 bips sonores)
La température intérieure est trop élevée. Le programme actuel doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes.

L'écran affiche « LLL » (accompagné de 5 bips sonores) après avoir appuyé sur la touche MARCHE/ARRÊT $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
La température intérieure est trop faible. Arrêtez les bips en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ puis ouvrez le couvercle. Attendez 10 à 20 minutes que l'appareil ait atteint la température ambiante.

L'écran affiche « EE0 » après avoir appuyé sur la touche MARCHE/ARRÊT $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Le capteur de température n'est pas correctement raccordé, portez votre appareil à réparer.

	Problème	Cause	Solution
Conseils et Réponses	De la fumée s'échappe de l'espace de cuisson ou des fentes d'aération.	Des ingrédients se trouvent dans l'espace de cuisson ou sont collés sur l'extérieur du moule à pain.	Débranchez la prise et nettoyez le côté extérieur du moule à pain ou l'espace de cuisson.
	Le pain retombe au milieu et le dessous est humide.	Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.	Retirez le pain du moule à pain avant l'arrêt de la fonction de maintien au chaud.
	Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Les réglages du programme ont été mal choisis.	Vérifiez le programme choisi, ainsi que les réglages de la taille du pain et du niveau de brunissement
		Le couvercle est souvent ouvert pendant le processus de cuisson.	Le couvercle ne doit pas être ouvert, sauf pour ajouter d'autres ingrédients. Le couvercle doit ensuite être immédiatement refermé.
		Impossible de faire tourner le crochet malaxeur.	Vérifiez que le crochet malaxeur n'est pas bloqué par des grains ou autres. Retirez le moule à pain et vérifiez que le crochet malaxeur tourne. Si cela n'est pas le cas, portez votre appareil à réparer.
	La machine à pain ne démarre pas, l'écran affiche « HHH»	La température intérieure est trop élevée.	Le programme actuel doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes.
	Le pain lève trop	Trop de levure, trop de farine ou pas assez de sel	Vérifiez les quantités des ingrédients, adaptez le dosage si nécessaire et vérifiez si tous les ingrédients ont été introduits.
	Le pain ne lève pas du tout ou peu	Pas de levure ou pas assez, quantité d'eau erronée	Vérifiez les quantités des ingrédients, adaptez le dosage si nécessaire et vérifiez si tous les ingrédients ont été introduits.
		La levure a été trop vite en contact avec les liquides	Veillez à bien suivre la séquence des étapes indiquée lors du remplissage.
	Le pain retombe au milieu	Le volume de la pâte est plus gros que le moule à pain	Vérifiez les quantités des ingrédients et adaptez le dosage si nécessaire. Lorsque vous utilisez des ingrédients contenant de l'eau, la quantité des liquides doit être réduite en conséquence.
		La levure a été trop vite en contact avec les liquides	Faites un puits dans la farine et placez-y la levure sèche, évitez un contact direct entre les liquides et la levure sèche.

Conseils et Réponses	Problème	Cause	Solution
	Consistance lourde et grumeleuse	Trop de farine ou pas assez de liquides	Vérifiez les quantités des ingrédients, adaptez le dosage si nécessaire et vérifiez si tous les ingrédients ont été introduits.
		Pas assez de levure ou de sucre	Vérifiez les quantités des ingrédients, adaptez le dosage si nécessaire et vérifiez si tous les ingrédients ont été introduits.
	Le pain n'est pas cuit au milieu	Trop d'eau	Vérifiez les quantités des ingrédients, adaptez le dosage si nécessaire et vérifiez si tous les ingrédients ont été introduits.
	Le pain/la croûte est trop clair(e)	Le niveau de brunissement n'est pas choisi correctement	Conformément aux règlements, la machine à pain ne dispose pas de chauffage dans la zone du couvercle, il est donc recommandé d'utiliser le niveau de brunissement le plus élevé si vous souhaitez obtenir une consistance croustillante.

L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e/o conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite in merito all'impiego sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, tranne nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in contesti applicativi analoghi, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altre realtà commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in bed & breakfast.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Dopo aver utilizzato gli accessori e l'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Attenzione, pericolo di ustioni: la temperatura delle superfici di contatto può essere molto elevata. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la temperatura delle superfici riscaldanti rimane molto alta ancora per qualche tempo.
- Spegnere l'apparecchio e staccare sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'utilizzo.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'apparecchio. In caso di inosservanza, non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni di garanzia riportate alla fine. Questo apparecchio non è concepito per un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità consuete per un utilizzo in ambito domestico.
Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	450 W
Classe di protezione:	I

Istruzioni per la sicurezza

- Staccare la spina:
  - in caso di anomalia di funzionamento;
  - prima di ogni pulizia;
  - dopo l'uso.
- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non trascinare l'apparecchio mediante il cavo di alimentazione.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, ad esempio su piastre elettriche o simili oppure in prossimità di fiamme libere, perché l'alloggiamento potrebbe fondersi.
- Utilizzare l'apparecchio solo se tutte le parti rimovibili sono posizionate correttamente.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato, staccare la spina.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Mettere in funzione l'apparecchio solo se supervisionato.
- Non toccare le superfici calde.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni.
- Non toccare parti mobili durante l'utilizzo.
- Per estrarre il pane non sbattere la teglia contro altri oggetti, in quanto si potrebbe danneggiare.
- Non inserire pellicole di metallo o materiali simili nella macchina per il pane, poiché ciò aumenta il rischio di incendio o corto circuito.
- Non coprire mai la macchina per il pane con un panno o altro. Il calore e il vapore devono sempre poter fuoriuscire. Se la macchina per il pane viene coperta o entra in contatto con materiale infiammabile, può verificarsi un incendio.
- Per evitare danneggiamenti non mettere mai in funzione la macchina per il pane senza l'apposita teglia.

- Posizionare l'apparecchio in modo che non scivoli dal piano di lavoro, ad esempio durante la lavorazione di un impasto duro.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi la garanzia è esclusa.

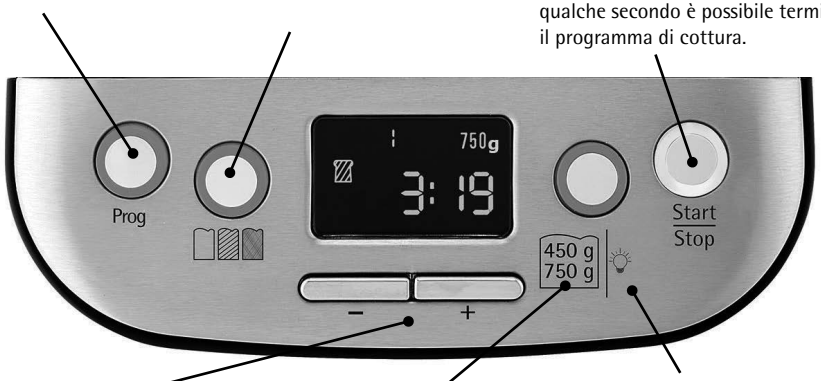
Unità di comando

Selezione dei programmi
Con questo pulsante è possibile scegliere il programma desiderato. Il numero di programma selezionato viene visualizzato sul display.

Selezione del livello di doratura
Con questo pulsante è possibile selezionare il livello di doratura desiderato. Viene visualizzato sul display come segue:
- Crosta chiara
- Crosta media
- Crosta scura

Start/Pausa
Con questo pulsante viene avviato il processo di cottura; può essere interrotto premendo nuovamente il pulsante.

Stop
Premendo questo pulsante per qualche secondo è possibile terminare il programma di cottura.



Regolazione timer
Con i tasti – e + è possibile programmare la funzione "Timer". L'orario di fine cottura corrispondente viene visualizzato sul display.

Selezione del formato pagnotta
Con questo pulsante è possibile selezionare il formato della pagnotta desiderato. A seconda del formato scelto sul display viene visualizzato 450 g o 750 g.

Illuminazione del vano di cottura
Premendo per qualche secondo questo pulsante si accende l'illuminazione del vano di cottura. Lo spegnimento è automatico dopo circa 30 secondi. Per riaccenderla basta premere di nuovo il pulsante per qualche secondo.

Utilizzo

Con la macchina per il pane KULT X di WMF preparare il pane in casa è facilissimo. Basta solo aggiungere gli ingredienti - al resto pensa la macchina. Grazie ai 12 diversi programmi di cottura c'è sicuramente quello adatto ad ogni gusto.

Panoramica dei programmi

N. programma	Denominazione	Descrizione	Opzioni a disposizione			Durata	
			Funzione "Timer"	Doratura	Formato	450 g	750 g
1	Pane classico	Impasto, lievitazione e cottura di pane misto. Si possono aggiungere altri ingredienti.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Pane bianco	Tempi più lunghi per impasto, lievitazione e cottura. Il pane ha normalmente una crosta croccante e una consistenza leggera.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Pane integrale	Impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Si consiglia di non utilizzare la funzione "Timer", in quanto può peggiorare i risultati di cottura.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Veloce*	Tempi più brevi per impasto, lievitazione e cottura rispetto al programma n. 1. Il pane è normalmente più piccolo e con una consistenza più compatta.	✓	✓	-	02:25	
5	Pane dolce	Impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Si possono aggiungere altri ingredienti.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Senza glutine	Impasto, lievitazione e cottura di pane senza glutine. Si possono aggiungere altri ingredienti.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultra-Veloce**	I tempi più brevi in assoluto per impasto, lievitazione e cottura del pane. Il pane è normalmente più piccolo e ruvido rispetto a quello del programma n. 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Impasto	Impasto e lievitazione senza cottura. L'impasto può essere utilizzato per panini, pizza, ecc.	✓	-	-	01:30	
9	Marmellata***	Cottura di confetture e marmellate. Tagliare la frutta prima di metterla nella teglia.	-	-	-	01:20	
10	Pane da toast	Impasto, lievitazione e cottura di pane da toast. Il pane ha normalmente una crosta più sottile e una consistenza leggera.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Dolci	Impasto, lievitazione e cottura con utilizzo di lievito in polvere.	✓	✓	-	02:00	
12	Cottura	Solo cottura, senza impasto e lievitazione. Può anche essere utilizzato per prolungare il tempo di cottura di altri programmi.	-	✓	-	01:00	

* Per un risultato di cottura ottimale per prima cosa bisogna mettere nella teglia tutti gli ingredienti liquidi. Successivamente si aggiungono gli ingredienti secchi.
** Con il programma Ultra-Veloce è possibile preparare il pane in pochissimo tempo. La temperatura dell'acqua è particolarmente importante per questo programma, in quanto influisce sul processo di cottura. I migliori risultati si ottengono utilizzando acqua calda.
*** Per la preparazione di marmellate si consiglia di impiegare una teglia separata.

Messa in servizio

- All'apertura dell'imballaggio verificare che tutti i pezzi dell'apparecchio siano integri e non danneggiati.
- Prima dell'uso pulire tutti i pezzi rimovibili, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- In occasione del primo processo di riscaldamento potrebbe fuoriuscire del fumo, pertanto si consiglia di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta con la teglia vuota (senza paletta impastatrice) e con il programma Cottura (n. 12).
- Lasciare raffreddare la macchina per il pane e pulirla nuovamente come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

Preparazione di pane, dolci e impasti

- Aprire il coperchio della macchina per il pane KULT X ed estrarre la teglia, ruotandola in senso antiorario.
- Per evitare che l'impasto rimanga attaccato nella cavità tra la paletta impastatrice e la teglia, si consiglia di ungere il buco della paletta impastatrice con un tipo di margarina resistente alle alte temperature.
- Posizionare la paletta impastatrice con la parte più larga in basso, sull'albero motore della teglia.
- Successivamente mettere nella teglia gli ingredienti desiderati, secondo la ricetta. Di solito si mettono prima gli ingredienti liquidi come acqua o olio, quindi si aggiungono zucchero, sale, farina e, per ultimo, il lievito.
  Attenzione: la quantità massima di farina è 550 g con 2 cucchiaini di lievito.
  Avvertenza: con una quantità di farina eccessiva l'impasto può traboccare e incrostarsi.
- Inserire la teglia nella macchina per il pane e bloccarla tramite rotazione in senso orario.
- Chiudere il coperchio della macchina per il pane.
- A questo punto inserire la spina nella presa.
- Scegliere il programma desiderato premendo l'apposito pulsante Prog. Ulteriori informazioni sui singoli programmi sono disponibili a pag. 37.
- Con l'apposito pulsante di doratura è possibile scegliere il livello desiderato per la doratura (crosta chiara, media, scura).
- Con il pulsante "Formato pagnotta" scegliere il formato desiderato per la pagnotta (450 g o 750 g). Nel programma Veloce (n. 4) non è necessaria un'ulteriore scelta del formato della pagnotta.
- Con i tasti – e + è possibile programmare il timer (ulteriori informazioni a pag. 39). Questo passaggio può essere saltato se si vuole iniziare subito con il processo di cottura.
- Una volta selezionate tutte le impostazioni desiderate, avviare il processo di cottura premendo il pulsante START/STOP Start/Stop. Se possibile, evitare di aprire il coperchio prima della fine del processo di cottura, in quanto ciò potrebbe compromettere il risultato finale.
- Durante la seconda fase di lievitazione viene emesso più volte un segnale acustico a seconda del programma selezionato (n. 1, 2, 3,4, 5, 7, 10 e 11). A questo punto è eventualmente possibile aprire il coperchio e aggiungere ulteriori ingredienti, ad esempio uvetta o nocciole. Richiudere il coperchio subito dopo per ottenere un buon risultato di cottura.
- Dopo la fine del processo di cottura viene emesso più volte un segnale acustico. È possibile estrarre subito il pane e terminare il processo di cottura mantenendo premuto il pulsante START/STOP Start/Stop per qualche secondo; in caso contrario la funzione di mantenimento in caldo si attiva per un massimo di 60 minuti.
- Estrarre la teglia aiutandosi con una presina e ruotandola leggermente in senso antiorario. Capovolgere la teglia e lasciare cadere il pane su una griglia da dolci per farlo raffreddare.
- Se la paletta impastatrice non dovesse sganciarsi automaticamente, è possibile rimuoverla aiutandosi con l'apposito gancio. Inserirlo nell'apertura della paletta impastatrice e fissarlo al bordo inferiore della stessa. Estrarre quindi delicatamente la paletta impastatrice.
- Lasciare raffreddare il pane sulla griglia da dolci per circa un'ora prima di tagliarlo, salvo se diversamente indicato nella ricetta.

Regolazione del timer

È possibile utilizzare la funzione "Timer" nel caso in cui non si voglia iniziare subito con il processo di cottura. Mediante i tasti – e + è possibile impostare, a intervalli di 10 minuti, l'orario in cui si desidera che il pane sia pronto (il tempo di cottura è quindi incluso). Il tempo di ritardo massimo della cottura è di 13 ore.
Avvertenza: questa funzione non è disponibile con i seguenti programmi: Ultra-Veloce, Marmellata e Cottura.
Avvertenza: con l'opzione "Timer" non utilizzare ingredienti che deperiscono facilmente, quali uova o latte fresco.

Funzione di mantenimento in caldo

Al termine del tempo di cottura si attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo per 60 minuti. Se si desidera estrarre il pane subito dopo la cottura, terminare il processo di cottura mantenendo premuto il pulsante START/STOP $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ per qualche secondo.

Funzione „Memoria"

In caso di breve interruzione dell'alimentazione elettrica durante il processo di cottura, questo riprenderà automaticamente entro 10 minuti senza necessità di premere il pulsante START/STOP $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. Se l'interruzione dell'alimentazione dovesse durare più di 10 minuti occorre invece avviare di nuovo la macchina per il pane.

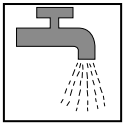
Informazioni utili

▪ **Impasti duri**: per gli impasti duri si consiglia di cambiare l'ordine di aggiunta degli ingredienti. Mettere nella teglia prima gli ingredienti secchi, poi quelli liquidi. Quando si utilizza la funzione "Timer", evitare che il lievito entri in contatto con gli ingredienti liquidi prima del tempo.
▪ **Preparati per pane**: per i preparati per pane (miscele pronte), il programma adatto, salvo se diversamente indicato nella ricetta, è quello per il pane classico (n. 1). Non superare mai la quantità di acqua da aggiungere ai preparati indicata nella ricetta. A seconda della ricetta è tuttavia consigliabile ridurre tale quantità di circa 50 ml.
▪ **Doratura**: l'apparecchio, conformemente alla normativa in materia, non è dotato di funzione di riscaldamento nell'area del coperchio; si consiglia quindi di optare per il massimo livello di doratura se si desidera una consistenza croccante.
▪ **Uova**: in caso di aggiunta di uova, adeguare la quantità di liquidi in proporzione. Si consiglia inoltre di sbattere le uova prima di metterle nella teglia.
▪ **Illuminazione del vano di cottura**: Per la sostituzione della lampadina è possibile rimuovere la copertura in vetro con una moneta. Utilizzare una lampadina da forno con le caratteristiche seguenti:

- E14
- Lunghezza totale 49 mm
- Diametro vetro 22 mm
- 220-240 V
- 15 Watt
- 300°C

Pulizia e manutenzione

Estrarre la spina dopo l'uso. Lasciare che la macchina si raffreddi prima di procedere con la pulizia. Estrarre la teglia tenendola per il manico e ruotandola in senso antiorario. Successivamente estrarre la paletta impastatrice. Se la rimozione dovesse risultare difficoltosa, riempire la teglia con acqua tiepida e lasciare in ammollo per 30 minuti. A questo punto la paletta può essere estratta facilmente. Pulire la teglia e la paletta impastatrice con un panno umido, non utilizzare detersivi troppo aggressivi o abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Prima di poter riutilizzare la teglia è necessario lasciarla asciugare completamente. Per la pulizia della macchina per il pane, del coperchio e dell'oblò di controllo si consiglia di utilizzare un panno umido. Anche in questo caso non utilizzare detersivi abrasivi, in quanto potrebbero intaccare la superficie. Non immergere mai il corpo macchina nell'acqua. Per una facile pulizia è possibile lavare il misurino, il cucchiaio misuratore e il gancio per estrarre la paletta impastatrice nella lavastoviglie.

	 **idoneità alla lavastoviglie**	 **lavabile con acqua corrente**	 **pulire con un panno umido**
Teglia	–	✓	✓
Paletta impastatrice	–	✓	✓
Misurino	✓	✓	✓
Cucchiaio dosatore	✓	✓	✓
Gancio per estrarre la paletta impastatrice	✓	✓	✓
Corpo macchina	–	–	✓

Risoluzione dei problemi

Sul display compare la scritta "HHH" (accompagnata da 5 segnali acustici)
La temperatura all'interno è troppo alta. Il programma corrente deve essere arrestato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.

Sul display compare la scritta "LLL" (accompagnata da 5 segnali acustici) dopo che è stato premuto il pulsante START/STOP $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
La temperatura all'interno è troppo bassa. Per arrestare il segnale acustico premere il pulsante START/STOP $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ e aprire il coperchio. Attendere che la macchina raggiunga la temperatura ambiente (da 10 a 20 minuti).

Sul display compare la scritta "EE0" dopo che è stato premuto il pulsante START/STOP $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Il sensore della temperatura non è collegato correttamente; l'apparecchio deve essere riparato.

	Problema	Causa	Soluzione
Consigli e risposte	Fuoriuscita di fumo dal vano di cottura o dalle griglie di aerazione.	Alcuni ingredienti sono rimasti all'interno del vano di cottura o si sono attaccati all'esterno della teglia.	Staccare la spina e pulire l'esterno della teglia o il vano di cottura.
	Il pane si affossa nel mezzo e rimane umido sul fondo.	Il pane è stato lasciato troppo a lungo nella teglia dopo la fine della cottura.	Estrarre il pane dalla teglia prima che si disattivi la funzione di mantenimento in caldo.
	Gli ingredienti non vengono mescolati in modo adeguato o il pane non viene cotto correttamente.	È stato selezionato il programma sbagliato.	Verificare il programma selezionato, le impostazioni di formato della pagnotta e il livello di doratura.
		Il coperchio è stato aperto diverse volte durante il processo di cottura.	Il coperchio deve essere aperto soltanto per aggiungere ingredienti, quindi richiuso immediatamente.
		La paletta impastatrice non gira.	Verificare se la paletta impastatrice viene bloccata, ad esempio, da semi o altro. Estrarre la teglia e verificare se la paletta impastatrice gira. In caso contrario far riparare l'apparecchio.
	La macchina per il pane non si avvia, sul display compare "HHH".	La temperatura all'interno è troppo alta.	Il programma corrente deve essere arrestato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.
	Il pane lievita troppo.	Troppo lievito, troppa farina o troppo poco sale.	Verificare la quantità degli ingredienti, adattare le dosi se necessario e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
	Il pane lievita troppo poco o non lievita affatto.	Lievito insufficiente o assente oppure quantità di acqua non corretta.	Verificare la quantità degli ingredienti, adattare le dosi se necessario e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
		Il lievito è entrato in contatto troppo presto con gli ingredienti liquidi.	Rispettare la sequenza di aggiunta degli ingredienti nella teglia.
	Il pane si affossa nel mezzo.	Il volume dell'impasto è eccessivo per la teglia.	Verificare la quantità di ingredienti e adattare le dosi se necessario. Se vengono aggiunti ingredienti che contengono acqua, la quantità di liquidi deve essere ridotta di conseguenza.
		Il lievito è entrato in contatto troppo presto con gli ingredienti liquidi.	Formare un piccolo incavo al centro della farina per il lievito secco, per proteggerlo dal contatto diretto con i liquidi.

	Problema	Causa	Soluzione
Consigli e risposte	Consistenza pesante, grumosa.	Troppa farina o troppi pochi liquidi.	Verificare la quantità degli ingredienti, adattare le dosi se necessario e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
		La quantità di lievito o di zucchero non è sufficiente.	Verificare la quantità degli ingredienti, adattare le dosi se necessario e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
	Il pane non è cotto al centro.	Troppa acqua.	Verificare la quantità degli ingredienti, adattare le dosi se necessario e verificare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
	Il pane/la crosta è troppo chiaro/a.	Non è stato scelto il grado giusto di doratura.	l'apparecchio, conformemente alla normativa in materia, non è dotato di funzione di riscaldamento nell'area del coperchio; si consiglia quindi di optare per il massimo livello di doratura se si desidera una consistenza croccante.

L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Luego de la utilización, limpie todas las superficies y piezas del aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo “Limpieza y cuidados”.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Cuidado, peligro de quemaduras: Las superficies de contacto pueden calentarse mucho. Las superficies calientes mantienen durante un tiempo su temperatura incluso después de apagarse el aparato.

- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	450 W
Clase de protección:	I

Indicaciones de seguridad

- Desenchufe el cable de red:
  - En caso de fallo durante el uso
  - Antes de cada limpieza
  - Después de usarlo.
- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No trasporte el aparato agarrado por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como fuegos de cocina y similares, ni cerca de llamas de gas abierto, la carcasa podría derretirse.
- Utilice el aparato únicamente si todas las piezas extraíbles están colocadas correctamente.
- Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, desconéctelo del enchufe de red.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - el aparato o el cable de red están dañados
  - tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No ponga el aparato a funcionar sin vigilancia.
- No toque las superficies calientes.
- El uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante puede dar lugar a lesiones.
- Durante el uso no se debe tocar ninguna pieza en movimiento.
- Nunca golpee el molde contra otros objetos para quitar el pan, debido a que esto podría provocar daños en el molde para pan.
- Nunca se deben utilizar láminas de metal ni materiales similares en las máquinas panificadoras

debido a que esto aumenta el riesgo de incendio o cortocircuito.

- La panificadora nunca debe cubrirse con un paño u otro elemento. El calor y el vapor deben poder escapar en todo momento. Si la panificadora se cubre o entra en contacto con materiales inflamables puede producirse un incendio.
- Para evitar daños, la panificadora no debe ponerse nunca en funcionamiento sin el molde para pan.
- Coloque la máquina de manera que no puede resbalar y caer de la encimera, por ejemplo, durante el amasado de una masa compacta.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

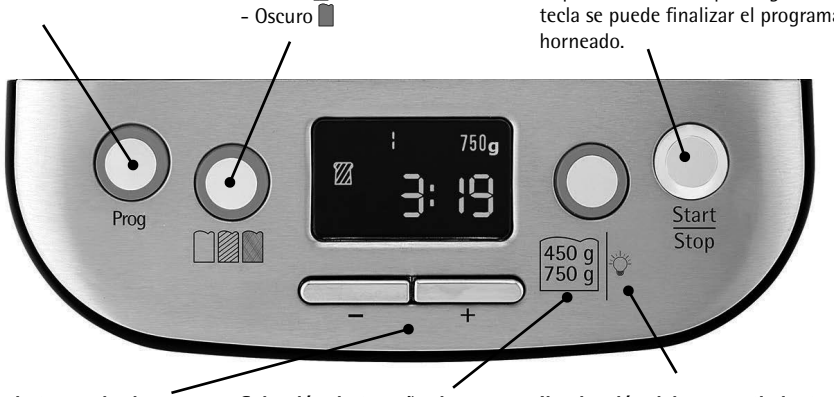
Unidad de mando

Selección de programa
Con esta tecla se puede seleccionar el programa deseado. El número de programa seleccionado se muestra en la pantalla.

Selección de grado de tostado
Con esta tecla se puede seleccionar el grado de tostado deseado. Este se muestra en la pantalla de la siguiente manera:
- Claro
- Medio
- Oscuro

Inicio/pausa
Con esta tecla se inicia el proceso de horneado, que puede interrumpirse pulsándola nuevamente.

Parada
Al pulsar de manera prolongada esta tecla se puede finalizar el programa de horneado.



Ajuste de temporizador
Con las teclas – y + se puede programar la función de temporizador. El tiempo de finalización ajustado se muestra en la pantalla.

Selección de tamaño de pan
Con esta tecla se puede seleccionar el tamaño de pan deseado. Según el tamaño seleccionado se muestra en la pantalla 450 g o 750 g.

Iluminación del compartimiento de panificación
Al pulsar de manera prolongada esta tecla se puede activar la iluminación del compartimiento de panificación. Esta se apaga automáticamente después de aprox. 30 segundos, pero puede volver a encenderse si se pulsa nuevamente de manera prolongada.

Utilización

Con la panificadora KULT X de WMF, usted puede preparar su propio pan muy fácilmente . Todo lo que necesita son los ingredientes adecuados, del resto se ocupa la panificadora Kult X de WMF. Con 12 programas de horneado disponibles, la máquina cuenta con algo adecuado para cada gusto.

Vista general de programas

Programa N.º	Denominación	Descripción	Opciones disponibles			Duración	
			Función de temporizador	Tostado	Tamaño	450 g	750 g
1	Pan clásico	Amasado, reposo y horneado de pan mixto. Se pueden añadir otros ingredientes.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Pan blanco	Amasado, reposo y horneado durante un período de tiempo más prolongado. El pan tiene por lo general una corteza crocante y una consistencia ligera.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Pan integral	Amasado, reposo y horneado de pan integral. No se recomienda utilizar la función de temporizador debido a que esta puede empeorar el resultado de horneado.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Programa rápido*	Amasado, reposo y horneado de pan en menos tiempo que el programa n.º 1. El pan es por lo general más pequeño con una consistencia más firme.	✓	✓	-	02:25	
5	Pan dulce	Amasado, reposo y horneado de pan dulce. Se pueden añadir otros ingredientes.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Sin gluten	Amasado, reposo y horneado de pan sin gluten. Se pueden añadir otros ingredientes.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Programa ultra rápido**	Amasado, reposo y horneado de pan en el menor tiempo posible. El pan es por lo general más pequeño y más áspero que el pan horneado con el programa n.º 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Programa de masa	Amasado y reposo de masa, sin horneado. La masa puede usarse para panecillos, pizza, etc.	✓	-	-	01:30	
9	Confitura***	Cocción de confituras y mermeladas. Primero hay que cortar la fruta antes de introducirla en el molde para pan.	-	-	-	01:20	
10	Pan para tostadas	Amasado, reposo y horneado de pan para tostadas. El pan tiene por lo general una corteza más fina y una consistencia ligera.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Pastel	Amasado, reposo y horneado utilizando polvo para hornear.	✓	✓	-	02:00	
12	Horneado	Solo horneado, sin amasado ni reposo. También puede utilizarse para prolongar el tiempo de horneado de otros programas.	-	✓	-	01:00	

* Para un resultado de horneado óptimo, primero se deben introducir todos los ingredientes líquidos en el molde para pan. A continuación se añaden todos los ingredientes secos.
** Con el programa ultra rápido se puede hornear un pan en el menor tiempo posible. En este caso es especialmente importante la temperatura del agua, ya que esta influye en el proceso de fermentación. El uso de agua caliente garantiza un resultado de horneado óptimo.
*** Para la preparación de confituras se recomienda utilizar un molde de hornear separado.

Puesta en funcionamiento

- Cuando desembale el aparato compruebe que todas las piezas estén disponibles y que no presenten daños.
- Antes del uso limpie todas las piezas extraíbles según se describe en el capítulo “Limpieza y cuidados”.
- Debido a que durante el primer procedimiento de calentamiento puede producirse humo, recomendamos poner la máquina en funcionamiento por primera vez con el molde para pan colocado (sin amasador) con el programa Horneado (n.º 12).
- Deje que la máquina panificadora se enfríe y límpiela nuevamente como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidados”.

Preparación de pan, pastel y masa

- Abra la tapa de la panificadora KULT X y quite el molde para pan haciéndolo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para evita que la masa se quede pegada en el hueco situado entre el amasador y el molde para pan recomendamos pintar el orificio del amasador con margarina resistente al calor.
- Coloque el amasador con el lado ancho hacia abajo en el eje de accionamiento del molde para pan.
- Introduzca a continuación todos los ingredientes deseados conforme a la receta en el molde para pan. Por lo general se introducen primero los ingredientes líquidos como agua o aceite. A continuación se añade azúcar, sal, harina y por último levadura.
  Atención: la cantidad máxima de harina es 550 g y 2 cucharillas de levadura.
  Indicación: cuidado, si la cantidad de harina es demasiado grande la masa puede desbordarse y quedarse pegada.
- Coloque el molde para pan en la panificadora y ciérrela haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Cierre la tapa de la panificadora.
- Ahora inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Seleccione el programa correspondiente con la tecla de programa Prog. En la página 47 encontrará más indicaciones acerca de cada programa.
- Seleccione el grado de tostado deseado (claro, medio, oscuro) con la tecla de grado de tostado .
- Seleccione el tamaño de pan deseado (450 g o 750 g) con la tecla de tamaño de pan . En el caso del programa rápido (n.º 4) no es necesario realizar ninguna selección adicional del tamaño del pan.
- Con ayuda de las teclas – y + se puede programar el temporizador (más información pág. 49.) Este paso se puede pasar por alto si se desea comenzar directamente con el proceso de horneado.
- Una vez que se han realizado todos los ajustes deseados, puede comenzar el proceso de horneado con la tecla INICIO/PARADA Start/Stop. Dentro de lo posible no abra la tapa antes de que finalice el tiempo de horneado, ya que esto puede afectar negativamente el resultado del horneado.
- Después del segundo proceso de amasado se escucha una señal acústica repetidas veces según el programa seleccionado (n.º 1, 2, 3,4, 5, 7, 10 y 11) Ahora puede abrir la tapa cuando guste y añadir más ingredientes como por ejemplo uvas pasas o frutos secos. Cierre nuevamente la tapa de inmediato para lograr un buen resultado de horneado.
- Una vez terminado el proceso de horneado se escucha repetidas veces una señal acústica. Puede retirar directamente el pan y finalizar el proceso de horneado pulsando de manera prolongada la tecla de INICIO/PARADA Start/Stop o la función de mantenimiento del calor se activa durante un máx. de 60 minutos.
- Quite el molde para pan con ayuda de una manopla haciéndolo girar ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj. Descargue el molde para hornear para que el pan pueda caer sobre una rejilla de cocina para enfriarse.
- En caso de que el amasador no se suelte automáticamente, puede soltarlo con ayuda del gancho. Para ello insértelo en la abertura del amasador y engánchelo en el borde inferior del amasador. Ahora extraiga cuidadosamente el amasador.
- Siempre y cuando la receta no indique lo contrario, deje que el pan se enfríe durante aproximadamente una hora sobre una rejilla de cocina antes de cortarlo.

Ajuste del temporizador

Si no se desea comenzar de inmediato con el proceso de horneado es posible utilizar la función de temporizador. Con ayuda de las teclas – y + se puede ajustar a intervalos de 10 minutos el momento en que se desea que el pan esté listo, lo cual también incluye el tiempo de horneado. El tiempo de retardo máximo es 13 horas.
Indicación: Esta función no está disponible para los siguientes programas: programa ultra rápido, confitura y horneado.
Indicación: no utilice ingredientes fácilmente perecederos como por ejemplo huevos o leche fresca cuando desee usar la función de temporizador.

Función de mantenimiento del calor

Una vez finalizado el tiempo de horneado se activa automáticamente durante 60 minutos el tiempo de mantenimiento del calor. Si desea sacar el pan directamente después del horneado, detenga el proceso de horneado pulsando de manera prolongada la tecla de INICIO/PARADA $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$.

Función de memoria

Si la alimentación eléctrica se interrumpe brevemente durante el proceso de horneado, este se reiniciará después de 10 minutos incluso sin que se pulse la tecla de INICIO/PARADA $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. No obstante, si el corte de corriente dura más de 10 minutos será necesario reiniciar la máquina panificadora.

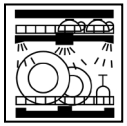
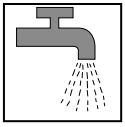
Indicaciones útiles

▪ **Masas compactas**: En caso de masas compactas se recomienda cambiar el orden. Introduzca primero los ingredientes secos y a continuación los líquidos en el molde para pan. Si desea utilizar la función de temporizador, preste atención a que la levadura no entre en contacto antes de tiempo con los líquidos.
▪ **Mezclas preparadas**: Por lo general, lo más adecuado para las mezclas preparadas siempre y cuando la receta no indique lo contrario es el programa para pan clásico (n.º 1). En el caso de mezclas preparadas, añada como máximo la cantidad de agua indicada en la receta. Sin embargo, según cada receta se recomienda reducir la cantidad hasta 50 ml.
▪ **Tostado**: Debido a que conforme a lo dispuesto la panificadora no cuenta con un radiador en el área de la tapa, se recomienda usar el nivel de tostado más alto si se tiene preferencia por una consistencia crocante.
▪ **Huevos**: En caso de uso adicional de huevos se debe ajustar proporcionalmente la cantidad de líquido. Además se recomienda batir los huevos antes de introducirlos en el molde para pan.
▪ **Iluminación del compartimiento de panificación**: Para cambiar la bombilla puede quitar la cobertura de cristal con una moneda. Utilice una bombilla para horno con las siguientes características:

- E14
- Longitud 49 mm
- Diámetro del cristal 22 mm
- 220-240 V
- 15 vatios
- 300°C

Limpieza y cuidados

Retire el enchufe después del uso. Deje que la panificadora se enfríe antes de limpiarla. Quite el molde para pan sujetándolo por el asa y haciéndolo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj. A continuación quite el amasador. En caso de que este no pueda quitarse fácilmente, llene el molde para pan con agua templada y deje el amasador en remojo durante aprox. 30 minutos. Ahora el amasador puede quitarse con facilidad. Limpie el molde para hornear y el amasador con un paño humedecido y no utilice ningún producto de limpieza corrosivo ni abrasivo para no dañar el revestimiento antiadherente. Antes de poder usar nuevamente el molde para pan, este debe estar completamente seco. Para la limpieza de la máquina panificadora, de la tapa y de la mirilla, un paño humedecido es también lo más apropiado. Aquí tampoco utilice ningún producto de limpieza abrasivo ya que pueden atacar la estructura de las superficies. Nunca introduzca la carcasa en agua. Para una limpieza sencilla, puede introducir la taza de medir, la cuchara de medir y el gancho para quitar el amasador en el lavavajillas.

	 **apto para lavavajillas**	 **se puede limpiar con agua corriente**	 **limpieza con paño húmedo**
Molde para pan	—	✓	✓
Amasador	—	✓	✓
Recipiente medidor	✓	✓	✓
Cuchara medidora	✓	✓	✓
Gancho para quitar el amasador	✓	✓	✓
Carcasa	—	—	✓

Resolución de problemas

La pantalla muestra «HHH» (junto con 5 tonos audibles)
La temperatura en el interior es demasiado alta. El programa actual debe detenerse. Abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe entre 10 y 20 minutos.

La pantalla muestra «LLL» (junto con 5 tonos audibles) después de que se pulsa la tecla de INICIO/PARADA Start/Stop
La temperatura en el interior es demasiado baja. Detenga el tono audible pulsando la tecla de INICIO/PARADA Start/Stop y abra la tapa. Espere entre 10 y 20 minutos hasta que la máquina haya alcanzado la temperatura ambiente.

La pantalla muestra «EE0» después de que se pulsa la tecla de INICIO/PARADA Start/Stop
El sensor de temperatura no está conectado correctamente, entregue la máquina para su reparación.

	Problema	Causa	Solución
Consejos y respuestas	Sale humo del compartimiento de panificación o de las ranuras de ventilación.	Los ingredientes se encuentran en el compartimiento de panificación o están pegados en la parte exterior del molde para pan.	Desenchufe la máquina y limpie la parte exterior del molde para pan o el compartimiento de panificación.
	El pan se hunde en el centro y está húmedo en la base.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después del horneado.	Retire el pan del molde para pan antes de que se desactive la función de mantenimiento del calor.
	Los ingredientes no se mezclaron correctamente o el pan no se horneó correctamente.	Se seleccionaron ajustes de programación erróneos.	Verifique tanto el programa seleccionado como los ajustes en cuanto a tamaño del pan y grado de tostado.
		La tapa se abrió demasiado a menudo durante el proceso de horneado.	La tapa no debe abrirse a excepción de para añadir más ingredientes. A continuación se debe cerrar nuevamente la tapa de inmediato.
		El amasador no podía girar.	Verifique si el amasador no está bloqueado por granos, etc. Quite el molde para hornear y compruebe si se puede hacer girar el amasador. Si esto no es posible, entregue la máquina para su reparación.
	La máquina panificadora no se enciende, la pantalla muestra «HHH»	La temperatura en el interior es demasiado alta.	El programa actual debe detenerse. Abra la tapa y deje que la panificadora se enfríe entre 10 y 20 minutos.
	El pan leuda en exceso	Demasiada levadura, demasiada harina o demasiada poca sal	Verifique la cantidad de ingredientes, ajuste las dosis según sea necesario y compruebe si se añadieron todos los ingredientes.
	El pan no leuda en lo más mínimo o solo un poco	Muy poca o nada de levadura, o una cantidad incorrecta de agua	Verifique la cantidad de ingredientes, ajuste las dosis según sea necesario y compruebe si se añadieron todos los ingredientes.
		La levadura entró demasiado pronto en contacto con el líquido	Asegúrese de seguir el orden indicado al llenar el molde para pan.

Consejos y respuestas	Problema	Causa	Solución
	El pan se hunde en el centro	El volumen de la masa es mayor que el del molde para pan	Verifique la cantidad de ingredientes y ajuste las dosis según sea necesario. Si se utilizan ingredientes que contengan agua se debe reducir la cantidad de líquido de manera correspondiente.
		La levadura entró demasiado pronto en contacto con el líquido	Haga un pequeño hoyo en la harina y añada la levadura seca, evitando que entre en contacto directo con el líquido.
	Consistencia compacta y grumosa	Demasiada harina o demasiado poco líquido	Verifique la cantidad de ingredientes, ajuste las dosis según sea necesario y compruebe si se añadieron todos los ingredientes.
		No hay suficiente levadura o azúcar	Verifique la cantidad de ingredientes, ajuste las dosis según sea necesario y compruebe si se añadieron todos los ingredientes.
	El pan no está horneado en el centro	Demasiada agua	Verifique la cantidad de ingredientes, ajuste las dosis según sea necesario y compruebe si se añadieron todos los ingredientes.
	El pan/la corteza está demasiado/a claro/a	Grado de tostado seleccionado incorrectamente	Debido a que conforme a lo dispuesto la panificadora no cuenta con un radiador en el área de la tapa, se recomienda usar el nivel de tostado más alto si se tiene preferencia por una consistencia crocante.

El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



No tire este aparato a un contenedor normal; llévelo a un punto de recogida de material eléctrico y electrónico. Según su identificación, los materiales podrán volver a utilizarse. Al reutilizar, aprovechar los materiales o reciclar de otro modo los electrodomésticos usados está ayudando a proteger el medio ambiente. Consulte la ubicación de los puntos de recogida disponibles con su autoridad legal.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccomodatie;
  - in bed and breakfasts.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicofactoren tot gevolg hebben.
- Opgelet, gevaar voor brandwonden: de contactvlakken kunnen zeer heet worden. Ook na het uitschakelen van het apparaat blijven de verwarmingsvlakken nog enige tijd heet.

- Het apparaat uitschakelen en de stekker altijd uit het stopcontact trekken, voordat u de accessoires wisselt of onderdelen zou kunnen aanraken die tijdens het gebruik bewegen.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Let u ook op de garantie-instructies aan het einde van dit document. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden.
Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	450 W
Elektrische veiligheidsklasse:	I

Veiligheidsinstructies

- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
  - als storingen tijdens de werking optreden
  - vóór elke reiniging
  - na het gebruik.
- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals fornuizen of in de buurt van de open gasvlam. De behuizing kan daardoor smelten.
- Gebruik het apparaat alleen als alle afneembare onderdelen correct zijn aangebracht.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

  In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.
- Geen hete oppervlakken aanraken.
- Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen accessoires kan tot verwondingen leiden.
- Tijdens het gebruik nooit bewegende onderdelen aanraken.
- Het bakblik van de broodbakmachine nooit tegen voorwerpen aanslaan om het brood eruit te nemen, omdat dit het bakblik kan beschadigen.
- Metaalfolie of soortgelijk materiaal mag niet in de broodbakmachine worden gebruikt, omdat hierdoor het risico op brand of kortsluiting wordt vergroot.

- De broodbakmachine mag nooit door een doek of andere voorwerpen worden afgedekt. Hitte en damp moeten te allen tijde kunnen ontsnappen. Als de broodbakmachine met brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, kan er brand ontstaan.
- Om schade te voorkomen, mag de broodbakmachine niet zonder het bakblik van de broodbakmachine worden gebruikt.
- Plaats het apparaat zodanig dat het niet van de werkplek kan glijden, bijv. tijdens het kneden van zwaar deeg.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

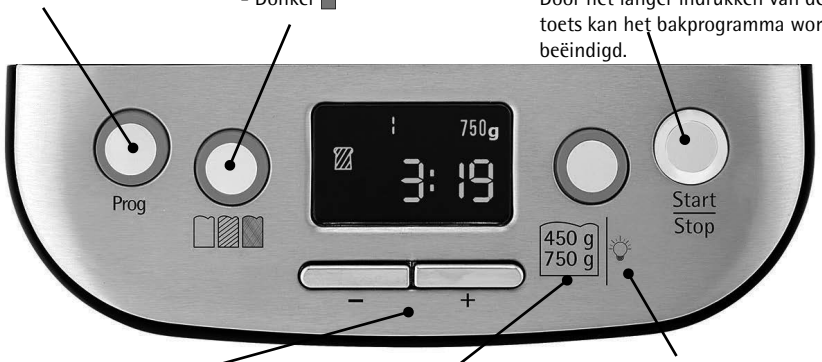
Bedieningseenheid

Programmakeuze
Met deze toets kan het gewenste programma worden gekozen. Het geselecteerde programmanummer wordt in het display weergegeven.

Keuze van het bruiningsniveau
Met deze toets kan het gewenste bruiningsniveau worden gekozen. Dat wordt in het display als volgt weergegeven:
- Licht
- Gemiddeld
- Donker

Start/Pauze
Met deze toets wordt het bakproces gestart. Door het nogmaals indrukken van deze toets kan het bakproces worden onderbroken.

Stop
Door het langer indrukken van deze toets kan het bakprogramma worden beëindigd.



Instellen van de timer
Met de toetsen – en + kan de timerfunctie worden geprogrammeerd. De aangepaste eindtijd wordt op het display weergegeven.

Keuze van de broodgrootte
Met deze toets kan de gewenste broodgrootte worden gekozen. Afhankelijk van de geselecteerde grootte wordt op het display 450 g of 750 g weergegeven.

Verlichting bakruimte
Door lang op deze toets te drukken, kan de verlichting van de bakruimte worden geactiveerd. Deze schakelt zich na ca. 30 seconden automatisch uit, maar kan ook worden uitgeschakeld door nogmaals lang op de toets te drukken.

Gebruik

Met de WMF KULT X broodbakmachine kunt u heel gemakkelijk zelf uw brood maken. Alles wat u daarvoor nodig hebt zijn de betreffende ingrediënten, de rest wordt door de WMF KULT X broodbakmachine gedaan. Met 12 bakprogramma's kan voor elke smaak het juiste brood worden gemaakt.

Overzicht van de programma's

Programma Nr.	Benaming	Beschrijving	Beschikbare opties			Tijdsduur	
			Timer-functie	Bruining	Grootte	450 g	750 g
1	Klassiek brood	Kneden, rijzen en bakken van rogge-tarwebrood. Overige ingrediënten kunnen worden toegevoegd.	✓	✓	✓	3:08	3:15
2	Wit brood	Kneden, rijzen en bakken gedurende een langere tijd. Het brood heeft in het algemeen een knapperige korst en een lichte consistentie.	✓	✓	✓	3:55	4:05
3	Volkorenbrood	Kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Het gebruik van de timerfunctie wordt niet aanbevolen, omdat dit een negatief effect op het bakresultaat kan hebben.	(✓)	✓	✓	3:47	3:55
4	Snel programma*	Kneden, rijzen en bakken van brood in een kortere tijd dan met programma nr. 1. Het brood is in het algemeen kleiner en heeft een vastere consistentie.	✓	✓	-	2:25	
5	Zoet brood	Kneden, rijzen en bakken van zoet brood. Overige ingrediënten kunnen worden toegevoegd.	✓	✓	✓	3:05	3:10
6	Glutenvrij	Kneden, rijzen en bakken van glutenvrij brood. Overige ingrediënten kunnen worden toegevoegd.	✓	✓	✓	3:05	3:10
7	Ultrasnel programma**	Kneden, rijzen en bakken van brood in zeer korte tijd. Het brood is in het algemeen kleiner en heeft een grovere structuur dan brood dat met programma nr. 4 werd gebakken.	-	✓	✓	1:43	1:53
8	Deegprogramma	Kneden en rijzen van deeg, zonder bakken. Het deeg kan voor broodjes, pizza enz. worden gebruikt.	✓	-	-	1:30	
9	Jam***	Het koken van jam en marmelade. Het fruit moet worden gesneden voordat het in het bakblik wordt gedaan.	-	-	-	1:20	
10	Toastbrood	Kneden, rijzen en bakken van toastbrood. Het brood heeft in het algemeen een dunnere korst en een lichte consistentie.	✓	✓	✓	3:10	3:15
11	Gebak	Kneden, rijzen en bakken met gebruik van bakpoeder.	✓	✓	-	2:00	
12	Bakken	Alleen bakken, zonder kneden en rijzen. Kan ook worden gebruikt om de baktijd van andere programma's te verlengen.	-	✓	-	1:00	

* Voor een optimaal bakresultaat doet u als eerste alle vloeibare ingrediënten in het bakblik van de broodbakmachine. Vervolgens worden alle droge ingrediënten toegevoegd.
** Met het ultrasnelle programma kan het brood in zeer korte tijd worden gebakken. De watertemperatuur is hierbij van groot belang, omdat deze van invloed is op het rijzen van het deeg. Een optimaal bakresultaat ontstaat door het gebruik van warm water.
*** Voor de bereiding van jam wordt het gebruik van een apart bakblik aangeraden.

In gebruik nemen

- Bij het uitpakken van het apparaat moet u controleren of de onderdelen alle aanwezig en onbeschadigd zijn.
- Reinig vóór gebruik eerst alle afneembare onderdelen, zoals is beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
- Omdat er rook kan ontstaan als het apparaat voor het eerst opwarmt, adviseren wij het apparaat één keer met een geplaatst leeg bakblik (zonder kneedhaak) in werking te stellen op het programma 'bakken' (nr. 12).
- Laat de broodbakmachine afkoelen en reinig het apparaat opnieuw zoals is beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Bereiding van brood, gebak en deeg

- Open het deksel van de KULT X broodbakmachine en neem het bakblik eruit door het linksom, tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Om het aanbakken van het deeg in de lege ruimte tussen de kneedhaak en het bakblik te voorkomen, adviseren wij de opening voor de kneedhaak te bestrijken met hittebestendige margarine.
- Plaats de kneedhaak met de brede zijde naar onderen gericht, op de aandrijfas van het bakblik.
- Doe vervolgens alle gewenste ingrediënten conform het recept in het bakblik. Meestal worden eerst de vloeibare ingrediënten zoals water of olie in het bakblik gedaan. Daarna volgt het toevoegen van suiker, zout en meel. Als laatste wordt gist toegevoegd.
  Let op: de maximale hoeveelheid meel is 550 g en 2 theelepels gist.
  Aanwijzing: voorzichtig, bij een te grote hoeveelheid meel kan het deeg overlopen en aanbakken.
- Plaats het bakblik in de broodbakmachine en vergrendel het door het rechtsom, in de richting van de wijzers van de klok te draaien.
- Sluit het deksel van de broodbakmachine.
- Steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Gebruik de programmatoets Prog om het betreffende programma te selecteren. Meer aanwijzingen voor de afzonderlijke programma's kunt u op pagina 57 vinden.
- Met de toets Bruiningsniveau kunt u het gewenste bruiningsniveau selecteren (licht, gemiddeld, donker).
- Met de toets Broodgrootte selecteert u de gewenste grootte van het brood (450 g of 750 g). Bij het snelle programma (nr. 4) is het niet nodig om bijkomend de grootte van het brood in te stellen.
- Met behulp van de toetsen – en + kan de timer worden geprogrammeerd (voor meer informatie, zie pagina 59). Deze stap kan worden overgeslagen als het bakproces direct moet worden gestart.
- Als alle gewenste instellingen zijn gekozen, kan het bakproces beginnen door op de START/STOP-knop Start/Stop te drukken. Indien mogelijk het deksel niet vóór het einde van de baktijd openen, omdat dit een negatieve invloed op het bakresultaat heeft.
- Tijdens het tweede kneedproces zal afhankelijk van het geselecteerde programma (nr. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 en 11) meerdere keren een pieptoon hoorbaar zijn. Nu kunt u naar wens het deksel openen en extra ingrediënten toevoegen, zoals rozijnen of noten. Sluit het deksel direct daarna om een goed bakresultaat te realiseren.
- Na het beëindigen van het bakproces is meerdere keren een pieptoon hoorbaar. U kunt het brood er direct uitnemen en het bakproces beëindigen door langer op de START/STOP-knop Start/Stop te drukken, anders schakelt de Warmhoudfunctie zich voor max. 60 minuten in.
- Haal het bakblik uit de machine met behulp van ovenhandschoenen, door iets tegen de wijzers van de klok in te draaien. Draai het bakblik om zodat het brood op een taartrooster kan vallen om af te koelen.
- Als de kneedhaak niet automatisch loskomt, kunt u deze met behulp van de haakverwijderaar losmaken. Daarvoor steekt u de haakverwijderaar in de opening van de kneedhaak en haakt u hem vast aan de onderste rand van de kneedhaak. Vervolgens trekt u de kneedhaak voorzichtig uit het brood.
- Als het recept geen andere instructies heeft beschreven, laat u het brood ca. 1 uur op het taartrooster afkoelen, voordat u het brood gaat snijden.

Instellen van de timer

Als het bakproces niet direct moet worden gestart, is het mogelijk om de timerfunctie te gebruiken. Met behulp van de toetsen – en + kan het tijdstip waarop het brood klaar moet zijn, in stappen van 10 minuten worden ingesteld. Dat wil zeggen dat de baktijd in de ingestelde tijd is inbegrepen. De maximale uitsteltijd is 13 uur.
Aanwijzing: deze functie kan bij de volgende programma's niet worden gebruikt: ultrasnel programma, jam en bakken.
Aanwijzing: als u de timerfunctie wilt gebruiken, is het beter dat u geen levensmiddelen gebruikt die snel aan bederf onderhevig zijn, zoals eieren of verse melk.

Warmhoudfunctie

Na het beëindigen van de baktijd wordt automatisch de warmhoudtijd van 60 minuten ingeschakeld. Als u het brood direct na het bakken uit de broodbakmachine wilt nemen, schakelt u het bakproces uit door langer te drukken op de START/STOP-toets $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$.

Memoryfunctie (geheugenfunctie)

Als de stroomvoorziening tijdens het bakproces kortstondig wordt onderbroken, wordt het bakproces binnen 10 minuten opnieuw gestart, zelfs als niet op de START/STOP-knop $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ wordt gedrukt. Als de stroomuitval echter langer dan 10 minuten duurt, moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart.

Praktische aanwijzingen

▪ **Zwaar deeg**: Bij zwaar deeg wordt het aanbevolen om de volgorde te wijzigen. Vul het bakblik eerst met de droge en daarna met de vloeibare ingrediënten. Als u echter de timerfunctie wilt gebruiken, let er dan op dat de gist niet voortijdig in contact komt met de vloeistoffen.
▪ **Bakmengsels**: Tenzij anders in het recept voorgeschreven, is het programma voor klassiek brood (nr. 1) in het algemeen geschikt voor bakmengsels. Voeg bij broodmengsels nooit meer water toe dan de in het recept opgegeven max. hoeveelheid. Afhankelijk van het recept wordt het echter aanbevolen om de hoeveelheid met max. 50 ml te verminderen.
▪ **Bruining**: Omdat de broodbakmachine volgens de voorschriften geen verwarming in de regio van het deksel heeft, wordt het aanbevolen om het hoogste bruiningsniveau in te stellen als u een voorkeur heeft voor een knapperige consistentie.
▪ **Eieren**: Als extra eieren worden toegevoegd, moet de hoeveelheid vloeistof proportioneel worden aangepast. Bovendien adviseren wij de eieren eerst te kloppen voordat deze aan het bakblik worden toegevoegd.
▪ **Verlichting van de bakruimte**: Voor het vervangen van de lamp kunt u de glazen afdekking met behulp van een muntje verwijderen. Wij verzoeken u voor de bakoven een lamp te gebruiken die aan de volgende eigenschappen voldoet:

- E14
- Totale lengte 49 mm
- Diameter van het glas 22 mm
- 220-240 V
- 15 Watt
- 300°C

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker na gebruik uit het stopcontact. Laat uw broodbakmachine afkoelen voordat u ze gaat schoonmaken. Neem het bakblik uit de machine door het aan het handvat vast te pakken en vervolgens te draaien tegen de richting van de wijzers van de klok in. Aansluitend de kneedhaak verwijderen. Als deze niet gemakkelijk kan worden verwijderd, vult u het bakblik gedurende ca. 30 minuten met lauwwarm water en laat u de kneedhaak daarin weken. Daarna kan de kneedhaak gemakkelijk worden verwijderd. Reinig het bakblik en de kneedhaak met een vochtige doek. Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel, zodat de antiaanbaklaag niet wordt beschadigd. Voordat het bakblik opnieuw kan worden gebruikt, moet dit volledig droog zijn. De broodbakmachine, het deksel en het kijkvenster kunnen ook het beste met een vochtige doek worden gereinigd. Ook hiervoor geen schurend reinigingsmiddel gebruiken, omdat dit van invloed kan zijn op de structuur van het oppervlak. Dompel de behuizing nooit onder in water. Voor een eenvoudige reiniging kunt u de mengkom, maatlepel en haakverwijderaar in de vaatwasmachine plaatsen.

	 **geschikt voor de vaatwasmachine**	 **onder stromend water afspoelen**	 **vochtig afvegen**
Bakblik broodbakmachine	—	✓	✓
Kneedhaak	—	✓	✓
Maatbeker	✓	✓	✓
Maatlepel	✓	✓	✓
Haakverwijderaar	✓	✓	✓
Behuizing	—	—	✓

Problemen oplossen

Op het display staat 'HHH' (tevens zijn 5 pieptonen hoorbaar)
De temperatuur in het apparaat is te hoog. Het huidige programma moet worden stopgezet. Open het deksel en laat de broodbakmachine gedurende 10 tot 20 minuten afkoelen.

Op het display staat 'LLL' (tevens zijn 5 pieptonen hoorbaar), nadat op de START/STOP-knop werd gedrukt $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
De temperatuur in het apparaat is te laag. Stop de pieptoon door op de START/STOP-knop $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ te drukken en open het deksel. Wacht 10 tot 20 minuten tot het apparaat de omgevingstemperatuur heeft bereikt.

Op het display staat 'EE0' nadat op de START/STOP-knop werd gedrukt $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
De temperatuursensor is niet correct aangesloten, het apparaat moet ter reparatie worden weggebracht.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
Tips en antwoorden	Er komt rook uit de bakruimte of ventilatiegleuven.	Er zijn ingrediënten in de bakruimte of ze hebben zich aan de buitenkant van het bakblik vastgezet.	Neem de stekker uit het stopcontact en reinig de buitenkant van het bakblik of de bakruimte.
	Het brood zakt in het midden in en is aan de onderkant vochtig.	Het brood heeft na het bakken te lang in het bakblik gestaan.	Neem het brood uit het bakblik voordat de Warmhoudfunctie uitgeschakeld wordt.
	De ingrediënten worden niet op de juiste manier gemengd of het brood wordt niet op de juiste manier gebakken.	Er werd een verkeerd programma geselecteerd.	Controleer het geselecteerde programma, evenals de instelling in relatie tot de grootte van het brood en het bruiningsniveau.
		Het deksel werd tijdens het bakproces vaak geopend.	Het deksel mag niet worden geopend, behalve voor het toevoegen van additionele ingrediënten. Daarna dient het deksel direct weer gesloten te worden.
		De kneedhaak kon niet draaien.	Controleer of de kneedhaak door korrels enz. werd geblokkeerd. Neem het bakblik eruit en controleer of u de kneedhaak kunt doen draaien. Als dat niet het geval is, moet het apparaat ter reparatie worden weggebracht.
	De broodbakmachine start niet en op het display staat 'HHH'	De temperatuur in het apparaat is te hoog.	Het huidige programma moet worden stopgezet. Open het deksel en laat de broodbakmachine gedurende 10 tot 20 minuten afkoelen.
	Het brood komt te veel omhoog	Te veel gist, te veel meel of te weinig zout	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten, pas de dosering indien nodig aan en controleer of alle ingrediënten werden toegevoegd.
	Het brood komt helemaal niet omhoog of slechts een klein beetje	Geen gist of te weinig gist, of verkeerde hoeveelheid water	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten, pas de dosering indien nodig aan en controleer of alle ingrediënten werden toegevoegd.
		De gist is te vroeg in contact gekomen met de vloeistoffen	Let op de volgorde bij het toevoegen van de ingrediënten in het bakblik.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
Tips en antwoorden	Het brood zakt in het midden in	De hoeveelheid deeg is groter dan het formaat van het bakblik	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten en pas de dosering indien nodig aan. Als ingrediënten worden toegevoegd die water bevatten, dient de hoeveelheid toe te voegen vloeistof in overeenkomst hiermee aangepast te worden.
		De gist is te vroeg in contact gekomen met de vloeistoffen	Maak een klein kuiltje in het meel en doe hier de droge gist in, voorkom direct contact van vloeistoffen en droge gist.
	Zware, klonterige consistentie	Te veel meel of te weinig vloeistoffen	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten, pas de dosering indien nodig aan en controleer of alle ingrediënten werden toegevoegd.
		Onvoldoende gist of suiker	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten, pas de dosering indien nodig aan en controleer of alle ingrediënten werden toegevoegd.
	Het brood is in het midden niet gebakken	Te veel water	Controleer de hoeveelheid van de ingrediënten, pas de dosering indien nodig aan en controleer of alle ingrediënten werden toegevoegd.
	Het brood/de korst is te licht	Het bruiningsniveau is niet goed geselecteerd	Omdat de broodbakmachine volgens de voorschriften geen verwarming in de regio van het deksel heeft, wordt het aanbevolen om het hoogste bruiningsniveau in te stellen als u een voorkeur heeft voor een knapperige consistentie.

Het toestel is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2014/35/EG , 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden. De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar. Door het recycleren, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu. Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Forsigtigt, risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm. Også når apparatet er slukket, forbliver varmefladerne varme i lang tid.
- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Bemærk også garantioplysningerne sidst i brugsanvisningen. Apparatet er ikke til professionel brug, men er tiltænkt til tilberedning af fødevarer i private husholdninger.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	450 W
Beskyttelsesklasse:	I

Sikkerhedshenvisninger

- Træk stikket ud af stikkontakten:
  - Ved driftsforstyrrelser
  - Inden rengøring
  - Efter endt brug.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke bæres i ledningen.
- Stil ikke apparatet på en varm overflade, såsom kogeplader eller lignende eller i nærheden af åben gasflamme, da det kan smelte.
- Brug kun apparatet, når alle aftagelige dele er monteret korrekt.
- Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug i længere tid.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Berør ikke varme overflader.
- Anvendelse af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre personskader.
- Rør ikke maskinens bevægelige dele, når den kører.
- Slå aldrig bageformen ned mod noget for at få brødet ud, da det kan beskadige bageformen.
- Læg ikke metalfolie eller lignende materialer ned i bagemaskinen, da det øger risikoen for brand eller kortslutning.
- Bagemaskinen må ikke tildækkes med et viskestykke eller lignende. Varme og damp skal til enhver tid kunne slippe ud. Hvis bagemaskinen tildækkes med eller kommer i kontakt med brændbare materialer, kan der opstå brand.
- For at undgå skader på bagemaskinen må den ikke tages i brug uden bageformen.
- Placer maskinen, så den ikke kan glide ned af bordpladen, f.eks. ved ældtning af tung dej.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Betjeningsenhed

Valg af program
Tryk på denne tast for at vælge det ønskede program. Det valgte programnummer vises på displayet.

Valg af bruningsgrad
Tryk på denne tast for at vælge den ønskede bruningsgrad. Den vises på displayet på følgende måde:
- Lys
- Mellem
- Mørk

Start/pause
Tryk på denne tast for at starte bagningen, og tryk igen på den for at afbryde bagningen.

Stop
Tryk i længere tid på denne tast for at afslutte bageprogrammet.



Indstilling af timer
Timer-funktionen kan programmeres med tasterne – og +. Den indstillede sluttid vises på displayet.

Valg af brødstørrelse
Tryk på denne tast for at vælge den ønskede brødstørrelse. Afhængigt af den valgte størrelse vises 450 g eller 750 g på displayet.

Belysning i bagemaskinen
Tryk på denne tast i længere tid for at tænde lyset i bagemaskinen. Lyset slukkes automatisk efter ca. 30 sekunder, men kan også slukkes ved at trykke på tasten igen i længere tid.

Anvendelse

Det er dejlig nemt at bage sit daglige brød med bagemaskinen WMF KULT X. Du skal bare tilsætte ingredienserne, så klarer bagemaskinen WMF KULT X resten. Med 12 bageprogrammer er der noget for enhver smag.

Programoversigt

Program Nr.	Betegnelse	Beskrivelse	Valgmuligheder			Tilberedningstid	
			Timer-funktion	Bruning	Størrelse	450 g	750 g
1	Klassisk brød	Ældtning, hævning og bagning af sigtebrød. Der kan tilsættes yderligere ingredienser.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Franskbrød	Ældtning, hævning og bagning over en længere periode. Brødet får generelt sprød skorpe og let krumme.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Fuldkornsbrød	Ældtning, hævning og bagning af fuldkornsbrød. Det anbefales ikke at anvende timer-funktionen, da det kan give et ringere resultat.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Lynprogram*	Ældtning, hævning og bagning af brød på kortere tid end med program nr. 1. Brødet får generelt mere kompakt krumme.	✓	✓	-	02:25	
5	Sødt brød	Ældtning, hævning og bagning af sødt brød. Der kan tilsættes yderligere ingredienser.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Glutenfrit brød	Ældtning, hævning og bagning af glutenfrit brød. Der kan tilsættes yderligere ingredienser.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Superlynprogram**	Ældtning, hævning og bagning af brød på kortest mulig tid. Brødet bliver generelt mindre og mere rustikt end brød bagt på program nr. 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Dejprogram	Ældtning og hævning af dej, uden bagning. Dejen kan bruges til boller, pizza osv.	✓	-	-	01:30	
9	Marmelade***	Marmeladekogning. Frugten skal skæres i mindre stykker, før den hældes i bageformen.	-	-	-	01:20	
10	Toastbrød	Ældtning, hævning og bagning af toastbrød. Brødet får generelt tyndere skorpe og let krumme.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kage	Ældtning, hævning og bagning af dej med bagepulver.	✓	✓	-	02:00	
12	Bagning	Kun bagning, ikke ældtning og hævning. Kan også bruges til at forlænge andre programmers bagetid.	-	✓	-	01:00	

* For at opnå et optimalt resultat skal alle de flydende ingredienser hældes i bageformen først. Derefter tilsættes alle de tørre ingredienser.
** Med superlynprogrammet kan du lynhurtigt bage et brød. Her er vandtemperaturen meget vigtig, da den er afgørende for gærens udvikling. Du opnår et optimalt resultat ved at anvende lunkent vand.
*** Ved marmeladekogning anbefales det at bruge en separat bageform.

Ibrugtagning

- Kontroller ved udpakning af apparatet, om alle delene forefindes og er ubeskadigede.
- Før brug rengøres alle apparatets aftagelige dele, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Da der kan opstå røg, første gang apparatet opvarmes, anbefales det at tage apparatet i drift ved at køre bageprogram nr. 12 en gang med isat tom bageform (uden dejkrog).
- Lad bagemaskinen køle af, og rengør den igen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".

Tilberedning af brød, kager og dej

- Åbn låget på bagemaskinen KULT X, og tag bageformen ud ved at dreje den mod uret.
- For at undgå at dejen sætter sig fast i hulrummet mellem dejkrogen og bageformen ved bagning, anbefales det at smøre hullet til dejkrogen med varmebestandig margarine.
- Sæt dejkrogen på bageformens drivaksel med den brede side nedad.
- Hæld derefter alle opskriftens ingredienser ned i bageformen. Normalt tilsættes flydende ingredienser først, f.eks. vand og olie. Derefter tilsættes sukker, salt og mel og til sidst gæren i bageformen.
  Vigtigt: Den maksimale mængde mel er 550 g og 2 tsk. gær.
  Bemærk: Vær forsigtig, da dejen kan løbe over og brænde fast, hvis der tilsættes for meget mel.
- Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen, og lås formen fast ved at dreje den en omgang med uret.
- Luk bagemaskinens låg.
- Sæt nu stikket i stikkontakten.
- Vælg det ønskede program med programtasten Prog. Yderligere anvisninger om de enkelte programmer findes på side 67.
- Vælg den ønskede bruningsgrad (lys, mellem, mørk) med bruningstasten .
- Vælg den ønskede brødstørrelse (450 g eller 750 g) med brødstørrelsestasten . Ved brug af lynprogrammet (nr. 4) er det ikke nødvendigt at vælge brødstørrelse.
- Timeren kan programmeres med tasterne – og + (yderligere oplysninger s. 69). Dette punkt kan springes over, hvis bagningen skal startes med det samme.
- Når alle de ønskede indstillinger er foretaget, kan bagningen startes med START/STOP-tasten . Åbn så vidt muligt ikke låget, før bagetiden er ovre, da det kan påvirke resultatet negativt.
- Under ældtningen lyder der en biplyd afhængigt af det valgte program (nr. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 og 11). Nu kan du åbne låget og tilsætte yderligere ingredienser, som f.eks. rosiner og nødder. Luk låget hurtigt igen for at få et godt resultat.
- Når brødet er bagt færdigt, lyder der en biplyd. Du kan tage brødet direkte ud af maskinen og afslutte bagningen ved at trykke lidt længere på START/STOP-tasten , ellers aktiveres varmholdningsfunktionen automatisk i maks. 60 minutter.
- Tag bageformen ud af maskinen med en grydelap ved at dreje den let mod uret. Vend brødet ud af bageformen, så det kan køle af på en bagerist.
- Hvis dejkrogen ikke udløses automatisk, kan du løsne den med dejkrogsfjerneren. Den føres ind i dejkrogens åbning, så den hægter sig fast i den nederste kant på dejkrogen. Træk derefter forsigtigt dejkrogen ud.
- Lad brødet køle af på brædet i ca. 1 time, før du skærer i det, medmindre der står andet i opskriften.

Indstilling af timer

Hvis bagningen ikke skal starte med det samme, kan du bruge timer-funktionen. Du kan indstille det tidspunkt, hvor brødet skal være bagt færdigt med tasterne – og + i trin af 10 minutter, dvs. bagetiden er iberegnet. Den maksimalt indstillelige periode er 13 timer.
Bemærk: Denne funktion kan ikke anvendes til følgende programmer: marmeladekogning og bagning.
Bemærk: Brug ikke letfordærvelige madvarer som æg eller mælk, når du bruger timer-funktionen.

Varmholdningsfunktion

Når bagetiden er afsluttet, starter varmholdningsfunktionen på 60 minutter automatisk. Du kan tage det nybagte brød direkte ud af maskinen og afslutte bagningen ved at trykke lidt længere på START/STOP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$.

Memory-funktion

I tilfælde af en kortvarig strømafbrydelse under bagningen genstartes bagningen i løbet af 10 minutter, også uden at der trykkes på START/STOP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. Men hvis strømafbrydelsen varer længere end 10 minutter, skal bagemaskinen genstartes.

Nyttige henvisninger

▪ **Tung dej**: Ved bagning af tung dej anbefales det at ændre rækkefølgen. Hæld først de tørre og derefter de flydende ingredienser ned i bageformen. Hvis du vil bruge timer-funktion, er det dog vigtigt, at gæren ikke kommer for tidligt i kontakt med væsken.
▪ **Bageblandinger**: Normalt er programmet til klassisk brød (nr. 1) velegnet til bageblandinger, hvis der ikke er angivet andet i opskriften. Til brødblandinger må der maksimalt tilsættes den mængde vand, der er angivet i opskriften. Afhængigt af opskriften anbefales det dog at reducere mængden med op til 50 ml.
▪ **Bruning**: Da bagemaskinen ifølge gældende regler ikke må have varmelegeme i låget, anbefales det at vælge det højeste bruningstrin, hvis du foretrækker en sprød krumme.
▪ **Æg**: Hvis dejen også indeholder æg, skal mængden af væske tilpasses proportionalt. Det anbefales desuden at piske æggene sammen, før de hældes i bageformen.
▪ **Belysning i bagemaskinen**: Pæren udskiftes ved at fjerne glasskærmen med en mønt. Den nye pære til bagemaskinen skal være af følgende type:

- E14
- Længde i alt 49 mm
- Diameter glas 22 mm
- 220-240 V
- 15 watt
- 300 °C

Rengøring og pleje

Træk stikket ud af stikkontakten efter brug. Lad bagemaskinen køle af, før den rengøres. Tag bageformen ud af maskinen ved at gribe fat i hanken og dreje den mod uret. Fjern derefter dejkrogen. Hvis dejkrogen er svær at fjerne, fyldes bageformen med lunkent vand. Lad den derefter stå i ca. 30 minutter for at opbløde dejkrogen. Nu skulle dejkrogen være let at fjerne. Rengør bageformen og dejkrogen med en fugtig klud. Brug aldrig aggressive rengøringsmidler eller skuremidler, da det vil beskadige slip-let-belægningen. Lad bageformen tørre helt, før du bruger den igen. Bagemaskinen, maskinens låg og vinduet skal også helst rengøres med en fugtig klud. Her må der heller ikke anvendes skuremidler, da de kan ridse overfladerne. Dyp ikke selve huset i vand. Målebæger, måleske og dejkrogfjerner tåler opvaskemaskine.

	 **Tåler opvaskemaskine**	 **Kan skylles under rindende vand**	 **Aftørres med fugtig klud**
Bageform	–	✓	✓
Dejkrog	–	✓	✓
Målebæger	✓	✓	✓
Måleske	✓	✓	✓
Dejkrogsfjerner	✓	✓	✓
Hus	–	–	✓

Problemafhjælpning

Displayet viser "HHH" (og der lyder 5 bip)
Temperaturen inde i maskinen er for høj. Det aktuelle program skal stoppes. Åbn låget, og lad bagemaskinen køle af i 10 til 20 minutter.

Displayet viser "LLL" (og der lyder 5 bip), når der trykkes på START/STOP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Temperaturen inde i maskinen er for lav. Stop biplyden ved at trykke på START/STOP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$, og åbn låget. Vent 10 til 20 minutter, indtil maskinen har opnået stuetemperatur.

Displayet viser "EE0", når der trykkes på START/STOP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Temperatursensoren er ikke tilsluttet korrekt. Maskinen skal indleveres til reparation.

	Problem	Årsag	Løsning
Tip og svar	Der kommer røg ud af maskinen eller ventilationsspalterne.	Ingredienserne er kommet ud i maskinen eller klæber fast på ydersiden af bageformen.	Træk stikket ud, og rengør bageformen udvendig og maskinen indvendig.
	Brødet falder sammen på midten og er fugtigt forneden.	Brødet har stået for længe i bageformen efter bagning.	Tag brødet ud af bageformen, før varmholdningsfunktionen slukker.
	Ingredienserne bliver ikke blandet rigtigt, eller brødet bliver ikke rigtig bagt.	Der er valgt forkerte programindstillinger.	Kontroller det valgte program og indstillingerne af brødstørrelse og bruningsgrad
		Låget er blevet åbnet flere gange under bagningen.	Låget må ikke åbnes, medmindre der skal tilsættes flere ingredienser. Derefter skal låget straks lukkes igen.
		Dejkrogen kunne ikke dreje rundt.	Kontroller, om dejkrogen er blokeret af kerner eller lignende. Tag bageformen ud, og kontroller, om dejkrogen kan drejes. Hvis den ikke kan drejes, skal maskinen indleveres til reparation.
	Bagemaskinen starter ikke, og displayet viser "HHH"	Temperaturen inde i maskinen er for høj.	Det aktuelle program skal stoppes. Åbn låget, og lad bagemaskinen køle af i 10 til 20 minutter.
	Brødet hæver for meget	For meget gær, for meget mel eller for lidt salt	Kontroller mængden af ingredienser, tilpas om nødvendigt doseringen, og kontroller, om alle ingredienserne er tilsat.
	Brødet hæver ikke eller kun lidt	Ingen eller for lidt gær eller forkert mængde vand	Kontroller mængden af ingredienser, tilpas om nødvendigt doseringen, og kontroller, om alle ingredienserne er tilsat.
		Gæren er kommet for tidligt i kontakt med væsken	Vær opmærksom på den angivne rækkefølge, når du hælder ingredienserne i bageformen.
	Brødet falder sammen på midten	Dejen er større end bageformen	Kontroller mængden af ingredienser, og tilpas om nødvendigt doseringen. Når der tilsættes ingredienser, der indeholder vand, skal væskemængden reduceres tilsvarende.
		Gæren er kommet for tidligt i kontakt med væsken	Lav en lille fordybning i melet, og hæld tørgæren derned, så den ikke kommer i direkte kontakt med væsken.

	Problem	Årsag	Løsning
Tip og svar	Tung og klumpet konsistens	For meget mel eller for lidt væske	Kontroller mængden af ingredienser, tilpas om nødvendigt doseringen, og kontroller, om alle ingredienserne er tilsat.
		Ikke nok gær eller sukker	Kontroller mængden af ingredienser, tilpas om nødvendigt doseringen, og kontroller, om alle ingredienserne er tilsat.
	Brødet er ikke bagt i midten	For meget vand	Kontroller mængden af ingredienser, tilpas om nødvendigt doseringen, og kontroller, om alle ingredienserne er tilsat.
	Brødet/skorpen er for lyst/lys	Der er valgt forkert bruningsgrad	Da bagemaskinen ifølge gældende regler ikke må have varmelegeme i låget, anbefales det at vælge det højeste bruningstrin, hvis du foretrækker en sprød konsistens.

Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted
bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna produkt får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, om dessa personer först fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser;
  - jord- och lantbruksmiljö;
  - hotell, motell och liknande anläggningar;
  - Bed & Breakfast.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna användarguide. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller annan fara.
- Obs! Risk för brännskador: Yttemperaturen kan bli mycket hög. Även efter att apparaten stängts av, är värmeytorna varma ytterligare en stund.
- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig roterande delar under drift.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. Guiden innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan lämna över dem till nästa ägare. Notera också garantiupplysningarna på slutet. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte, utan enbart för beredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll.
Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effekt:	450 W
Skyddsklass:	I

Säkerhetsanvisningar

- Dra ur kontakten:
  - om det uppstår problem under drift
  - före varje rengöring
  - efter användning.
- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Dra inte och kläm inte anslutningssladden mot skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Använd enbart hela förlängningssladdar.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i sladden.
- Lyft inte apparaten med hjälp av anslutningssladden.
- Maskinen får inte ställas på heta ytor såsom spisplattor och liknande och ej heller i närheten av öppna gaslågor eftersom höljet då kan smälta.
- Använd endast apparaten när alla löstagbara delar är korrekt monterade.
- Dra ur nätsladden ur kontakten om apparaten inte ska användas inom den närmaste tiden.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - apparaten eller sladden är skadad
  - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.

  I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Rör inte varma ytor.
- Användningen av tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan leda till skador.
- Rör inga roterande delar under drift.
- Slå aldrig bakformen mot något föremål för att få loss brödet, då detta kan leda till att formen skadas.
- Aluminiumfolie och liknande material får inte användas i bakmaskinen, då dessa ökar risken för brand eller kortslutning.
- Bakmaskinen får aldrig täckas över med duk eller liknande. Värme och ånga måste alltid ha möjlighet att avdunsta. Om bakmaskinen täcks över eller kommer i beröring med något brännbart material, kan brand uppstå.

- För att undvika skador får bakmaskinen inte tas i drift utan bakformen.
- Placera apparaten så att den inte kan glida ner från arbetsbänken, t.ex. vid knådning av tjock deg.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti.

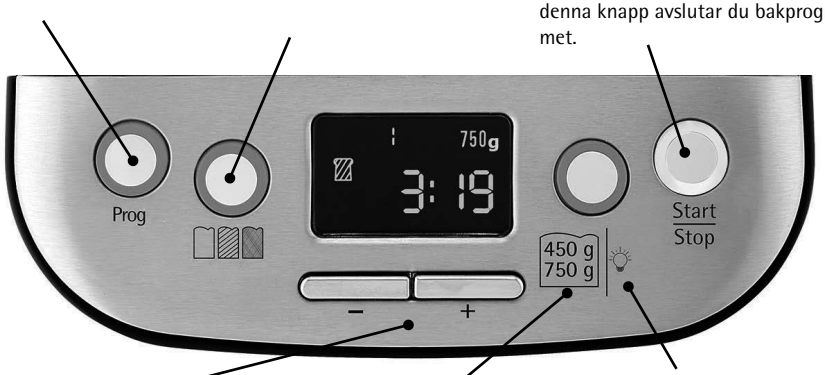
Manöverpanel

Programväljare
Med denna knapp väljer du önskat program. Det valda programmets nummer visas i displayen.

Gräddningsväljare
Med denna knapp väljer du önskad gräddningsgrad. Denna visas i displayen såhär:
- Ljus
- Mellan
- Mörk

Start/Paus
Med denna knapp startar du bakprocessen, och avbryter den genom att trycka på knappen en gång till.

Stopp
Genom att trycka och hålla inne denna knapp avslutar du bakprogrammet.



Inställning timer
Med knapparna - och + kan du programmera timerfunktionen. Den justerade sluttiden visas i displayen.

Brödstorleksväljare
Med denna knapp väljer du önskad brödstorlek. Beroende på vald storlek visas 450 g eller 750 g i displayen.

Bakutrymmesbelysning
Genom att trycka och hålla inne denna knapp aktiverar du bakutrymmesbelysningen. Denna släcks automatiskt efter ca 30 sekunder, men går också att släcka genom att trycka och hålla inne knappen en gång till.

Användning

Med WMF KULT X bakmaskin kan du väldigt enkelt själv baka ditt bröd. Allt du behöver för att göra detta är ingredienserna, resten tar WMF KULT X bakmaskin hand om. Med 12 tillgängliga bakprogram finns det något för alla smaker.

Programöversikt

Program nr.	Beteckning	Beskrivning	Tillgängliga alternativ			Varaktighet	
			Timer-funktion	Gräddning	Storlek	450 g	750 g
1	Klassiskt bröd	Knådning, jäsning och bakning av rågbröd. Ytterligare ingredienser kan tillsättas.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Ljust bröd	Knådning, jäsning och bakning under längre tid. Brödet har som regel en knaprig skorpa och lättare konsistens.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Fullkornsbröd	Knådning, jäsning och bakning av fullkornsbröd. Användning av timerfunktionen rekommenderas inte, då denna kan försämra bakresultatet.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Snabbprogram*	Knådning, jäsning och bakning av bröd på kortare tid än med program nr. 1. Brödet är som regel mindre med fastare konsistens.	✓	✓	-	02:25	
5	Sött bröd	Knådning, jäsning och bakning av sött bröd. Ytterligare ingredienser kan tillsättas.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Glutenfritt	Knådning, jäsning och bakning av glutenfritt bröd. Ytterligare ingredienser kan tillsättas.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultra-snabbprogram**	Knådning, jäsning och bakning av bröd på kortast möjliga tid. Brödet blir som regel mindre och grövre än bröd som bakas med program nr. 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Degprogram	Knådning och jäsning av deg, utan bakning. Degen kan användas till bullar, pizza etc.	✓	-	-	01:30	
9	Sylt***	Kokning av sylt och marmelad. Frukt måste delas innan den läggs i bakformen.	-	-	-	01:20	
10	Rostbröd	Knådning, jäsning och bakning av rostbröd. Brödet har som regel en tunnare skorpa och lättare konsistens.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kakor	Knådning, jäsning och bakning vid användning av bakpulver.	✓	✓	-	02:00	
12	Bakning	Endast bakning, ingen knådning eller jäsning. Kan också användas för att förlänga baktiden på andra program.	-	✓	-	01:00	

* För ett optimalt bakresultat måste först alla flytande ingredienser hällas i bakformen. Därefter kan alla torra ingredienser tillsättas.
** Med ultra-snabbprogrammet kan ett bröd bakas på kortast möjliga tid. I detta fall, är vattentemperaturen särskilt viktig, då den påverkar jäsningsprocessen. Ett optimalt bakresultat uppstår vid användning av varmt vatten.
*** För beredning av sylt rekommenderas att använda en separat bakform.

Användning

- Kontrollera vid uppackningen av din apparat, så att alla delar finns med och att inget är skadat.
- Rengör alla löstagbara delar enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel", innan du använder apparaten för första gången.
- Eftersom rök kan uppstå vid den första uppvärmningen, rekommenderar vi att du först använder apparaten med en tom bakform (utan knådare) på programmet Bakning (nr. 12).
- Låt bakmaskinen svalna och rengör den igen enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Beredning av bröd, kakor och deg

- Öppna locket på din KULT X bakmaskin och ta ut bakformen genom att vrida den moturs.
- För att undvika att deg fastnar i hålrummet mellan knådaren och bakformen, rekommenderar vi att du stryker värmebeständigt margarin i knådarens hål.
- Placera knådaren med den breda sidan neråt på drivaxeln av bakformen.
- Häll därefter i alla de ingredienser som du önskar använda enligt receptet i bakformen. Vanligtvis ska de flytande ingredienserna, som vatten eller olja, hällas i först. Därefter häller du i socker, salt och mjöl, och till sist jäst, i bakformen.
  Varning: Maximal mängd för mjöl är 550 g och för jäst är det 2 teskedar.
  OBS: Varning. Vid en alltför stor mängd mjöl kan degen jäsa över och bränna fast.
- Placera bakformen i bakmaskinen och lås fast den genom att vrida den en gång medsols.
- Stäng bakmaskinens lock.
- Anslut sedan kontakten till ett vägguttag.
- Välj önskat program med programknappen Prog. Ytterligare instruktioner om de olika programmen hittar du på sidan 77.
- Välj önskad gräddningsgrad (ljus, mellan eller mörk skorpa) med gräddningsknappen
- Välj önskad brödstorlek (450 g eller 750 g) med brödstorlekesknappen 450 g / 750 g. Med snabbprogrammet (nr. 4) går det inte att göra några extra val av brödstorlek.
- Med hjälp av knapparna - och + kan timern programmeras (mer info. s. 79. Detta steg kan hoppas över om du vill starta bakprocessen).
- När alla önskade inställningar har gjorts, kan du starta bakprocessen med START/STOPP-knappen Start / Stop. Öppna inte locket förrän så nära slutet av baktiden som möjligt, då detta påverkar bakresultatet negativt.
- Under den andra knådningen hörs, beroende på valt program (nr. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 och 11), ett pip-ljud upprepade gånger. Nu kan du öppna locket när du vill för att tillsätta ytterligare ingredienser, som t.ex. russin eller nötter. Stäng locket genast igen för att uppnå ett bra bakresultat.
- Efter avslutad bakprocess, hörs ett pip-ljud upprepade gånger. Du kan ta ut brödet direkt och avsluta bakprocessen genom att trycka och hålla inne START/STOPP-knappen Start / Stop, annars startar varmhållningsfunktionen som går i max. 60 minuter.
- Ta ut bakformen genom att vrida den lätt moturs. Använd grytlappar. Tippa ut brödet ur bakformen på ett bakgaller, så att brödet får svalna.
- Om knådaren inte lossnar automatiskt, kan du lossa den med hjälp av knådaravtagaren. För då in avtagaren i knådarens öppning och haka fast den under kanten på knådaren. Dra nu försiktigt loss knådaren.
- Låt brödet få svalna på bakgallret i ungefär en timme innan du skär i det, om inte receptet anger något annat.

Inställning av timer

Om bakprocessen inte ska starta direkt, kan du använda timerfunktionen. Med hjälp av knapparna - och + går det att ställa in tiden i 10-minutersteg för att få brödet färdigbakat, med baktiden inberäknad. Maximal timerinställning är 13 timmar.
OBS: Denna funktion ingår inte i följande program: ultra-snabbprogram, sylt och bakning.
OBS: Använd inte några känsliga livsmedel, som exempelvis ägg eller färsk mjölk, när du vill använda timerfunktionen.

Varmhållningsfunktion

Efter avslutad baktid startar den 60 minuter långa varmhållningsfunktionen automatiskt. Om du vill ta ut brödet direkt, stäng av bakprocessen genom att trycka och hålla inne START/STOP-knappen Start/Stop.

Minnesfunktion

Om strömförsörjningen skulle brytas under en kortare tid under bakprocessen, startas den igen inom 10 minuter, även utan att du trycker på START/STOPP-knappen Start/Stop. Om strömavbrottet däremot varar längre än 10 minuter, måste bakmaskinen startas på nytt.

Användbara tips

- **Tunga degar**: Vid tunga degar är det lämpligt att ändra på ingrediensordningen. Fyll då bakformen först med de torra, och därefter med de flytande, ingredienserna. Om du samtidigt vill använda timerfunktionen, var uppmärksam så att jästen inte kommer i kontakt med någon vätska.
- **Bakmixer**: Vid bakmixer passar som regel, om inte receptet anger något annat, programmet för klassiskt bröd (nr. 1). Vid brödmixer, tillsätt max. den mängd vatten som anges i receptet. Beroende på recept, rekommenderas dock att minska mängden med upp till 50 ml.
- **Gräddning**: Då bakmaskinen i enlighet med bestämmelserna inte har något värmeelement i locket, är det lämpligt att använda den högsta gräddningsnivån, om du vill få en knaprigare konsistens på ditt bröd.
- **Ägg**: Vid användning av ägg som tillsats, måste vätskemängden anpassas proportionellt. Dessutom är det lämpligt att vispa igenom äggen lätt innan de hälls över i bakformen.
- **Bakutrymmesbelysning**: För att byta glödlampan kan du ta loss glaslocket med ett mynt. Använd en ugnsglödlampa som har följande egenskaper:
    - E14
    - Total längd 49 mm
    - Glasets diameter 22 mm
    - 220–240 V
    - 15 Watt
    - 300 °C

Rengöring och skötsel

Dra ur kontakten efter användning. Låt bakmaskinen svalna innan rengöring. Bakformen lossar du genom att hålla i handtaget och vrida formen moturs. Lossa därefter knådaren. Om det inte går lätt att få loss den, fyll brödformen med ljummet vatten och låt stå i ca 30 minuter med blötlagd knådare. Nu går det enkelt att lossa knådaren. Rengör bakformen och knådaren med en fuktig trasa. Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel, då dessa kan skada nonstick-beläggningen. Innan bakformen kan användas igen, måste den vara fullständigt torr. Bakmaskinen, locket eller siktfönstret lämpar sig också bäst för att rengöras med en fuktig trasa. Använd inte heller här några slipande rengöringsmedel, då dessa kan skada ytstrukturen. Doppa aldrig apparatens hölje i vatten. För att underlätta rengöringen kan mätglaset, mätskeden och knådaravtagaren diskas i diskmaskin.

	 **Kan diskas i diskmaskin**	 **Kan diskas under rinnande vatten**	 **Torkas med fuktig trasa**
Bakform	–	✓	✓
Knådare	–	✓	✓
Mätglas	✓	✓	✓
Mätsked	✓	✓	✓
Knådaravtagare	✓	✓	✓
Hölje	–	–	✓

Felsökning

Displayen visar "HHH" (följt av 5 pip-ljud)
Innertemperaturen är för hög. Det aktuella programmet måste stoppas. Öppna locket och låt bakmaskinen svalna i 10 till 20 minuter.

Displayen visar "LLL" (följt av 5 pip-ljud) efter att du tryckt på START/STOPP-knappen $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Innertemperaturen är för låg. Stoppa pip-ljudet genom att trycka på START/STOPP-knappen $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ och öppna locket. Vänta i 10 till 20 minuter tills apparaten har uppnått rumstemperatur.

Displayen visar "EE0" efter att du tryckt på START/STOPP-knappen $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Temperatursensorn är inte rätt ansluten, lämna apparaten för reparation.

	Problem	Orsak	Lösning
Tips och svar	Rök kommer ut ur bakutrymmet eller ventilationsspåren.	Ingredienserna fastnar i bakutrymmet eller klibbar fast på bakformens utsida.	Dra ur kontakten och rengör utsidan av bakformen eller bakutrymmet.
	Brödet sjunker ihop i mitten och är fuktigt på undersidan.	Brödet har lämnats kvar i bakformen för länge efter bakningen.	Ta ur brödet ur bakformen innan varmhållningsfunktionen stängs av.
	Ingredienserna blandas inte riktigt eller brödet bakas inte riktigt.	Fel programinställningar har valts.	Kontrollera det valda programmet samt inställningarna för brödstorlek och gräddningsgraden
		Locket har öppnats ofta under bakprocessen.	Locket får inte öppnas, utom för att tillsätta fler ingredienser. Därefter måste locket genast stängas igen.
		Knådaren kunde inte vrida sig.	Kontrollera ifall knådaren har blockerats av korn etc. Ta loss bakformen och kontrollera om knådaren går att vrida. Om så inte är fallet, lämna in apparaten för reparation.
	Bakmaskinen startar inte, displayen visar "HHH"	Innertemperaturen är för hög.	Det aktuella programmet måste stoppas. Öppna locket och låt bakmaskinen svalna i 10 till 20 minuter.
	Brödet jäser för mycket	För mycket jäst, för mycket mjöl eller för lite salt	Kontrollera ingrediensernas mängd, anpassa doseringen om nödvändigt och kontrollera om alla ingredienser har tillsatts.
	Brödet jäser inte alls eller jäser bara något	Ingen eller för lite jäst alt. fel mängd vatten	Kontrollera ingrediensernas mängd, anpassa doseringen om nödvändigt och kontrollera om alla ingredienser har tillsatts.
		Jästen har kommit kontakt med vätska för tidigt	Var noga med fylla bakformen med ingredienserna i rätt ordning.
	Brödet sjunker ihop i mitten	Degvolymen är större än bakformen	Kontrollera ingrediensernas mängd och anpassa doseringen om nödvändigt. Om ingredienser har använts som innehåller vatten, måste vätskan reduceras i motsvarande grad.
		Jästen har kommit kontakt med vätska för tidigt	Gör en liten grop i mjölet och häll i torrjäst i den. Undvik direktkontakt mellan västska och torrjäst.

	Problem	Orsak	Lösning
Tips och svar	Tung, klumpig konsistens	För mycket mjöl eller för lite vätska	Kontrollera ingrediensernas mängd, anpassa doseringen om nödvändigt och kontrollera om alla ingredienser har tillsatts.
		Inte tillräckligt med jäst eller socker	Kontrollera ingrediensernas mängd, anpassa doseringen om nödvändigt och kontrollera om alla ingredienser har tillsatts.
	Brödet är inte bakat i mitten	För mycket vatten	Kontrollera ingrediensernas mängd, anpassa doseringen om nödvändigt och kontrollera om alla ingredienser har tillsatts.
	Brödet/skorpan är för ljus	Fel val av gräddningsgrad	Då bakmaskinen i enlighet med bestämmelserna inte har något värmeelement i locket, är det lämpligt att använda den högsta gräddningsnivån, om du vill få en knaprigare konsistens på ditt bröd.

Apparaten följer de europeiska reglerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en insamlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.
Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.
Var god fråga din lokala myndighet om tillgänglig avfallshanteringsplats.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä
  - maatiloilla
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Puhdista lisäosan ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Varo, palovammojen vaara: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Kuumennuspinnat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa sen jälkeen, kun laite on sammutettu.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke aina pistorasiasta ennen lisäosien vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuuta koskevat ohjeet. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen kotitalouksissa.
Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	450 W
Suojaluokka:	I

Turvallisuusohjeet

- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
  - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä
  - ennen puhdistusta
  - käytön jälkeen.
- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kanna laitetta roikottamalla sitä virtajohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai avoimen kaasuliekin lähettyville, koska kotelo voi sulaa.
- Käytä laitetta vain, kun kaikki irrotettavat osat ovat oikein asennettuina.
- Jos laite on pitkään käyttämättä, irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut.
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.

  Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Laitetta saa käyttää vain valvottuna.
- Kuumia pintoja ei saa koskettaa.
- Sellaisten lisälaitteiden käyttö, joita valmistaja ei suosittele, voi aiheuttaa vammoja.
- Käytön aikana ei saa koskettaa liikkuvia osia.
- Leipävuokaa ei saa koskaan lyödä esineitä vasten leivän irrottamiseksi, koska leipävuoka voi vaurioitua.
- Leipäkoneessa ei saa käyttää metallikalvoja tai sen kaltaisia materiaaleja, koska se lisää tulipalon tai oikosulun vaaraa.
- Leipäkonetta ei saa koskaan peittää liinalla tai muulla esineellä. Kuumuuden ja höyryn täytyy voida poistua koko ajan. Jos leipäkone peitetään syttyvillä materiaaleilla tai se joutuu niiden kanssa kosketuksiin, seurauksena voi olla tulipalo
- Leipäkonetta ei saa käyttää ilman leipämuottia, sillä muuten leipäkone voi vaurioitua
- Sijoita laite siten, ettei se voi luisua pois työtasolta esim. raskasta taikinaa vaivattaessa.

- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

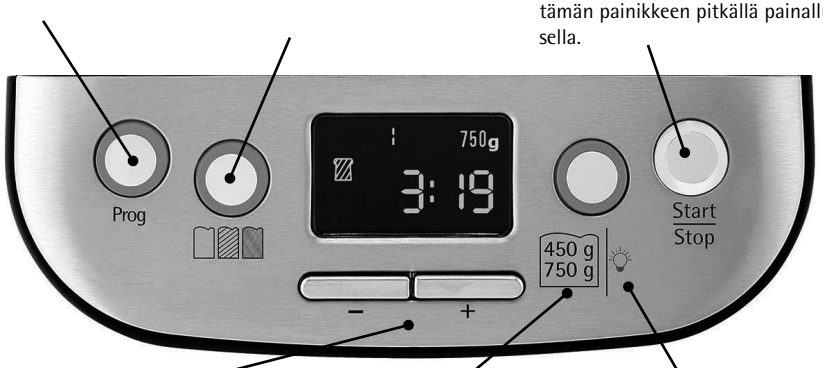
Ohjausyksikkö

Ohjelman valinta
Tällä painikkeella valitaan haluttu ohjelma. Valittu ohjelma tulee näkyviin näyttöön.

Paahtoasteen valinta
Tällä painikkeella valitaan haluttu paahtoaste. Se näkyy näytössä seuraavasti:
- Vaalea
- Keskitaso
- Tumma

Käynnistys/tauko
Leivontatoimenpide käynnistetään tällä painikkeella ja voidaan keskeyttää painamalla sitä uudelleen.

Seis
Leivontaohjelma voidaan päättää tämän painikkeen pitkällä painalluksella.



Ajastimen asetus
Ajastintoiminto ohjelmoidaan painikkeilla – ja +. Mukautettu päättymisaika näkyy näytössä.

Leipäkoon valinta
Tällä painikkeella valitaan haluttu leipäkoko. Näytössä näkyy valitun koon mukaan joko 450 g tai 750 g.

Leivontatilan valaistus
Leivontatilan valaistus aktivoidaan tämän painikkeen pitkällä painalluksella. Valaistus sammuu automaattisesti noin 30 sekunnin kuluttua, mutta voidaan sammuttaa myös pitkällä uudelleenpainalluksella.

Käyttö

WMF KULT X -leipäkoneilla voidaan valmistaa leipää helposti itse. Tarvitset siihen vain sopivat ainekset, ja WMF KULT X -leipäkone huolehtii lopusta. 12 eri leipäohjelmaa takaa jokaisen makuun sopivan leivän.

Ohjelmien esittely

Ohjelman nro	Nimi	Kuvaus	Käytettävissä olevat vaihtoehdot			Kesto	
			Ajastintoiminto	Paahtoaste	Koko	450 g	750 g
1	Normaali leipä	Sekaleivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Muita aineksia voidaan lisätä.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Valkoinen leipä	Pidempikestoinen vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Leivällä on yleensä rapea kuori ja kevyt koostumus.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Täysjyväleipä	Täysjyväleivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Ajastintoiminnon käyttö ei ole suositeltavaa, sillä se voi huonontaa leivontatulosta.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Pikaohjelma*	Leivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta lyhyemmässä ajassa kuin ohjelmalla 1. Leivästä tulee yleensä pienempi ja koostumukseltaan tiiviimpi.	✓	✓	-	02:25	
5	Makea leipä	Makean leivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Muita aineksia voidaan lisätä.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Gluteeniton	Gluteenittoman leivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Muita aineksia voidaan lisätä.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultrapikaohjelma**	Leivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta erittäin nopeasti. Leivästä tulee yleensä pienempi ja rosoisempi kuin ohjelmalla 4 leivottu leipä.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Taikinaohjelma	Taikinan vaivaus ja kohottaminen ilman leivontaa. Taikinaa voidaan käyttää sämpylöihin, pitsaan jne.	✓	-	-	01:30	
9	Hillo***	Marmeladien ja hillojen keittäminen. Hedelmät täytyy pilkkoa ennen niiden laittamista leipävuokaan.	-	-	-	01:20	
10	Paahtoleipä	Paahtoleivän vaivaus, kohottaminen ja leivonta. Leivällä on yleensä ohuempi kuori ja kevyt koostumus.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kakut	Vaivaus, kohottaminen ja leivonta leivinjauhetta käyttämällä.	✓	✓	-	02:00	
12	Leivonta	Vain leivonta, ilman vaivausta ja kohottamista. Voidaan käyttää myös muiden ohjelmien leivonta-ajan pidentämiseen.	-	✓	-	01:00	

* Optimaalista leivontatulosta varten kaikki nestemäiset ainekset on lisättävä leipävuokaan ensin. Sen jälkeen lisätään kaikki kuivat ainekset.
** Ultrapikaohjelmalla leipä voidaan leipoa ennätysajassa. Veden lämpötila on tuolloin erityisen tärkeää, sillä se vaikuttaa leivän kohoamiseen. Optimaalinen leivontatulos saadaan käyttämällä lämmintä vettä.
*** Hillojen valmistukseen suositellaan erillisen leipävuoan käyttöä.

Käyttöönotto

- Kun purat laitteen pakkauksesta, tarkista, ettei osia puutu ja että kaikki osat ovat täydellisiä ja vauriottomia.
- Puhdista kaikki irrotettavat osat ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.
- Koska ensimmäisen kuumennuskerran aikana voi syntyä savua, suosittelemme laitteen ensimmäistä käyttöönottoa tyhjän leipävuoan kanssa (ilman taikinakoukkua) ohjelmalla "Leivonta" (nro 12).
- Anna leipäkoneen jäähtyä ja puhdista se jälleen kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.

Leivän, kakun ja taikinan valmistus

- Avaa KULT X -leipäkoneen kansi ja irrota leipävuoka vastapäivään kääntämällä.
- Suosittelemme taikinakoukun reiän voitelemista kuumuuden kestävällä margariinilla, jotta vältetään taikinan juuttuminen kiinni taikinakoukun ja leipävuoan väliseen onttoon tilaan.
- Sijoita taikinakoukun leveä puoli alaspäin leipävuoan käyttöakselille.
- Lisää sitten kaikki reseptin mukaiset ainekset leipävuokaan. Yleensä nestemäiset ainekset, kuten vesi tai öljy, lisätään ensimmäisenä. Sen jälkeen vuokaan lisätään sokeri, suola ja jauhot ja lopuksi hiiva.
  Huomio: Jauhojen enimmäismäärä on 550 g ja hiivan 2 teelusikallista.
  Vinkki: Ole varovainen, sillä liian suuri jauhomäärä voi aiheuttaa taikinan kohoamisen yli ja kiinnipalamisen.
- Laita leipävuoka leipäkoneeseen ja lukitse se myötäpäivään kiertämällä.
- Sulje leipäkoneen kansi.
- Kytke pistoke pistorasiaan.
- Valitse ohjelmapainikkeella Prog haluamasi ohjelma. Tarkempia tietoja yksittäisistä ohjelmista on sivulla 87.
- Valitse paahtoastepainikkeella haluamasi paahtoaste (vaalea, keskitaso, tumma)
- Valitse leipäkokopainikkeella 450 g / 750 g haluamasi leipäkoko (450 g tai 750 g). Pikaohjelmalla (nro 4) leipäkokoa ei tarvitse valita erikseen.
- Ajastin voidaan ohjelmoida painikkeilla – ja + (lisätietoa s. 89). Tämän vaiheen voi ohittaa, jos leivonta halutaan käynnistää heti.
- Kun kaikki halutut asetukset on tehty, leivonta voidaan aloittaa KÄYNNISTYS/SAMMUTUS-painikkeella Start/Stop. Jos mahdollista, älä avaa kantta ennen leivonta-ajan päättymistä, sillä se heikentää leivontatulosta.
- Toisen vaivauskerran aikana kuuluu valitun ohjelman mukainen (nro 1, 2, 3,4, 5, 7, 10 ja 11) moninkertainen merkkiääni. Sen jälkeen kansi voidaan tarvittaessa avata lisäainesten, esimerkiksi rusinoiden tai pähkinöiden lisäämiseksi. Sulje kansi heti uudelleen hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.
- Leivontatoimenpiteen päätyttyä kuuluu moninkertainen merkkiääni. Voit poistaa leivän heti ja päättää leivontatoimenpiteen KÄYNNISTYS/SAMMUTUS-painikkeen Start/Stop pitkällä painalluksella, tai lämpimänäpitotoiminto käynnistyy enintään 60 minuutin ajaksi.
- Poista leipävuoka patalapun avulla kääntämällä vuokaa kevyesti vastapäivään. Kaada leipävuoka, jotta leipä voi pudota jäähtymään keittiöritilän päälle.
- Ellei taikinakoukku irtoa automaattisesti, voit irrottaa sen taikinakoukun irrottimen avulla. Työnnä se taikinakoukun aukkoon ja koukkaa se taikinakoukun alareunaan. Vedä taikinakoukku sitten varovasti ulos.
- Jätä leipä jäähtymään keittiöritilälle noin tunniksi ennen sen leikkaamista, ellei reseptissä mainita muuta.

Ajastinasetus

Jos leivontatoimenpidettä ei käynnistetä heti, voidaan käyttää ajastintoimintoa. Leivonnan päättymisajankohta voidaan asettaa painikkeilla – ja + 10 minuutin askelin. Se sisältää siis leivonta-ajan. Enimmäisviiveaika on 13 tuntia.
Vinkki: Tätä toimintoa ei ole seuraavissa ohjelmissa: ultrapikaohjelma, hillot ja leivonta.
Vinkki: Älä käytä ajastintoiminnon yhteydessä mitään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten munia tai tuoretta maitoa.

Lämpimänäpitotoiminto

60 minuutin lämpimänäpitoaika kytkeytyy automaattisesti leivonta-ajan päättymisen jälkeen. Jos haluat poistaa leivän koneesta heti leivonnan jälkeen, kytke leivontatoiminto pois päältä KÄYNNISTYS/SAMMUTUS-painikkeen $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ pitkällä painalluksella.

Muistitoiminto

Jos virransyöttö katkeaa hetkellisesti leivontatoimenpiteen aikana, leivonta käynnistyy jälleen 10 minuutin kuluessa, myös KÄYNNISTYS/SAMMUTUS-painiketta $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ painamatta. Mikäli sähkökatko kestää kuitenkin yli 10 minuuttia, leipäkone on käynnistettävä uudelleen.

Hyödyllisiä vinkkejä

▪ **Raskaat taikinat**: Raskaiden taikinoiden yhteydessä täytyy muuttaa järjestystä. Lisää leipävuokaan ensin kuivat ja sitten nestemäiset ainekset. Jos haluat kuitenkin käyttää ajastintoimintoa, varmista, ettei hiiva pääse ennenaikaisesti kosketuksiin nesteiden kanssa.
▪ **Leivontasekoitukset**: Leivontasekoituksille sopii yleensä, ellei reseptissä mainita muuta, normaalin leivän ohjelma (nro 1). Lisää enintään reseptissä mainittu vesimäärä leivontasekoituksia käytettäessä. Reseptistä riippuen suositellaan määrän vähentämistä kuitenkin enintään 50 ml:llä.
▪ **Paahtoaste**: Koska leipäkoneessa ei määräysten mukaisesti ole lämmitystä kansialueella, suositellaan voimakkaimman paahtoasteen käyttöä, jos pidät rapeasta koostumuksesta.
▪ **Munat**: Munia käytettäessä nestemäärää täytyy mukauttaa suhteessa niihin. Lisäksi on suositeltavaa vatkata munat ennen niiden laittamista leipävuokaan.
▪ **Leivontatilan valaistus**: Polttimon vaihtamiseksi lasikansi on avattava kolikolla. Käytä uunissa polttimoa, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- E14
- Kokonaispituus 49 mm
- Lasin halkaisija 22 mm
- 220-240 V
- 15 W
- 300 °C

Puhdistus ja huolto

Irrota verkkopistoke pistorasiasta käytön jälkeen. Anna leipäkoneen jäähtyä ennen puhdistusta. Poista leipävuoka ottamalla rivasta kiinni ja kääntämällä vastapäivään. Irrota sitten taikinakoukku. Jos se ei irtoa helposti, lisää leipävuokaan noin 30 minuutiksi haaleaa vettä ja anna taikinakoukun pehmetä siinä. Sen jälkeen taikinakoukun irrottaminen on helppoa. Puhdista leipävuoka ja taikinakoukku kostealla liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusaineita/-välineitä, jottei tarttumaton pinnoite vaurioidu. Leipävuoan on kuivuttava täysin, ennen kuin sitä voidaan käyttää uudelleen. Kostea liina sopii parhaiten myös leipäkoneen, kannen ja näkölasin puhdistukseen. Älä käytä niihin hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintarakennetta. Koteloa ei saa koskaan upottaa veteen. Puhdistamisen helpottamiseksi voit pestä mitta-astian, mittalusikan ja taikinakoukun irrottimen astianpesukoneessa.

	 **konepesun kestävä**	 **huuhtele juoksevalla vedellä**	 **pyyhi kostealla**
Leipävuoka	–	✓	✓
Taikinakoukku	–	✓	✓
Mitta-astia	✓	✓	✓
Mittalusikka	✓	✓	✓
Koukunirrotin	✓	✓	✓
Kotelo	–	–	✓

Vianmääritys

Näytössä näkyy "HHH" (ja kuuluu 5 merkkiääntä)
Laitteen sisäinen lämpötila on liian korkea. Nykyinen ohjelma täytyy pysäyttää. Avaa kansi ja anna leipäkoneen jäähtyä 10–20 minuuttia.

Näytössä näkyy "LLL" (ja kuuluu 5 merkkiääntä) KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS-painikkeen painamisen jälkeen Start/Stop
Laitteen sisäinen lämpötila on liian alhainen. Pysäytä merkkiääni KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS-painiketta Start/Stop painamalla ja avaa kansi. Odota 10–20 minuuttia, kunnes laite on saavuttanut huonelämpötilan.

Näytössä näkyy "EE0" KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS-painikkeen painamisen jälkeen Start/Stop
Lämpötila-anturi ei ole oikein liitetty, toimita laite korjaukseen.

	Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vinkkejä ja vastauksia	Leivontatilasta ja/tai tuuletusaukoista tulee savua.	Ainekset ovat leivontatilassa tai liimautuvat leipävuoan ulkoreunaan.	Irrota pistoke pistorasiasta ja puhdista leipävuoan ulkopuoli tai leivontatila.
	Leipä luhistuu keskeltä ja on pohjasta kostea.	Leipä on jätetty leipävuokaan liian pitkäksi aikaa leipomisen jälkeen.	Poista leipä leipävuoasta ennen lämpimänäpitotoiminnon kytkeytymistä pois päältä.
	Aineksia ei ole sekoitettu oikein ja/tai leipää ei leivota oikein.	On valittu väärät ohjelma-asetukset.	Tarkista valittu ohjelma sekä leipäkoon ja paahtoasteen asetukset.
		Kansi on avattu usein leivontatoimenpiteen aikana.	Kantta ei saa avata kuin lisäainesten lisäämistä varten. Sen jälkeen kansi on suljettava heti.
		Taikinakoukku ei voinut kääntyä.	Tarkista, estävätkö esim. suurimot taikinakoukun liikkeen. Poista leipävuoka ja tarkista, kääntyykö taikinakoukku. Ellei näin ole, toimita laite korjaukseen.
	Leipäkone ei käynnisty, näytössä näkyy "HHH".	Laitteen sisäinen lämpötila on liian korkea.	Nykyinen ohjelma täytyy pysäyttää. Avaa kansi ja anna leipäkoneen jäähtyä 10–20 minuuttia.
	Leipä kohoaa liikaa.	Liikaa hiivaa, liikaa jauhoja tai liian vähän suolaa.	Tarkista ainesten määrät, muuta annostelua tarvittaessa ja tarkista, onko kaikki ainekset lisätty.
	Leipä ei kohoa lainkaan tai kohoaa vain hieman.	Ei lainkaan tai liian vähän hiivaa ja/tai väärä vesimäärä.	Tarkista ainesten määrät, muuta annostelua tarvittaessa ja tarkista, onko kaikki ainekset lisätty.
		Hiiva on päässyt liian aikaisin kosketuksiin nesteen kanssa.	Noudata annettua järjestystä leipävuokaa täytettäessä.
	Leipä luhistuu keskeltä.	Taikinan tilavuus on leipävuokaa suurempi.	Tarkista ainesten määrät ja muuta annostelua tarvittaessa. Jos käytetään vettä sisältäviä aineksia, nestemäärää on vähennettävä sen mukaan.
		Hiiva on päässyt liian aikaisin kosketuksiin nesteen kanssa.	Tee jauhoihin pieni syvennys ja laita kuivahiiva siihen. Vältä nesteen ja kuivahiivan suoraa kosketusta.
	Raskas, paakkuinen koostumus.	Liikaa jauhoja tai liian vähän nestettä.	Tarkista ainesten määrät, muuta annostelua tarvittaessa ja tarkista, onko kaikki ainekset lisätty.
		Liian vähän hiivaa tai sokeria.	Tarkista ainesten määrät, muuta annostelua tarvittaessa ja tarkista, onko kaikki ainekset lisätty.

	Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vinkkejä ja vastauksia	Leipä ei ole kypsä keskeltä.	Liikaa vettä.	Tarkista ainesten määrät, muuta annostelua tarvittaessa ja tarkista, onko kaikki ainekset lisätty.
	Leipä/kuori on liian vaalea.	On valittu väärä paahtoaste.	Koska leipäkoneessa ei määräysten mukaisesti ole lämmitystä kansialueella, suositellaan voimakkaimman paahtoasteen käyttöä, jos pidät rapeasta koostumuksesta.

Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted
bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i frokostpensjonater
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Forsiktig, fare for forbrenning: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy. Varmeflatene forblir varme en stund etter at apparatet er slått av.
- Slå av apparatet og trekk alltid ut støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger.
Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	450 W
Beskyttelsesklasse:	I

Sikkerhetsanvisninger

- Støpselet må trekkes ut:
  - Hvis det oppstår feil under bruk
  - Før hver rengjøring
  - Etter bruk
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bruk ledningen til å bære apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes på varme overflater, f.eks. kokeplater o.l., og ikke i nærheten av åpen ild, fordi apparathuset kan smelte.
- Bruk bare apparatet når alle løse deler er korrekt satt på.
- Dra ut støpselet hvis apparatet ikke skal brukes over lengre tid.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende

  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Ikke ta på de varme overflatene.
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til personskader.
- Ta ikke på bevegelige deler under bruk.
- Slå aldri brødformen mot noe for å få ut brødet, fordi brødformen da kan bli skadet.
- Bruk ikke aluminiumsfolie eller lignende materialer i brødbakemaskinen, fordi dette øker risikoen for brann eller kortslutning.
- Ikke dekk brødbakemaskinen med kopphåndkle eller lignende. Varme og damp må kunne slippe ut når som helst. Dersom brødbakemaskinen dekkes eller kommer i berøring med brennbart materiale, kan det ta fyr.
- Bruk aldri brødbakemaskinen uten brødformen, ellers kan det oppstå skader.
- Sett apparatet slik at det ikke sklir av arbeidsplaten, f.eks. under elting av tunge deiger.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

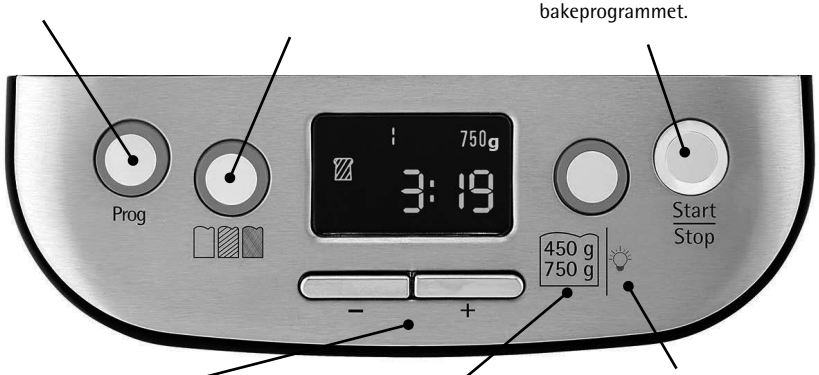
Betjeningsenhet

Program-tast
Med denne tasten velger du program. Det valgte program-nummeret vises i displayet.

Stekegrad-tast
Med denne tasten velger du ønsket stekegrad. Den vises som følger i displayet:
- Lys
- Middels
- Mørk

Start/Pause
Med denne tasten starter du bake-prosessen, og avbryter den dersom du trykker en gang til.

Stopp
Hold inne denne tasten for å avslutte bakeprogrammet.



Innstilling tidsur
Du kan programmere tids-ur-funksjonen med tastene – og +. Den innstilte sluttiden vises i displayet.

Brødstørrelse-tast
Med denne tasten velger du ønsket brødstørrelse. Avhengig av valgt størrelse vises 450 g eller 750 g i displayet.

Ovnsrombelysning
Hold inne denne tasten for å aktivere ovnsrombelysningen. Denne slår seg automatisk av etter 30 sekunder, men kan osgå slås av før med et nytt, lengre trykk på tasten.

Bruksområde

Med WMF KULT X brødbakemaskinen kan du enkelt bake brød selv. Alt du trenger, er ingrediensene, resten ordner WMF KULT X brødbakemaskin. 12 forskjellige bakeprogrammer sørger for noe for en hver smak.

Oversikt programmer

Program nr.	Betegnelse	Beskrivelse	Tilgjengelige alternativer			Varighet	
			Tids-ur-funk-sjon	Stekegrad	Størrelse	450 g	750 g
1	Klassisk brød	Elting, heving og steking av blandingsbrød. Du kan tilsette flere ingredienser.	✓	✓	✓	03:08	03:15
2	Loff	Elting, heving og steking over et lengre tidsrom. Brødet får som regel en sprø skorpe og en luftig konsistens.	✓	✓	✓	03:55	04:05
3	Fullkornsbrød	Elting, heving og steking av fullkornsbrød. Det anbefales ikke å bruke tidsur-funksjonen, fordi dette kan forringe stekeresultatet.	(✓)	✓	✓	03:47	03:55
4	Hurtigprogram*	Elting, heving og steking av brød på kortere tid enn programnr. 1. Brødet blir som regel mindre, og mer kompakt i konsistensen.	✓	✓	-	02:25	
5	Søtt brød	Elting, heving og steking av søtt brød. Du kan tilsette flere ingredienser.	✓	✓	✓	03:05	03:10
6	Glutenfritt	Elting, heving og steking av glutenfritt brød. Du kan tilsette flere ingredienser.	✓	✓	✓	03:05	03:10
7	Ultra-hurtigpro-gram**	Elting, heving og steking av brød på kort tid. Brødet blir som regel mindre og råere enn brød stekt i programnr. 4.	-	✓	✓	01:43	01:53
8	Deigprogram	Elting og heving av deig, uten steking. Deigen kan brukes til rundstykker, pizza osv.	✓	-	-	01:30	
9	Syltetøy***	Koking av syltetøy og marmelade. Frukt må snittes før den has i brødformen.	-	-	-	01:20	
10	Toastbrød	Elting, heving og steking av toastbrød. Brødet får som regel en tynnere skorpe og en luftig konsistens.	✓	✓	✓	03:10	03:15
11	Kake	Elting, heving og steking ved bruk av bakepulver.	✓	✓	-	02:00	
12	Steking	Bare steking, ingen elting eller heving. Kan også brukes for å forlenge steketiden til andre programmer.	-	✓	-	01:00	

* Fyll først alle flytende ingredienser i brødformen for å oppnå et optimalt bakeresultat. Deretter tilsettes alle tørre ingredienser.
** Med ultra-hurtigprogrammet kan du bake brød på minimal tid. Vanntemperaturen er spesielt viktig, fordi den påvirker hevingen. Best resultat blir det med varmt vann.
*** Ved tilberedning av syltetøy anbefales det å bruke en separat stekeform.

Ta i bruk enheten

- Kontroller at apparatet og alle deler er komplette og uskadet når du pakker det ut.
- Rengjør alle deler som kan tas av som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie" før du tar apparatet i bruk.
- Siden det kan oppstå røyk første gang apparatet varmes opp, anbefaler vi å starte apparatet med tom, innsatt brødform (uten eltekrok) i programmet steking (nr. 12).
- La brødbakemaskinen avkjøles og rengjør den på nytt som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie".

Tilberedning av brød, kake og deig

- Åpne lokket på KULT X brødbakemaskinen og ta ut brødformen ved å dreie den mot klokken.
- Vi anbefaler å pensle hullet i eltekroken med varmebestandig margarin for å unngå at deigen fester seg i hulrommet mellom eltekrok og brødform.
- Sett eltekroken på drivakselen til brødformen med den brede siden nedover.
- Ha deretter alle ønskelige ingredienser i brødformen som angitt i oppskriften. Vanligvis tilsettes først de flytende ingrediensene som vann eller olje. Så følger sukker, salt og mel, og til slutt gjær.
  OBS: Fyll aldri på mer enn maks. 550 g mel og 2 teskjeer gjær.
  Merk: Forsiktig; ved for stor melmengde kan deigen overheve og svi seg.
- Sett brødformen inn i brødbakemaskinen og vri med klokken for å låse.
- Lukk lokket til brødbakemaskinen.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Velg ønsket program med programtasten Prog. Du finner nærmere informasjon om de enkelte programmene på side 97.
- Velg ønsket stekegrad (lys, middels, mørk) med stekegradstasten.
- Velg brødstørrelse (450 g eller 750 g) med brødstørrelsestasten. Ved valg av hurtigprogrammet (nr. 4) er det ikke nødvendig å velge brødstørrelse.
- Du kan programmere tidsuret med tastene – og + (nærmere informasjon på side 99). Hopp over dette trinnet hvis bakeprosessen skal starte med en gang.
- Når du har foretatt alle nødvendige innstillinger, kan du starte bakeprosessen med START/STOPP-tasten Start/Stop. Unngå å åpne lokket før bakeprosessen er ferdig, fordi det ellers vil påvirke resultatet negativt.
- Under andre elting hører du en gjentatt pipetone i noen programmer (nr. 1, 2, 3, 4, 7, 10 og 11). Da kan du åpne lokket og tilsette flere ingredienser som f.eks. rosiner eller nøtter. Lukk deretter lokket så fort som mulig igjen for å få best mulig bakst.
- Når baksten er ferdig, hører du en gjentatt pipetone. Du kan da ta ut brødet og avslutt med et langt trykk på START/STOPP-tasten Start/Stop, ellers kobles varmholdefunksjonen automatisk inn i maks. 60 minutter.
- Bruk grytekluter og ta brødformen ut ved å dreie den lett mot klokken. Velv brødformen slik at brødet kan avkjøles på rist.
- Dersom eltekroken ikke løsner automatisk, kan du løsne den med krokfjerneren. Før den inn i åpningen på eltekroken og hekt den fast langs nedre kant på eltekroken. Trekk så eltekroken forsiktig ut.
- La brødet avkjøles ca. en time på risten før du skjærer det opp dersom det ikke står oppgitt noe annet i oppskriften.

Innstilling av tidsuret

Dersom du ikke ønsker å starte bakeprosessen med en gang, kan du bruke tidsur-funksjonen. Du kan stille inn tidspunktet for når brødet skal være ferdig i trinn på 10 minutter med tastene – og +. Du kan maksimalt utsette sluttiden med 13 timer.
Merk: Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for følgende programmer: Ultra-hurtigprogram, syltetøy og steking.
Merk: Unngå lett bedervelige ingredienser som f.eks. egg eller melk når du skal bruke tidsur-funksjonen.

Varmholdingsfunksjon

Når bakeprosessen er ferdig, kobles automatisk varmholdingsfunksjonen inn i 60 minutter. Dersom du ønsker å ta brødet rett ut etter steking, avslutter du bakeprosessen ved å holde inne START/STOPP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$.

Minnefunksjon

Dersom det oppstår forbigående strømbrudd (under 10 minutter) under bakeprosessen, gjenopptas prosessen også uten at man trykker på START/STOPP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$. Dersom strømbruddet varer over 10 minutter, må brødbakemaskinen startes på nytt.

Nyttige merknader

▪ **Tykke deiger**: Det anbefales å endre rekkefølgen ved tykke deiger. Tilsett først de tørre ingrediensene og deretter de flytende i brødformen. Pass på at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken før tiden dersom du ønsker å bruke tidsurfunksjonen.
▪ **Brødblandinger**: Dersom ikke annet er angitt i oppskriften, er programmet for klassisk brød (nr. 1) best egnet for brødblandinger. Tilsett ikke mer vann enn det som står angitt i oppskriften til brødblandingen. Avhengig av oppskrift anbefales det å redusere væskemengden med inntil 50 ml.
▪ **Stekegrad**: Siden brødbakemaskinen forskriftsmessig ikke er utstyrt med varmeelement i lokket, anbefaler vi å velge høyeste stekegrad dersom du ønsker sprø konsistens.
▪ **Egg**: Dersom du tilsetter ekstra egg, må væskemengden tilpasses proposjonelt. I tillegg anbefales det å vispe eggene sammen før de has i brødformen.
▪ **Ovnsrombelysning**: Når du skal skifte lyspære, kan du ta av glassdekselet med en mynt. Bruk en stekeovnslampe med følgende egenskaper:

- E14
- Samlet lengde 49 mm
- Diameter glass 22 mm
- 220-240 V
- 15 watt
- 300°C

Καταβύθιση σε νεφλικόφολη

Τηκθ πτ σπαθσεγεπ εττει ρπικ. Δα ριπαφδακεπαεσκίπεπ ανκίηοεσ τθπ ιεπαβύθιση. Τα πτ ριπαφδακεπθπεπ εττει πεπκεπ αθ και πθτ κίοκκεπ. Γίεπη αειεττει ειεκτκοκεπ. Δεσεπα αεπ ει κεπαεκίβ ή τή πτ, κεπ αη τΥίίε ριπαφδακεπθπεπ πεδ ιπκεπτ κεπη αθ ια ειεκτκοκεπ σή οββι αθ ριαφίβεσ ι 30 πίπιπττει. Δειεττει νίί αεπ ιεττ κπηπε τίεπεσ. Κααίβι ριπαφδακεπαεσκίπεπ αθ ειεκτκοκεπ πεδ εη ίπκεπτίβ κίπτ. Ικκε ρπικ εσεαηαε ειίει σκπεπαηε ιεαίβιπηπεαπιίαει, τοπαι αίεσε σκαει ειίββρεγαεττει. Δα ριπαφδακεπθπεπ τσικε πεττ τσι αεπ τσε ι ρπικ ίβίεπ. Βιπαφδακεπαεσκίπεπ, ιοκκεπ ειίει αίεσσοκκει ιεαίβιπεσ οαεή πεδ εη ίπκεπτίβ κίπτ. Ικκε ρπικ σκπεπαηε ιεαίβιπηπεαπιίαει, τοπαι αίεσε κεπ σκαει ονεπτίαεσεπτπκτπεπ. Σεπκ αίαπι αββαεπτεπ πεδ ι νεπη. Μήιεραεπεπ, πήιεσκίεπεπ οη ειίεκπιοκτίπεπεπ κεπ νσεκεσ ι οββνσεκπσεσκίπεπ τοπ ή σαιηε τοπ επκεί ιεαίβιπηπ.

	Εαπεπ τοπ οββνσεκ-πσεσκίπ	Κεπ σκνίίεσ πιαει ιεπαεπαε νεπη	Τσικεσ αν πεδ τπκτίβ κίπτ
Βιαεπτπη	—	✓	✓
Ειεκτκοκ	—	✓	✓
Μήιεραεπεπ	✓	✓	✓
Μήιεσκίβ	✓	✓	✓
Κοκτίπεπεπ	✓	✓	✓
Ηαε	—	—	✓

Problemløsing

I displayet vises "HHH" (fulgt av fem pipetoner)
For høy temperatur inni apparatet. Programmet må avbrytes. Åpne lokket og la brødbakemaskinen avkjøles i 10 til 20 minutter.

I displayet vises "LLL" (fulgt av fem pipetoner) når du trykker START/STOPP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
For lav temperatur inni apparatet. Stopp pipetonen ved å trykke på START/STOPP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ og åpne lokket. Vent i 10 til 20 minutter til apparatet har nådd romtemperatur.

I displayet vises "EE0" når du trykker START/STOPP-tasten $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$
Temperatursensoren er ikke riktig tilkoblet, lever apparatet til reparasjon.

	Problem	Årsak	Løsning
Tips og svar	Det kommer røyk ut av stekerommet eller lufteåpningene.	Det er kommet ingredienser i stekerommet eller på utsiden av brødformen.	Trekk ut støpselet og rengjør yttersiden av brødformen eller stekerommet.
	Brødet faller sammen i midten og er fuktig i bunnen.	Brødet har lagt for lenge i brødformen etter steking.	Ta brødet ut av brødformen før varmholdefunksjonen kobler ut.
	Ingrediensene blandes ikke eller brødet blir ikke ordentlig stekt.	Det er valgt feil programinnstillinger.	Kontroller valgt program og innstillingene for brødstørrelse og stekegrad.
		Lokket ble åpnet hyppig under stekingen.	Ikke åpne lokket annet enn når du skal tilsette flere ingredienser. Lukk deretter lokket så fort som mulig igjen.
		Eltekroken roterte ikke.	Kontroller om eltekroken blokkeres av korn e.l. Ta ut brødformen og kontroller om eltekroken kan rotere. Hvis ikke må du levere apparatet til reparasjon.
	Brødbakemaskinen starter ikke, i displayet vises "HHH"	For høy temperatur inni apparatet.	Programmet må avbrytes. Åpne lokket og la brødbakemaskinen avkjøles i 10 til 20 minutter.
	Brødet hever for mye	For mye gjær, for mye mel eller for lite salt	Kontroller ingrediensmengdene, tilpass om nødvendig mengden og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.
	Brødet hever ikke eller bare litt	Lite eller ingen gjær, eller feil vannmengde	Kontroller ingrediensmengdene, tilpass om nødvendig mengden og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.
		Gjæren kom for tidlig i kontakt med væsken	Vær oppmerksom på angitt rekkefølge når du fyller brødformen.
	Brødet faller sammen i midten	Brødvolumet er større enn brødformen	Kontroller ingrendiensmengden og tilpass om nødvendig. Ved bruk av ingredienser som inneholder vann, må væskemengden reduseres tilsvarende.
		Gjæren kom for tidlig i kontakt med væsken	Lag en liten grop i melet og ha tørrgjæren oppi, unngå direkte kontakt mellom væske og tørrgjær.
	Tung, klumpete konsistens	For mye mel eller for lite væske	Kontroller ingrediensmengdene, tilpass om nødvendig mengden og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.
		For lite gjær eller sukker	Kontroller ingrediensmengdene, tilpass om nødvendig mengden og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.

	Problem	Årsak	Løsning
Tips og svar	Brødet er ikke stekt i midten	For mye vann	Kontroller ingrediensmengdene, tilpass om nødvendig mengden og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.
	Brødet/skorpen er for lys	Det er valgt feil stekegrad	Siden brødbakemaskinen forskriftsmessig ikke er utstyrt med varmeelement i lokket, anbefaler vi å velge høyeste stekegrad dersom du ønsker sprø konsistens.

Apparatet er i samsvar med EUs Direktiv 2014/35/EG, 2014/30/ EG og 2009/125/EG.



Etter at dette apparatet ikke lenger kan brukes, er det ikke tillatt å kassere det via det vanlige husholdningsavfallet, men man må levere det til et oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske apparater. Materialene kan gjenbrukes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialresirkulasjon eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag til beskyttelsen av miljøet vårt. Spør det ansvarlige kasseringsorganet i kommuneforvaltningen.

Det gjøres forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten IB-15140011-03-1604
type: 0415140011