

Rowlett

Breadmaker Instruction manual



EN	Breadmaker	2
	<u>Instruction manual</u>	
NL	Broodbakmachine	16
	<u>Gebruikshandleiding</u>	
FR	Machine à pain	30
	<u>Mode d'emploi</u>	

DE	Brotbackautomat	44
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
IT	Macchina per il pane	58
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
ES	Panificadora	72
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CX116

Safety Instructions

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Rowlett product.

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution: Hot surface!** Always wear oven mitts.
- Do not place any metal foils or other flammable materials inside the appliance - Risk of fire or short circuit.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT operate the unit if damaged.
- DO NOT move or carry the appliance when hot.
- DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use.
- DO NOT touch any moving parts when in operation.
- Only use original parts and accessories.
- Never switch on the appliance when the bread pan is not installed in place.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use, before cleaning or carrying out maintenance.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Rowlett agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Rowlett recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Rowlett recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Pack Contents

The following is included:

- Breadmaker
- Bread pan with kneading blade
- Removable digital scale
- Ingredient box
- Measuring spoon
- Measuring cup
- Hook
- Instruction manual

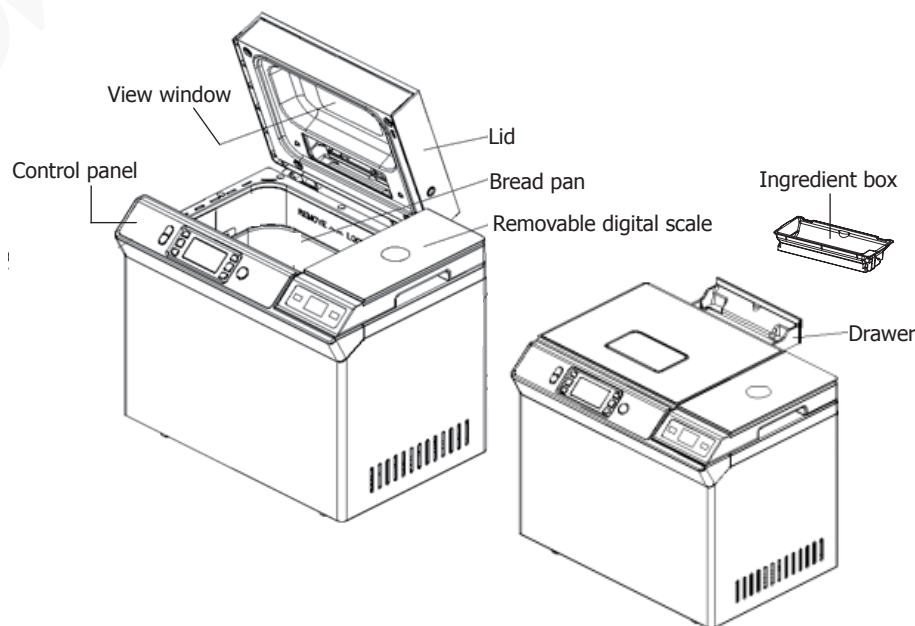
Rowlett prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Rowlett dealer immediately.

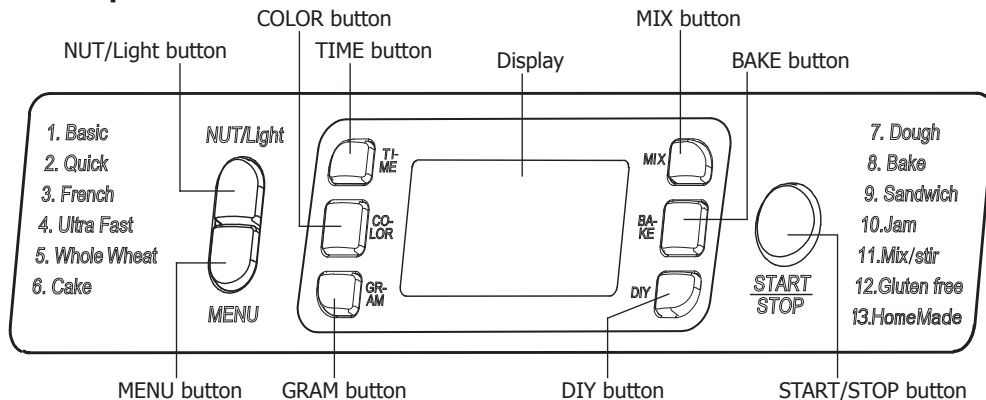
Before first time use

- Remove all packaging materials. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.
- Position the appliance on a heat-resistant surface.
- Optimal room temperature for the appliance: 15°C to 23°C
- For sufficient ventilation, allow a minimum of 10cm of space above the breadmaker, at the back and sides.
- Clean all parts well, referring to the section "Cleaning, Care & Maintenance".
- Set the appliance to baking mode and bake empty for about 10 minutes to burn off any manufacturing residues.
- After cooling down, clean once more. Dry all parts thoroughly and reassemble.

Knowing your appliance



Control panel



MENU button

Use the button to select the desired baking program. Available programs: 13

1. BASIC: kneading, rising and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavour.
2. QUICK: kneading, rising and baking bread with baking soda or powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture. With baking powder or soda in place of yeast, bread baking can be done within a shorter period. To obtain optimal bread, it is suggested all liquid ingredients be placed at the bottom and dry ingredients on the top, but during the initial kneading some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help with dough-kneading.
3. FRENCH: kneading, rising and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
4. ULTRA FAST: kneading, rising and baking bread in a fast time (2 hours and 5 minutes). Usually the bread made is smaller and rougher than that made with QUICK program.
5. WHOLE WHEAT: kneading, rising and baking of whole wheat bread. This program has a longer preheating time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
6. CAKE: kneading, rising and baking. Rise with baking soda or baking powder.
7. DOUGH: kneading and rising, but without baking. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
8. BAKE: only baking, no kneading and rising. This can also be used to increase the baking time on selected settings.
9. Sandwich: kneading, rising and baking. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. JAM: boiling jams and marmalades, mash up fruit or vegetables before putting them in bread pan.
11. MIX/STIR: Kneading dough
12. GLUTEN FREE: The ingredients to create gluten-free breads are unique, the dough is generally wetter more like a batter. It's important to not over-mix or over-knead gluten free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased.
13. HomeMade / DIY: Allows custom timings through the kneading, rising, baking and keep warm phases.

COLOR button

- Crust colours available to select: LIGHT, MEDIUM, DARK
- Press the button to select the desired colour.
- Inapplicable programs: Dough, Jam, Mix/Stir

GRAM button (Loaf size button)

- Loaf sizes available to select: 700g, 900g
- Press the button to select the desired loaf size.
- Inapplicable programs: Quick, Ultra Fast, Cake, Dough, Bake, Jam, Mix/Stir, DIY
- Baking time may vary with the different loaf sizes.

NUT/Light button

Lighting function	Auto-add ingredient function
• Press the button for 3 seconds to turn on the light. • Press the button for 3 seconds again to turn off the light.	• Use this button to activate the "auto-add ingredient function". The default setting is "√". • If not desired, switch to "×" by pressing the button again. • Applicable programs: BASIC, QUICK, FRENCH, ULTRA FAST, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH, GLUTEN FREE, DIY Tip: Before making bread, ensure to add ingredients first. To do so, pull out the drawer by holding the lock devices at the rear, put ingredients into the box, then push back the drawer. During operation, the ingredient box will open automatically to add ingredients into the bread pan.

START/STOP button

- To start, press the button once. A short beep is heard and the two dots begin to flash on the display.
- **Pause:** After start-up, press the button once to pause. All settings will be memorized and the working time will flash on the display. Press the button again to continue.
- To stop, press the button for about 2 seconds until a beep is heard again.

Delay Function

If you do not want the appliance to start immediately, use the "TIME" button to set the delay time. You should decide beforehand how long it will be before your bread is ready. Please note the delay time should include the baking time of the program. That is, at the completion of delay time, there will be hot bread ready to be served.

- Select the baking program and baking colour.
- Press "TIME" button to increase/decrease the delay time at the increment of 10 minutes.
- When increased to the Max delay time 13H, press "TIME" button again, the appliance will reset back to the default time of each program.

Example: Now it is 8:30 p.m., and you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, that is, in 10 hours and 30 minutes.

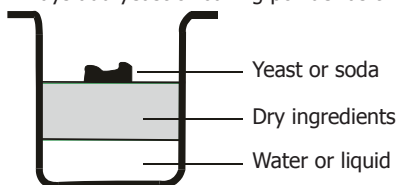
- Select the desired menu, colour, loaf size.
- Press the "TIME" button until "10:30" appears on the display.
- Press the START/STOP button to activate this delay program. Time begins to count down on the display.
- You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If you don't want to take out the bread immediately, keep-warm function will start automatically.

Note:

- Inapplicable programs: ULTRA FAST, BAKE, Jam, MIX/STIR
- For delayed baking, do not use easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Operation

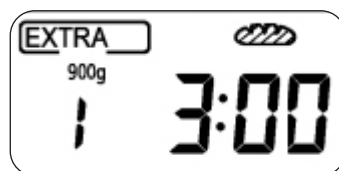
1. Lay the appliance on a stable and even surface.
2. Weigh the ingredients as needed (See section "Using the provided digital scale" for details).
3. Locate the bread pan and turn clockwise to lock it in place. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill the hole with margarine prior to placing the blade as this can prevent the dough from sticking below the blade and facilitate kneader removal later.
4. Place ingredients in the bread pan. Put water or liquid substances first, then add sugar, salt and flour. Always add yeast or baking powder as the last ingredient.



Note: the maximum quantity of flour and yeast is 490g and 4g.

5. Make a small indentation on the flour. Add yeast to the indentation and ensure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt. Close the lid gently.
6. Connect the appliance to the mains power supply. The appliance beeps once and the default program 1 and settings will be shown on the display.
7. Press the "MENU" button to select the program.

Note: For the programs of BASIC, QUICK, FRENCH, ULTRA FAST, WHOLE WHEAT, CAKE, SANDWICH, GLUTEN FREE and DIY, ensure to put fruit ingredients in the ingredient box first.



8. Press the "COLOR" button to select the crust colour.
9. Press the "GRAM" button to select the loaf size (700g or 900g).
10. Set the delay time using the "TIME" button. This step may be skipped if you want the bread maker to start immediately.
11. Press the START/STOP button to start.
12. Once baking completed, the appliance beeps 10 times. Press the START/STOP button for 2 seconds to stop.

Keep-warm function: If the START/STOP button is not pressed after completion, the bread will be kept warm automatically for 1 hour.

13. Open the lid. Turn the bread pan anti-clockwise to release, then gently pull it out by grasping the pan handle.
14. Gently loosen the sides of the bread from the pan with a non-stick spatula. Never beat the pan on the top or edge to avoid any risk of damage.
15. Turn the pan upside down and shake gently to drop the bread onto a rack or plate. Let the bread cool down before slicing/serving.
16. After use, unplug the appliance.

Caution: The bread pan and bread are hot! Always handle with care and use oven mitts.

Caution: Before slicing bread, use the hook to remove the kneading blade hidden on the bottom of loaf. Never attempt this by hand as the loaf is hot.

Note: Once baked any uneaten bread can be stored in a cool dry place. Bread can be stored for about three days under room temperature. Storage time in the refrigerator amounts to ten days.

Memory function

- In the event of a power outage during baking, the process will continue automatically within 10 minutes after the power-up recovery, without touching the "START/STOP" button.
- If the outage time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted.
- If the dough has not reached the kneading phase when the power outage happens, just press the "START/STOP" to continue the program from the beginning.

Main flours used in bread making

There are different types of flours available to make bread. Please consult flour manufacturers' instructions for detailed information.

Note: Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread in the Bread Maker. If you make gluten free bread as part of dietary therapy, it is advised to consult your doctor beforehand. It is also important to avoid cross-contamination with flour that does contain gluten.

White flour:

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ.
Do NOT use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Wholemeal flour:

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ.
Makes bread rich in minerals, but lower in height and denser than bread baked with white flour because the gluten strands are cut by the edges of bran flakes and germ.

Rye flour:

Contains some proteins, but these do not produce as much gluten as wheat flour.
Makes dense, heavy bread with a flat or slightly sunken top crust.

Spelt flour:

It is in the wheat family but is a completely different species genetically.
Although it contains gluten, some gluten-intolerant people can digest it. (Consult your doctor.)
Makes loaves with a flat/slightly sunken crust.
Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compared with spelt white flour bread.
We will recommend spelt white flour to be used more than the half of the entire flour.
There is Spelt (*Triticum spelta*) suitable for baking bread and Einkorn wheat (*Triticum monococcum*; also it is called small spelt) which is not suitable for baking bread are sold as spelt. Please check the instructions on the packaging before use.

Brown flour:

10-15% of wheat grain removed during milling.

Soft grain flour:

Strong white flour with wheat and rye grains added.
Provides extra fibre, texture, and flavour.
Do not use with 'Delay' function (grains can absorb water and swell up, spoiling texture of loaf).

Malted Grain flour:

Has crushed wheat or rye grains added together with malted whole wheat.
Makes brown bread coarser and moister with nuttier flavour.

Stone ground flour:

Grains are crushed between two large millstones rather than with steel rollers.

Other flour:

Products milled from other grains (i.e. corn meal, rice, millet, soy, oat, buckwheat, barley flours). Should not be used as substitute for bread flour.

Recipe

Recipes in the manual can be used as a guide. We recommend trial and error to get your desired type of bread.

1. Basic bread

Ingredient	700g		900g	
Water	270 ml	270g	330ml	330g
Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
Salt	1 teaspoon	7g	1.5 teaspoons	10g
Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
Bread flour	3 cups	420g	3.5 cups	490g
Yeast	1 teaspoon	3g	1 teaspoon	3g

2. Quick bread

Ingredient	700g	
Water (40~50°C)	250ml	250g
Oil	2 tablespoons	24g
Salt	1 teaspoon	7g
Sugar	1.5 tablespoons	18g
Flour	3 cups	420g
Yeast	1.5 teaspoons	4.5g

3. French bread

Ingredient	700g		900g	
Water	250 ml	270g	330 ml	330g
Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
Salt	1 teaspoon	7g	1.5 teaspoons	10g
Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
Bread flour	3 cups	420g	3.5 cups	490g
Yeast	1 teaspoon	2g	1 teaspoon	2g

4. Ultra Fast bread

Ingredient	700g	
Water (40~50°C)	330ml	330g
Oil	3 tablespoons	36g
Salt	1 teaspoon	7g
Sugar	4 tablespoons	48g
Bread flour	3.5 cups	490g
Yeast	2 teaspoons	6g

5. Whole wheat bread

Ingredient	700g		900g	
Water	260ml	260g	330ml	330g
Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
Salt	1 teaspoon	7g	2 teaspoons	14g
Whole wheat flour	1 cup	110g	2 cups	220g
Bread flour	2 cups	280g	2 cups	270g
Brown sugar	2 tablespoons	24g	2.5 tablespoons	30g
Milk powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
Yeast	1 teaspoon	3g	1 teaspoon	3g

6. Cake

Ingredient	/
Cake oil	2 tablespoons
Sugar	8 tablespoons
Egg	6
Self-raising flour	250 g
Flavouring essence	1 teaspoon
Lemon juice	1.3 tablespoons
Yeast	1 teaspoon

7. Dough

Ingredient	/
Water	360ml
Oil	2 tablespoons
Salt	1.5 teaspoons
Sugar	4 tablespoons
Bread flour	4 cups
Yeast	1 teaspoon

8. Bake

Bake the dough

9. Sandwich bread

Ingredient	700g	900g
Water	270ml	330ml
Butter or margarine	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Milk powder	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Bread flour	3 cups	3.5 cups
Dry Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

10. Jam

Ingredient	/
Smashed strawberry	4 cups
Sugar	1 cup
Pudding powder	1 cup
Water	1 cup

11. Mix/Stir

Kneading the flour

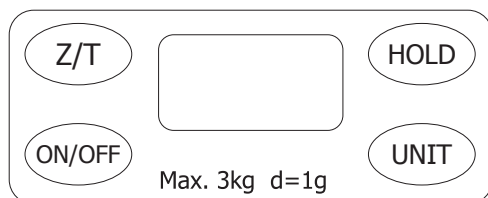
12. Gluten Free

Ingredient	700g	900g
Water	1/2 cups	2/3 cups
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Honey	1/4 cups	1/3 cups
Vinegar	1 teaspoon	1 teaspoon
Egg	2	2
Corn flour	3 cups	3.5 cups
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
Salt	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon
Yeast	3/4 teaspoons	1 teaspoon

13. Home Made / DIY:

Allows custom timings through the kneading, rising, baking and keep warm phases

Using the provided digital scale



Note:

- This device is not government stamped, and as such is unsuitable for use as retail food scales.
- The accuracy of this device has been tested as part of the manufacturing quality control process.

Features

- Zero and tare function
- Auto shut-off
- Maximum load capacity: 3kg
- Overload indication: EEEE
- Convertible between metric and imperial unit systems with "UNIT" button

To install or replace batteries

- Remove the battery compartment cover (on the bottom of the device).
- Insert 2 x 1.5V AAA batteries (not supplied), and ensure to follow polarity markings on the battery compartment. Re-locate the battery compartment cover.
- Position the device on a flat stable surface. (Note: It is important that the scale is level to ensure accuracy.)

To start weighing

- Place a bowl (if necessary) on the scale
- Press "ON/OFF" to turn on. Wait until the LCD shows "0".
- Load ingredients in the bowl to start weighing. LCD will show the weight value.
- Press "UNIT" button to convert the weight unit.

"ZERO" or "TARE" function

To weigh different loads consecutively without removing previous loads from the scale:

1. Put first Load on the scale and get weight reading.
2. Press "Z/T" button to reset the reading to "0" before adding next load. You can repeat this operation.

Condition 1: "ZERO" function

When total sum of all loads on scale is $\leq 4\%$ of scale's maximum weight capacity (4% here means 120g with this scale), display will show "0 g" each time "Z/T" button is pressed.

Condition 2: "TARE" function

When total sum of all loads on scale is $> 4\%$ of scale's maximum weight capacity (4% here means 120g with this scale), display will show "0 g" each time "Z/T" button is pressed. Meanwhile an icon "TARE" on the display indicate TARE function is activated.

Under this condition:

- By pressing "Z/T", you can see the total weight of all loads on the scale.

"HOLD" function

- Press "HOLD" button while in weighing mode. An icon "HOLD" will be shown.
- The weight value will keep unchanged no matter the actual weight has changed or not.
- Press "HOLD" button again to exit. The icon "HOLD" will disappear and the actual weight value will be shown.

Shut off

Auto shut-off: Auto shut-off occurs if display shows '0' or shows the same weight reading for 5 minutes.

Manual shut-off: To maximize battery life, always press "ON/OFF" to turn off the scale after use.

Cleaning and Care

- Clean the surface with a damp cloth. Never immerse in water or use chemical/abrasive cleaning agents.
- Remove the batteries if the unit is not to be used for an extended period of time.

Cleaning, Care & Maintenance

- **Always switch off the appliance, disconnect the power supply and allow to cool before cleaning or performing maintenance.**
- **Always keep the appliance clean!**
- Clean the appliance after every use.
- **Tip:** The bread pan, kneading blade and ingredient box are dishwasher safe.

Bread pan

Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

Ingredient box

Wash the ingredient box in warm water and dry thoroughly before returning it to the Breadmaker. Do not use any rough scouring pad or cleanser.

Kneading blade

If the kneading blade is difficult to remove from the drive shaft, fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30minutes.

Wipe the blade carefully with a damp cloth.

Lid and view window

Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

Housing

Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface.

Never immerse the housing into water for cleaning.

Storage

Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down and is clean and dry.

Put all accessories like the measuring spoon and cup, hook, and kneading blade in the pan, then close the lid.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Smoke from ventilation holes when baking	Ingredients have come in contact with the heating element	Unplug and clean the heat element, be careful to avoid scalding
Bottom crust is too thick	Bread has been left in the pan too long	Take bread out in time
Difficult to remove kneading blade	Kneading blade adheres tightly to the shaft in the pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse kneading blade for 10 minutes for easier removal
Ingredients not stirred evenly and bread has not baked properly	Incorrect program selected	Select the correct program
	The lid has been opened during the program	Do not open the lid once the program has started
	Kneading blade is not fully rotating	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load; If still abnormal, consult a qualified technician
Motor working but dough not stirred	Bread pan is not fixed correctly or the dough is too big for the pan	Check the pan is fixed properly, and dough is made according to recipe and ingredients are weighed accurately
Bread is pushing open the lid of the machine	Excessive yeast, flour, or water	Reduce the ingredients
	Environment temperature is too high	Lower the environment temperature, or move the unit to a cooler place
Bread has not risen or is too small	Insufficient or no yeast in the dough. Yeast may have poor reactivity if the water in the dough is too warm or has been mixed with the salt	Check the amount and order of ingredients used. Use dry yeast from a sachet, which has 'Easy Blend', 'Fast Action' or 'Easy Bake' written on it. This type does not require pre-fermentation
Dough is overflowing from the pan	Too much yeast and/or liquid has been used	Reduce the amount of liquid and yeast in the dough

Fault	Probable Cause	Solution
Bread is collapsing in the middle	Incorrect flour has been used	Use correct flour for baking bread
	Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Ensure to use yeast under room temperature
	There is too much water in the dough	Reduce the amount of water used
Bread texture is too dense	Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
	Too many fruit ingredients; Too much whole wheat flour	Reduce the amount of fruits; Use more yeast
Middle parts are hollow	Excessive water or yeast; No salt	Reduce water or yeast; Check salt
	Water temperature is too high	Check water temperature
Bread surface adhered with dry powder	Strong glutinous ingredients in bread, such as butter, bananas, etc.	Do not use strong glutinous ingredients into bread
	Stirring not adequate due to shortage of water	Check water quantity

Error code	Probable Cause	Solution
HHH	Inside temperature is too high	Stop the program. Open the lid to let the machine cool down for 10~20 minutes
LLL (not suitable with the 'BAKE' program)	Inside temperature is too low (maybe because the appliance previously is placed in a cool place, etc.)	Stop the program. Open the lid to let the machine rest for 10~20 minutes to return to room temperature
ERR	Thermal resistor value is over scope	Consult a qualified technician

Technical Specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Bread pan capacity	Dimensions H x W x D mm	Weight (kg)
CX116	220-240V~, 50Hz	615W	2 lbs / 0.9 kg	31.5 x 385 x 28	8.3

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

Dispose of depleted batteries in accordance with local regulations, within the EC there are nominated disposal points for batteries.

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Rowlett parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.



Rowlett products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Rowlett. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Rowlett reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Rowlett-product.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-praktijkcodes
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- **Opgelet: Heet oppervlak!** Draag altijd ovenwanten.
- Plaats geen metaalfolies of andere brandbare materialen in het apparaat - Risico op brand of kortsluiting.
- Om te beschermen tegen elektrische schok mag u de kabel, stekkers of behuizing niet onderdompelen in water of andere vloeistof.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Gebruik het apparaat NIET als deze beschadigd is.
- Verplaats of draag het apparaat NIET wanneer het warm heeft.
- Zorg dat u het apparaat NIET hindert of afdekt tijdens het gebruik.
- Raak GEEN bewegende onderdelen aan tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Schakel het apparaat nooit in wanneer het bakblik niet op zijn plaats is geïnstalleerd.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Rowlett-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere woonomgevingen;
 - omgevingen van het type bed & breakfast.
- Rowlett beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Broodbakmachine
- Bakblik met kneedblad
- Afneembare digitale schaal
- Ingrediëntenvak
- Maatlepel
- Maatbeker
- Haak
- Gebruikshandleiding

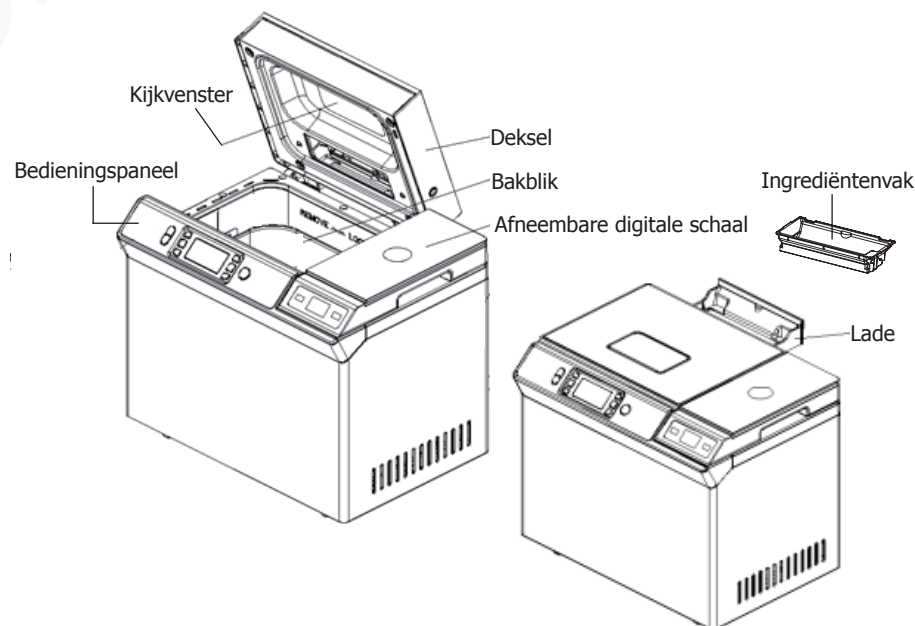
Rowlett is trots op haar kwaliteit en service en garandeert dat de inhoud, op het ogenblik van uitpakken, volledig functioneel en vrij van schade is.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Rowlett-dealer.

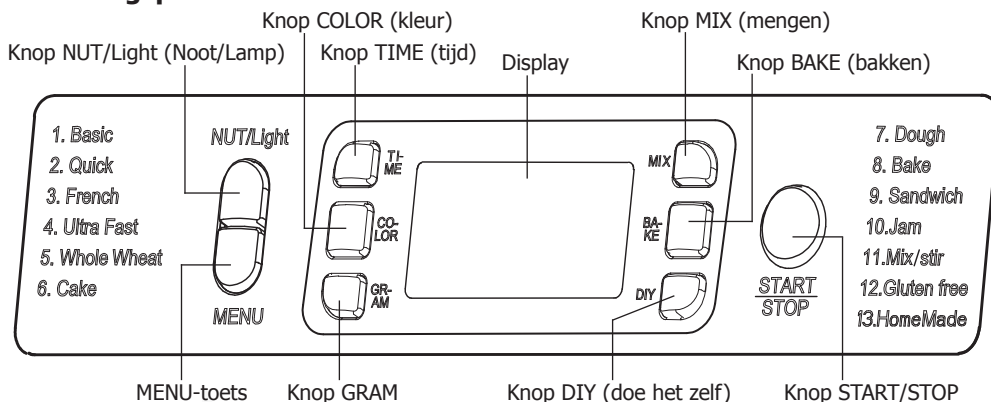
Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle plastic bescherm laagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
- Plaats het apparaat op een warmtebestendig oppervlak.
- Optimale kamertemperatuur voor het apparaat: 15°C tot 34°C
- Voor voldoende ventilatie moet u een ruimte van minstens 10 cm vrijhouden aan de bovenkant, achterkant en zijkanten van de broodbakmachine.
- Reinig alle onderdelen grondig. Raadpleeg hiervoor de sectie "Reiniging, verzorging en onderhoud".
- Stel het apparaat in op de bakmodus en laat het apparaat gedurende 10 minuten leeg bakken om eventuele productierestanten af te branden.
- Reinig het nogmaals na het afkoelen. Droog alle onderdelen grondig en monteer ze opnieuw.

Uw apparaat leren kennen



Bedieningspaneel



MENU-toets

Gebruik de knop om het gewenste bakprogramma te selecteren. Beschikbare programma's: 13

1. BASIC (basis): normaal brood kneden, laten rijzen en bakken. U kunt ook ingrediënten, zoals meel, toevoegen.
2. QUICK (snel): brood kneden, laten rijzen en bakken met baksoda of bakpoeder. Boord dat onder deze instellingen wordt gebakken, is doorgaans kleiner met een dichte textuur. Met bakpoeder of -soda in plaats van gist, kan een brood in een kortere tijd worden gebakken. Om een optimaal resultaat te verkrijgen, is het aanbevolen alle vloeibare ingrediënten onderaan en alle droge ingrediënten bovenaan te plaatsen. Tijdens de eerste kneden kunnen echter enkele droge ingrediënten worden verzameld in de hoeken van het blik. Om klompjes meel te voorkomen, kunt u daarom een rubberen spatel gebruiken bij het kneden van het deeg.
3. FRENCH (frans): kneden, laten rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het brood dat in dit menu wordt gebakken, zal een meer krokante korst en een lichte textuur hebben.
4. ULTRA FAST (ultrasnel): brood kneden, laten rijzen en bakken in een snelle tijd (2 uur en 5 minuten). Het brood wordt doorgaans kleiner en ruwer dan het brood dat u met het programma QUICK (snel) hebt gemaakt.
5. WHOLE WHEAT (volkoren): kneden, laten rijzen en bakken van volkorenbrood. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het is niet aanbevolen de vertragsingsfunctie te gebruiken omdat dit slechte resultaten kan opleveren.
6. CAKE (gebak): kneden, laten rijzen en bakken. Laten rijzen met baksoda of -poeder.
7. DOUGH (deeg): kneden en laten rijzen, maar zonder bakken. Neem het deeg uit het blik en kneed het in de gewenste vorm om broodjes, pizza, gestoomd brood enz. te maken.
8. BAKE (bakken): alleen bakken, niet kneden en laten rijzen. Dit kan ook worden gebruikt om de bakduur te verhogen op geselecteerde instellingen.
9. Sandwich: kneden, laten rijzen en bakken. Voor het bakken van brood met een licht textuur en een dunnere korst.
10. JAM: jams en marmelades koken, puur fruit of groenten voordat u ze in het bakblik plaatst.
11. MIX/STIR (mengen/roeren): Deeg kneden
12. GLUTEN FREE (glutenvrij): De ingrediënten voor het maken van glutenvrij brood, zijn uniek. Het deeg is doorgaans natter en meer zoals een beslag. Het is belangrijk om glutenvrij deeg niet overmatig te mengen of te kneden. Het deeg rijst slechts één keer en door de hoge vochtgraad wordt de bakduur langer.
13. HomeMade (in huis gemaakt) / DIY (doe-het-zelf): Staat aangepaste timings toe voor de fasen van het kneden, laten rijzen, bakken en warm houden.

Knop COLOR (kleur)

- Voor de kleur van de korst, hebt u de keuze tussen: LIGHT (licht), MEDIUM (gemiddeld), DARK (donker)
- Druk op de knop om de gewenste kleur te selecteren.
- Niet-toepasselijke programma's: Dough (Deeg), Jam, Mix/Stir (Mengen/roeren)

Knop GRAM (knop broodgrootte)

- U hebt de keuze uit de volgende beschikbare grootten brood: 700 g, 900 g
- Druk op de knop om de gewenste broodgrootte te selecteren.
- Niet-toepasselijke programma's: Quick (Snel), Ultra Fast (Ultrasnel), Cake (Gebak), Dough (Deeg), Bake (Bakken), Jam, Mix/Stir (mengen/roeren), DIY (doe-het-zelf)
- Bakduur kan verschillen afhankelijk van de verschillende grootten van het brood.

Knop NUT/Light (Noot/Lamp)

Verlichtingsfunctie	Functie automatisch toevoegen ingrediënt
• Druk gedurende 3 seconden op de knop om de lampje in te schakelen. • Druk opnieuw gedurende 3 seconden op de knop om het lampje uit te schakelen.	• Gebruik deze knop om de "functie ingrediënt automatisch toevoegen". De standaardinstelling is "√". • Indien niet gewenst, schakelt u naar "x" door opnieuw op de knop te drukken. • Toepasselijke programma's: BASIC (basis), QUICK (snel), FRENCH (frans), ULTRA FAST (ultrasnel), WHOLE WHEAT (volkoren), CAKE (gebak), SANDWICH, GLUTEN FREE (glutenvrij), DIY (doe-het-zelf) Tip: Voordat u brood maakt, moet u zorgen dat u eerst de ingrediënten toevoegt. Trek hiervoor de lade uit door de vergrendelingsapparaten achteraan vast te houden, plaats de ingrediënten in het vak en duw dan de lade terug. Tijdens de werking zal het ingrediëntenvak automatisch openen om ingrediënten toe te voegen aan het bakblik.

Knop START/STOP

- Druk één keer op de knop om te starten. Er is een korte pieptoon hoorbaar en de twee punten beginnen te knipperen op het display.
- **Pauze:** Druk na het opstarten één keer op de knop om te pauzeren. Alle instellingen worden onthouden en de werktijd zal knipperen op het display. Druk opnieuw op de knop om door te gaan.
- Om te stoppen, houdt u de knop ca. 2 seconden ingedrukt tot u opnieuw een pieptoon hoort.

Vertragingfunctie

Als u niet wilt dat het apparaat onmiddellijk start, gebruikt u de knop "TIME" (tijd) om de vertragingstijd in te stellen.

U moet vooraf beslissen hoe lang het zal duren voordat uw brood klaar is. Houd ermee rekening dat de vertragingstijd de bakduur van het programma moet bevatten. Dit betekent dat, bij het beëindigen van de vertragingstijd, er warm brood zal klaar zijn om te worden geserveerd.

- Selecteer het bakprogramma en de bakkleur.
- Druk op de knop "TIME" (tijd) om de vertragingstijd te vermeerderen/verminderen in stappen van 10 minuten.
- Wanneer deze wordt vermeerderd naar de maximale vertragingstijd van 13 uur, drukt u opnieuw op de knop "TIME" (tijd) en het apparaat wordt gereset naar de standaardtijd van elk programma.

Bijvoorbeeld: Het is nu 20:30 uur en u wilt dat uw brood de volgende ochtend om 07:00 uur klaar is, d.w.z. binnen 10 uur en 30 minuten.

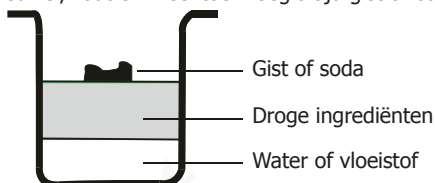
- Selecteer het gewenste menu, de kleur en de grootte van het brood.
- Druk op de knop "TIME" (tijd) tot "10:30" verschijnt op het display.
- Druk op de knop START/STOP om dit vertragingprogramma te activeren. Tijd begint af te tellen op het display.
- U zult vers brood hebben om 07:00 u 's ochtends. Als u het brood niet onmiddellijk uit de machine wilt nemen, wordt de warmhoudfunctie automatisch gestart.

Opmerking:

- Niet-toepasselijke programma's: ULTRA FAST (ultrasnel), BAKE (bakken), Jam, MIX/STIR (mengen/roeren)
- Voor uitgesteld bakken mag u geen ingrediënten gebruiken die gemakkelijk bederven, zoals eieren, verse melk, fruit, uien enz.

Bediening

1. Plaats het apparaat op een stabiel en effen oppervlak.
2. Weeg de ingrediënten af zoals nodig (raadpleeg de sectie "De meegeleverde digitale weegschaal gebruiken" voor details).
3. Neem het bakblik en draai het rechtsom om het op zijn plaats te vergrendelen. Bevestig het kneedblad op de aandrijfas. Het is aanbevolen de opening te vullen met margarine voordat u het blad plaatst omdat dit kan verhinderen dat er deeg aan de onderkant van het blad blijft plakken. Zo kan de kneder later gemakkelijker worden verwijderd.
4. Plaats de ingrediënten in het bakblik. Plaats eerst water of vloeibare substanties en voeg daarna suiker, zout en meel toe. Voeg altijd gist of bakpoeder toe als het laatste ingrediënt.

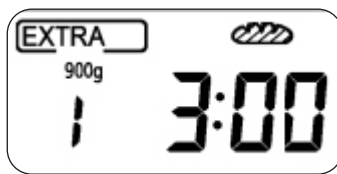


Opmerking: de maximale hoeveelheid van meel en gist is 490 g en 4 g.

5. Maak een kleine inkeping in het meel. Plaats gist in de inkeping en zorg dat het niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of het zout. Sluit het deksel voorzichtig.
6. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. Het apparaat piept één keer en het standaard programma 1 en de instellingen verschijnen op het display.

7. Druk op de knop "MENU" om het programma te selecteren.

Opmerking: Voor de programma's BASIC (basis), QUICK (snel), FRENCH (frans), ULTRA FAST (ultrasnel), WHOLE WHEAT (volkoren), CAKE (gebak), SANDWICH, GLUTEN FREE (glutenvrij) en DIY (doe-het-zelf).



8. Druk op de knop "COLOR" (kleur) om de kleur van de korst te selecteren.
9. Druk op de knop "GRAM" om de grootte van het brood te selecteren (700 g of 900 g).
10. Stel de vertragingstijd in met de knop "TIME" (tijd). Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine onmiddellijk start.
11. Druk op de knop START/STOP om te starten.
12. Zodra de bereidingstijd ten einde is, piept het apparaat 10 keer. Druk gedurende 2 seconden op de knop START/STOP om te stoppen.

Warmhoudfunctie: Als de knop START/STOP niet wordt ingedrukt aan het einde van de bereidingstijd, wordt het brood automatisch warm gehouden gedurende 1 uur.

13. Open het deksel. Draai het bakblik linksom om het los te maken en trek het vervolgens voorzichtig uit bij de handgreep van de pan.
14. Maak de zijkant van het brood voorzichtig los van de zijkanten met een niet-klevende spatel. Sla nooit op de bovenkant of rand van het blik om het risico op schade te vermijden.
15. Draai het blik ondersteboven en schud het voorzichtig om het brood op een rek of plaat te laten vallen. Laat het brood afkoelen voordat u het snijdt/serveert.
16. Koppel het apparaat los na gebruik.

Opgelet: Het bakblik en het brood zijn zeer wam! Hanteer het altijd met voorzichtigheid en gebruik ovenwanten.

Opgelet: Voordat u brood snijdt, gebruikt u de haak om het kneedblad dat verborgen zit onder het brood, te verwijderen. Probeer dit nooit handmatig omdat het brood zeer warm is.

Opmerking: Nadat het gebakken is, kan brood dat niet is opgegeten worden bewaard in een koele droge ruimte. Het brood kan ongeveer drie dagen worden bewaard bij kamertemperatuur. In de koelkast kan het brood tot tien dagen worden bewaard.

Geheugenfunctie

- Bij stroomuitval tijdens het bakken, gaat het proces automatisch verder binnen 10 minuten nadat de stroom is hersteld, zonder dat u hiervoor op de knop "START/STOP" hoeft te drukken.
- Als de uitvaltijd langer dan 10 minuten duurt, kan het geheugen niet worden behouden en moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart.
- Als het deeg de kneedfase niet heeft bereikt op het ogenblik van de stroomuitval, drukt u gewoon op de knop "START/STOP" om het programma verder te zetten vanaf het begin.

Belangrijkste meelsoorten die worden gebruikt bij het bakken van brood

Er zijn verschillende meelsoorten verkrijgbaar voor het bakken van brood. Raadpleeg de instructies van meelfabrikanten voor gedetailleerde informatie.

Opmerking: Het maken van glutenvrij brood verschilt in hoge mate van de normale manier van brood maken in de broodbakmachine. Als u glutenvrij brood maakt als onderdeel van een dieettherapie, raden wij u aan uw arts vooraf te raadplegen. Het is ook belangrijk om kruisbesmetting met meel dat wel gluten bevat, te voorkomen

Wit meel:

Is gemaakt door het malen van tarwekorrels, met uitzondering van zemelen en kiemen. Gebruik GEEN gewoon of zelfrijzend meel als vervanging voor broodmeel.

Volkorenmeel:

Is gemaakt door het malen van tarwekorrels, met inbegrip van zemelen en kiemen. Maakt brood dat rijk is aan mineralen, maar minder hoog en meer geconcentreerd dan brood dat is gebakken met wit meel omdat de glutenstrengen worden afgesneden door de randen van de zemelvlokken en kiemen.

Roggemeel:

Bevat enkele proteïnes maar deze produceren evenveel gluten als volkorenmeel. Maakt dicht, zwaar brood met een platte of licht gezakte bovenkorst.

Speltmeel:

Het hoort tot de tarwefamilie, maar is genetisch een compleet andere soort. Hoewel dit gluten bevat, kunnen sommige personen met een glutenintolerantie dit verteren. (Raadpleeg uw arts.) Maakt brood met een platte/licht gezakte korst. Brood van volkoren speltmeel wordt minder hoog en meer geconcentreerd in vergelijking met brood met wit speltmeel. We raden u aan voor meer dan de helft van het volledige meel, wit speltmeel te gebruiken. Er is spelt (*Triticum spelta*) dat geschikt is voor het bakken van brood en Einkoren (*Triticum monococcum*: dit wordt ook klein spelt genoemd) dat niet geschikt is voor het bakken van brood, dat wordt verkocht als spelt. Controleer de instructies op de verpakking vóór gebruik.

Bruin meel:

10-15% van volkorengraan verwijderd tijdens het malen.

Zacht graanmeel:

Sterk wit meel met volkoren- en gerstgranen toegevoegd. Biedt extra vezel, textuur en smaak. Niet gebruiken met de 'Vertragsingsfunctie' (granen kunnen water absorberen en opzwellen, waardoor de textuur van het brood verloren gaat).

Moutgraanmeel:

Heeft gemalen tarwe- of roggekorrels toegevoegd, samen met gemout volkoren.
Maakt bruin brood grof en vochtiger met een meer nootachtige smaak.

Steengemalen meel:

Granen worden geplet tussen twee grote molenstenen in plaats van stalen rollen.

Overig meel:

Producten die gemalen zijn van andere granen (bijv. maïsmeel, rijst, gierst, soja, havermout, gerstemeel).
Mag niet worden gebruikt als vervangmiddel voor broodmeel.

Recept

Recepten in de handleiding kunnen worden gebruikt als richtlijn. We raden u aan uit te testen om het door u gewenste type brood te krijgen.

1. Gewoon brood

Ingrediënt	700 g		900 g	
Water	270 ml	270 g	330 ml	330 g
Olie	2 eetlepels	24 g	3 eetlepels	36 g
Zout	1 koffielepel	7 g	1,5 koffielepels	10 g
Suiker	2 eetlepels	24 g	3 eetlepels	36 g
Broodmeel	3 kopjes	420 g	3,5 kopjes	490 g
Gist	1 koffielepel	3 g	1 koffielepel	3 g

2. Snelbrood

Ingrediënt	700 g	
Water (40~50°C)	250 ml	250 g
Olie	2 eetlepels	24 g
Zout	1 koffielepel	7 g
Suiker	1,5 eetlepels	18 g
Meel	3 kopjes	420 g
Gist	1,5 koffielepels	4,5 g

3. Frans brood

Ingrediënt	700 g		900 g	
Water	250 ml	270 g	330 ml	330 g
Olie	2 eetlepels	24 g	3 eetlepels	36 g
Zout	1 koffielepel	7 g	1,5 koffielepels	10 g
Suiker	1,5 eetlepels	18 g	2 eetlepels	24 g
Broodmeel	3 kopjes	420 g	3,5 kopjes	490 g
Gist	1 koffielepel	2 g	1 koffielepel	2 g

4. Ultrasnel brood

Ingrediënt	700 g	
Water (40~50°C)	330 ml	330 g
Olie	3 eetlepels	36 g
Zout	1 koffielepel	7 g
Suiker	4 eetlepels	48 g
Broodmeel	3,5 kopjes	490 g
Gist	2 koffielepels	6 g

5. Volkorenbrood

Ingrediënt	700 g		900 g	
Water	260 ml	260 g	330 ml	330 g
Olie	2 eetlepels	24 g	3 eetlepels	36 g
Zout	1 koffielepel	7 g	2 koffielepels	14 g
Volkorenmeel	1 kopje	110 g	2 kopjes	220 g
Broodmeel	2 kopjes	280 g	2 kopjes	270 g
Bruine suiker	2 eetlepels	24 g	2,5 eetlepels	30 g
Melkpoeder	2 eetlepels	14 g	3 eetlepels	21 g
Gist	1 koffielepel	3 g	1 koffielepel	3 g

6. Cake

Ingrediënt	/
Gebakolie	2 eetlepels
Suiker	8 eetlepels
Ei	6
Zelfrijzend meel	250 g
Aromatische essentie	1 koffielepel
Citroensap	1,3 eetlepels
Gist	1 koffielepel

7. Deeg

Ingrediënt	/
Water	360 ml
Olie	2 eetlepels
Zout	1,5 koffielepels
Suiker	4 eetlepels
Broodmeel	4 kopjes
Gist	1 koffielepel

8. Bakken

Het deeg bakken

9. Sandwichbrood

Ingrediënt	700 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Boter of margarine	1,5 eetlepels	2 eetlepels
Zout	1,5 koffielepels	2 koffielepels
Suiker	1,5 eetlepels	2 eetlepels
Melkpoeder	1,5 eetlepels	2 eetlepels
Broodmeel	3 kopjes	3,5 kopjes
Droge gist	1 koffielepel	1 koffielepel

10. Jam

Ingrediënt	/
Geplette aardbei	4 kopjes
Suiker	1 kopje
Puddingpoeder	1 kopje
Water	1 kopje

11. Mengen / roeren

Het meel kneden

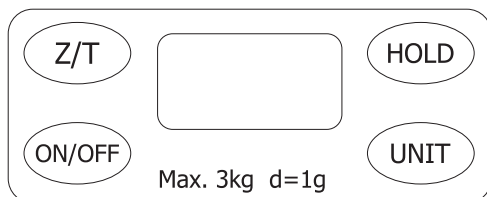
12. Glutenvrij

Ingrediënt	700 g	900 g
Water	1/2 kopje	2/3 kopje
Olie	3 eetlepels	4 eetlepels
Honing	1/4 kopje	1/3 kopje
Azijn	1 koffielepel	1 koffielepel
Ei	2	2
Maïsmeel	3 kopjes	3,5 kopjes
Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels
Zout	1/2 koffielepel	1/2 koffielepel
Gist	3/4 koffielepel	1 koffielepel

13. In huis gemaakt / Doe-het-zelf:

Staat aangepaste timings toe voor de fasen van het kneden, laten rijzen, bakken en warm houden

De meegeleverde digitale weegschaal gebruiken



Opmerking:

- Dit apparaat heeft geen overheidsstempel en is daarom niet geschikt gebruik als voedingsweegschaal in de detailhandel.
- De nauwkeurigheid van dit apparaat is getest als onderdeel van het kwaliteitscontroleproces van de productie.

Eigenschappen

- Nul- en tarrafunctie
- Automatische uitschakeling
- Maximale laadcapaciteit: 3 kg
- Overbelastingsindicator: EEEE
- U kunt schakelen tussen metrische en Engelse (imperiale) eenheden met de knop "UNIT" (eenheid)

Batterijen installeren of vervangen

- Verwijder de klep van het batterijvak (op de onderkant van het apparaat).
- Plaats 2 x 1,5V AAA-batterijen (niet meegeleverd) en controleer de volgende polariteitsmarkeringen op het batterijvak. Plaats de klep van het batterijvak terug.
- Plaats het apparaat op een vlak stabiel oppervlak. (Opmerking: Het is belangrijk dat de schaal waterpas staat om de nauwkeurigheid te garanderen.)

Het wegen starten

- Plaats (indien nodig) een kom op de schaal
- Druk op "ON/OFF" (Aan/Uit) om in te schakelen. Wacht tot "0" verschijnt op het de LCD.
- Laad ingrediënten in de kom om het wegen te starten. Het LCD toont de gewichtswaarde.
- Druk op de knop "UNIT" (eenheid) om de gewichteenheid om te zetten.

De functie "NUL" of "TARRA"

Om verschillende lasten achtereenvolgens te wegen, zonder vorige lasten van de weegschaal te verwijderen:

1. Plaats de eerste last op de schaal en verkrijg de gewichtaflezing.
2. Druk op de "Z/T" (nul/tarra)-knop om de uitlezing op "0" in te stellen voordat u de volgende lading toevoegt. U kunt deze bewerking herhalen.

Conditie 1: Functie "NUL"

Wanneer de totale som van alle lasten op de weegschaal $\leq 4\%$ van de maximale gewichtscapaciteit van de weegschaal is (4% betekent hier 120g met de kom), zal de display "0 g" weergeven telkens wanneer u op de "Z/T" (nul/tarra)-knop drukt.

Conditie 2: Functie "TARRA"

Wanneer de totale som van alle lasten op de weegschaal $> 4\%$ van de maximale gewichtscapaciteit van de weegschaal is (4% betekent hier 120g met de kom), zal de display "0 g" weergeven telkens wanneer u op de "Z/T" (nul/tarra)-knop drukt. Ondertussen verschijnt een pictogram "TARE" (tarra) op het display om aan te geven dat de TARE-functie is geactiveerd.

Onder deze conditie:

- Door op "Z/T" (nul/tarra) te drukken, kunt u het totale gewicht zien van alle lasten op de weegschaal.

Functie "HOLD" (vasthouden)

- Druk op de knop "HOLD" (vasthouden) terwijl u in de weegmodus bent. Een pictogram "HOLD" (vasthouden) verschijnt op het display.
- De gewichtswaarde blijft ongewijzigd, ongeacht of het actuele gewicht is gewijzigd.
- Druk opnieuw op de knop "HOLD" (vasthouden) om af te sluiten. Het pictogram "HOLD" (vasthouden) zal verdwijnen en de actuele gewichtswaarde wordt weergegeven.

Uitschakelen

Automatische uitschakeling: Automatisch uitschakelen wordt uitgevoerd als de display '0' toont of gedurende 5 minuten dezelfde gewichtaflezing toont.

Handmatig uitschakelen: Druk altijd op "ON/OFF" (Aan/Uit) om de weegschaal na gebruik uit te schakelen om de levensduur van de batterijen te verlengen.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het oppervlak met een vochtige doek. Dompel deze nooit onder in water of gebruik geen chemische/schurende reinigingsmiddelen.
- Verwijder de batterijen als de eenheid gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

Reiniging, zorg & onderhoud

- **Schakel het apparaat altijd uit, koppel het los van de voeding en laat het afkoelen het voordat u het reinigt of onderhoudt.**
- **Houd het apparaat altijd schoon!**
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- **Tip:** Het bakblik, het kneedblad en het ingrediëntenvak zijn vaatwasbestendig.

Bakblik

Veeg de binnen- en buitenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende middelen zodat u de antikleeflaag niet beschadigt. Het blik moet volledig droog zijn voordat u het installeert.

Ingrediëntenvak

Was het ingrediëntenvak in warm water en droog het grondig af voordat u het terug in de broodbakmachine plaatst. Gebruik geen schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen.

Kneedblad

Als u het kneedblad moeilijk uit de aandrijfas krijgt, vult u de container met warm water en laat u deze ca. 30 minuten weken.

Veeg het blad voorzichtig af met een vochtige doek.

Deksel en kijkvenster

Maak de binnen- en buitenkant van het deksel schoon met een licht bevochtigde doek.

Behuizing

Veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een natte doek. Gebruik geen schuurmiddelen om deze te reinigen omdat het gepolijste oppervlak hierdoor kan worden beschadigd.

Dompel de behuizing nooit onder in water om het apparaat te reinigen.

Opslag

Controleer of de broodbakmachine volledig is afgekoeld, en schoon en droog is voordat u deze opbergt. Plaats alle accessoires, zoals de maatlepel- en beker, haak en kneedblad in het blik en sluit dan het deksel.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Rook uit de ventilatieopeningen tijdens het bakken	Ingrediënten zijn in contact gekomen met het verwarmingselement	Trek de stekker uit het stopcontact en maak het verwarmingselement schoon. Zorg dat u zich niet brandt
De korst onderaan is te dik	Het brood is te lang in het blik blijven zitten	Neem het brood tijdig uit de machine
Moelijk te verwijderen kneedblad	Het kneedblad zit vast aan de as in het blik	Giet warm water in het bakblik nadat u het brood hebt uitgenomen en dompel het kneedblad gedurende 10 minuten onder zodat u het gemakkelijk kunt verwijderen
Ingrediënten zijn niet gelijkmatig geroerd en het brood is niet correct gebakken	Onjuist programma geselecteerd	Selecteer het correcte programma
	Het deksel is geopend tijdens het programma	Open het deksel niet wanneer het programma is gestart
	Kneedblad draait niet volledig	Controleer de opening van de kneedplaat, neem het bakblik weg en laat het apparaat werken zonder belasting. Als dit nog steeds abnormaal werkt, raadpleegt u een gekwalificeerde technicus
De motor werkt, maar het deeg wordt niet geroerd	Het bakblik is niet goed vastgezet of er is teveel deeg voor het blik	Controleer of de pan goed is vastgemaakt en of het deeg is gemaakt volgens het recept en de ingrediënten nauwgezet zijn gewogen
Het brood duwt het deksel van de machine open	Teveel gist, meel of water	Verminder de hoeveelheid ingrediënten
	De omgevingstemperatuur is te hoog	Verlaag de omgevingstemperatuur of verplaats de eenheid naar een koelere plaats
Het brood is niet gerezen of is te klein	Onvoldoende of geen gist in het deeg. Het gist heeft mogelijk een slechte reactiviteit als het water in het deeg te warm is of als het werd gemengd met het zout	Controleer de hoeveelheid en de volgorde van de gebruikte ingrediënten. Gebruik droge gist uit een zakje waarop 'Gemakkelijk mengen', 'Snelle werking' of 'Gemakkelijk bakken' is vermeld. Dit type vereist geen voorgisting
Het deeg loopt over uit het blik	Teveel gist en/of vloeistof gebruikt	Verminder de hoeveelheid vloeistof of gist in het deeg

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het brood zakt in het midden in	Er is verkeerd meel gebruikt	Gebruik het juiste meel om het brood te bakken
	De gist werkt te snel of de temperatuur van de gist is te hoog	Zorg dat u de gist gebruikt bij kamertemperatuur
	Er is teveel water in het deeg	Verminder de hoeveelheid van water die wordt gebruikt
De textuur van het brood is te dicht	Teveel meel of te weinig water	Verminder de hoeveelheid meel of vermeerder de hoeveelheid water
	Teveel vruchtengrediënten; Teveel volkorenmeel	Verminder de hoeveelheid fruit; Gebruik meer gist
De middelste delen zijn hol	Te veel water of gist; Geen zout	Verminder water of gist; Controleer het zout
	Watertemperatuur is te hoog	Controleer de watertemperatuur
Er zit droog poeder op het oppervlak van het brood	Het brood bevat sterk kleverige ingrediënten, zoals boter, bananen enz.	Gebruik geen sterk kleverige ingrediënten in brood
	Roeren is niet adequaat door een tekort aan water	Controleer de waterhoeveelheid

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
HHH	De temperatuur in het apparaat is te hoog	Stop het programma. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen
LLL (niet geschikt met het 'BAKE' (bakken)-programma)	De temperatuur in het apparaat is te laag (het apparaat werd voordien misschien in een koele ruimte geplaatst enz.)	Stop het programma. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten rusten zodat het terugkeert naar kamertemperatuur
ERR	Thermische weerstandwaarde is over het bereik	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Inhoud bakblik	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
CX116	220-240 V~, 50 Hz	615 W	2 lbs / 0,9 kg	31,5 x 385 x 28	8,3

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Dank lege batterijen af in overeenstemming met de lokale regelgeving, binnen de EG zijn aangewezen inzamelpunten voor batterijen beschikbaar.

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Rowlett-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Rowlett-producten werden goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Rowlett.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Rowlett het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Rowlett.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- **Attention : Surface chaude !** Portez toujours des gants de cuisine.
- Ne placez pas de feuilles métalliques ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur de l'appareil - Risque d'incendie ou de court-circuit.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, veillez à ne pas immerger le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou dans un autre liquide.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE faites PAS fonctionner l'appareil s'il est endommagé.
- NE déplacez ni ne portez l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'obstruez ou ne couvrez PAS l'appareil de quelque manière que ce soit lorsqu'il est utilisé.
- NE TOUCHEZ PAS les pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le moule à pain n'est pas en place.
- Éteignez toujours l'appareil et coupez l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Rowlett ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cette machine est destinée à être utilisée dans des applications domestiques et autres applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Rowlett recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Machine à pain
- Poêle à pain avec lame de pétrissage
- Balance numérique amovible
- Boîte à ingrédients
- Cuillère-mesure
- Verre doseur
- Crochet
- Mode d'emploi

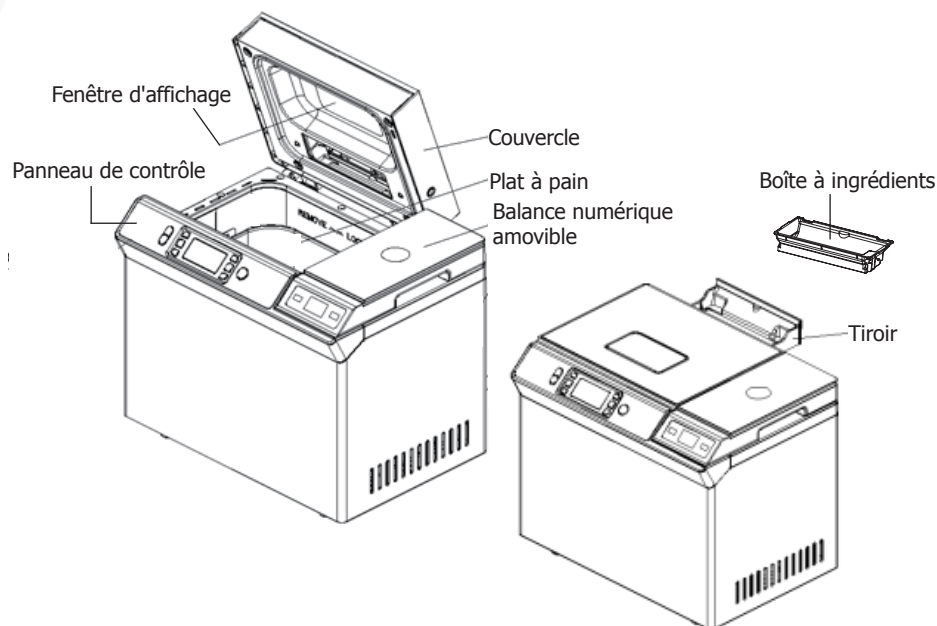
Rowlett met l'accent sur la qualité et le service, en veillant à ce qu'au moment du déballage, le contenu soit entièrement fonctionnel et ne présente aucun dommage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Rowlett immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

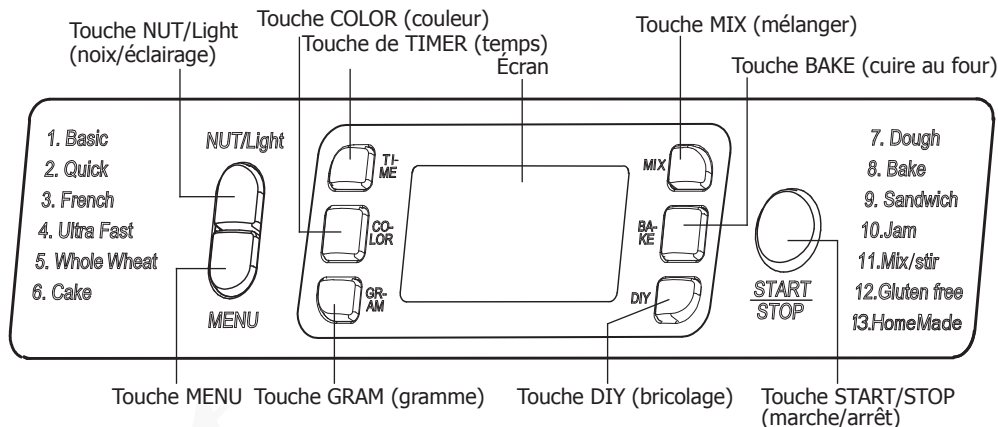
Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement retirés de toutes les surfaces.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Température ambiante optimale pour l'appareil : 15 °C à 34 °C
- Pour une ventilation suffisante, prévoyez un espace minimum de 10 cm au-dessus de la machine à pain, à l'arrière et sur les côtés.
- Assurez-vous de bien nettoyer toutes les pièces, comme indiqué dans la section « Nettoyage, entretien et maintenance ».
- Réglez l'appareil en mode cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes pour brûler les éventuels résidus de fabrication.
- Une fois l'appareil refroidi, nettoyez-le à nouveau. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les à nouveau.

Description de votre appareil



Panneau de contrôle



TOUCHE MENU

Utilisez cette touche pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. Programmes disponibles : 13

1. **BASIC** (basique) : pétrissage, levée et cuisson d'un pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour relever le goût.
2. **QUICK** (rapide) : pétrissage, levée et cuisson du pain avec du bicarbonate de soude ou de la poudre à lever. Le pain cuit avec ce réglage est généralement plus petit et a une texture plus dense. En utilisant de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude à la place de la levure, la cuisson du pain peut se faire dans un délai plus court. Pour obtenir un pain optimal, il est conseillé de placer tous les ingrédients liquides au fond et les ingrédients secs sur le dessus. Toutefois, lors du pétrissage initial, certains ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule, de sorte que pour éviter les amas de farine, vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc pour aider à pétrir la pâte.
3. **FRENCH** (français) : pétrissage, levée et cuisson avec un temps de levée plus long. Le pain cuit selon cette formule a généralement une croûte plus croustillante et une texture plus légère.
4. **ULTRA FAST** (ultra-rapide) : pétrissage, levée et cuisson du pain en un temps record (2 heures et 5 minutes). En général, le pain obtenu est plus petit et plus rugueux que celui obtenu avec le programme QUICK (rapide).
5. **WHOLE WHEAT** (blé complet) : pétrissage, levée et cuisson du pain de blé complet. Ce programme prévoit un temps de préchauffage plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de gonfler. Il est déconseillé d'utiliser la fonction de retard, car cela peut donner de mauvais résultats.
6. **CAKE** (gâteau) : pétrissage, levée et cuisson. Faites lever avec du bicarbonate de soude ou de la poudre à lever.
7. **DOUGH** (pâte) : pétrissage et levée, mais sans cuisson. Retirez la pâte et façonnez-la pour en faire des petits pains, des pizzas, des pains à la vapeur, etc.
8. **BAKE** (cuire au four) : uniquement la cuisson, sans pétrissage ni levée. Cela permet également d'augmenter le temps de cuisson en fonction des réglages définis.
9. **Sandwich** : pétrissage, levée et cuisson au four. Permet de cuire des pains à la texture légère et à la croûte plus fine.
10. **JAM** (confiture) : faire bouillir des confitures et des marmelades, écraser des fruits ou des légumes avant de les mettre dans le moule à pain.
11. **MIX/STIR** (mélanger/remuer) : Pétrissage de la pâte
12. **GLUTEN FREE** (sans gluten) : Les ingrédients utilisés pour fabriquer des pains sans gluten sont uniques. La pâte est généralement plus humide et ressemble davantage à une pâte à frire. Il est important de ne pas trop mélanger ou pétrir la pâte sans gluten. Il n'y a qu'une seule levée et, en raison de la teneur élevée en humidité, le temps de cuisson est plus long.
13. **HomeMade** (Fait maison) / **DIY** (bricolage) : Permet de personnaliser la durée des phases de pétrissage, de levée, de cuisson et de maintien au chaud.

TOUCHE COLOR (couleur)

- Les couleurs de la croûte peuvent être sélectionnées : **LIGHT** (claire), **MEDIUM** (moyenne), **DARK** (foncée)
- Appuyez sur la touche pour sélectionner la couleur souhaitée.
- Programmes non applicables : Dough (Pâte), Jam (confiture), Mix/Stir (mélanger/remuer)

Touche GRAM (gramme) (touche de la taille du pain)

- Tailles de pain disponibles au choix : 700 g, 900 g
- Appuyez sur la touche pour sélectionner la taille de pain souhaitée.
- Programmes non applicables : Quick (Rapide), Ultra Fast (ultra rapide), Cake (gâteau), Dough (pâte), Bake (cuisson), Jam (confiture), Mix/Stir (mélanger/remuer), DIY (bricolage)
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des pains.

Touche NUT/Light (noix/éclairage)

Fonction d'éclairage	Fonction d'ajout automatique d'ingrédients
• Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour allumer la lumière. • Appuyez à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre la lumière.	• Cette touche permet d'activer la « fonction d'ajout automatique d'ingrédients ». Le réglage par défaut est « √ ». • Si vous ne le souhaitez pas, passez à « × » en appuyant à nouveau sur la touche. • Programmes applicables : BASIC (basique), QUICK (rapide), FRENCH (français), ULTRA FAST (ultra-rapide), WHOLE WHEAT (blé complet), CAKE (gâteau), SANDWICH, GLUTEN FREE (sans gluten), DIY (bricolage) Conseil : Avant la préparation du pain, veillez à ajouter d'abord les ingrédients. Pour ce faire, tirez le tiroir en tenant les dispositifs de verrouillage à l'arrière, mettez les ingrédients dans la boîte, puis remettez le tiroir en place. Lorsque l'appareil fonctionne, la boîte à ingrédients s'ouvre automatiquement pour ajouter les ingrédients dans le moule à pain.

Touche START/STOP (marche/arrêt)

- Pour démarrer, appuyez une fois sur la touche. Un bip court se fait entendre et les deux points commencent à clignoter sur l'écran.
- **Pause** : Après le démarrage, appuyez une fois sur la touche pour faire une pause. Tous les réglages seront mémorisés et le temps de travail clignotera sur l'écran. Appuyez à nouveau sur la touche pour continuer.
- Pour arrêter, appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez à nouveau un bip.

Fonction de retard

Si vous ne souhaitez pas que l'appareil démarre immédiatement, utilisez la touche « TIME » (temps) pour régler le temps de retard.

Vous devez définir à l'avance le temps nécessaire pour la cuisson de votre pain. Notez que le temps de retard doit inclure le temps de cuisson du programme. En d'autres termes, à la fin du temps de retard, le pain sera chaud et prêt à être servi.

- Sélectionnez le programme de cuisson et la couleur de cuisson.
- Appuyez sur la touche « TIME » (temps) pour augmenter/diminuer le temps de retard par incréments de 10 minutes.
- Une fois le temps de retard maximal de 13 heures atteint, appuyez à nouveau sur la touche « TIME » (temps) et l'appareil se réinitialisera au temps par défaut de chaque programme.

Exemple : Il est 20 h 30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes.

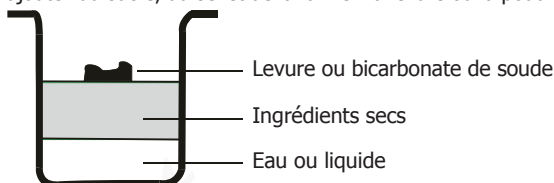
- Sélectionnez le menu, la couleur et la taille du pain de votre choix.
- Appuyez sur la touche « TIME » (temps) jusqu'à ce que « 10 h 30 » apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur la touche START/STOP (marche/arrêt) pour activer ce programme de retardement. Le décompte du temps commence à s'afficher à l'écran.
- Vous recevrez du pain frais à 7 h 00 du matin. Si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, la fonction de maintien au chaud démarre automatiquement.

Remarque :

- Programmes non applicables : ULTRA FAST (ultra rapide), BAKE (cuire au four), Jam (confiture), MIX/STIR (mélanger/remuer)
- Pour la cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.

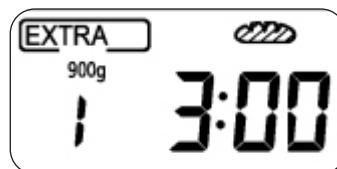
Fonctionnement

1. Posez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Pesez les ingrédients en fonction des besoins (voir la section "Utilisation de la balance numérique fournie" pour plus de détails).
3. Repérez le moule à pain et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Fixez la lame de pétrissage sur l'arbre de transmission. Il est recommandé de remplir le trou avec de la margarine avant de placer la lame, car cela peut empêcher la pâte de coller sous la lame et faciliter le retrait du pétrisseur par la suite.
4. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Mettez d'abord de l'eau ou des substances liquides, puis ajoutez du sucre, du sel et de la farine. La levure ou la poudre à lever doit toujours être ajoutée en dernier.



Remarque : la quantité maximale de farine et de levure est de 490 g et 4 g respectivement.

5. Faites un petit creux dans la farine. Ajoutez la levure dans le creux et veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Fermer délicatement le couvercle.
6. Branchez l'appareil sur le secteur. L'appareil émet un bip et le programme 1 et les réglages par défaut s'affichent à l'écran.
7. Appuyez sur la touche « MENU » pour sélectionner le programme.



Remarque : Pour les programmes BASIC (basique), QUICK (rapide), FRENCH (français), ULTRA FAST (ultra-rapide), WHOLE WHEAT (blé complet), CAKE (gâteau), SANDWICH, GLUTEN FREE (sans gluten), DIY (bricolage), assurez-vous de mettre d'abord les ingrédients à base de fruits dans la boîte à ingrédients.

8. Appuyez sur la touche « COLOR » (couleur) pour sélectionner la couleur de la croûte.
9. Appuyez sur la touche « GRAM » (gramme) pour sélectionner la taille du pain (700 g ou 900 g).
10. Réglez le temps de retard à l'aide de la touche « TIME » (temps). Cette étape peut être omise si vous souhaitez que la machine à pain démarre immédiatement.
11. Appuyez sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt) pour démarrer.
12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 10 bips. Appuyer sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt) pendant 2 secondes pour l'arrêter.

Fonction de maintien au chaud : Si vous n'appuyez pas sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt) après la fin de la cuisson, le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 1 heure.

13. Ouvrez le couvercle. Tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dégager, puis retirez-le délicatement en saisissant la poignée du moule.
14. Détachez délicatement les côtés du pain du moule à l'aide d'une spatule antiadhésive. Ne frappez jamais le moule sur le dessus ou le bord pour éviter tout risque d'endommagement.
15. Retournez le moule et secouez-le délicatement pour faire tomber le pain sur une grille ou une assiette. Laissez le pain refroidir avant de le découper ou de le servir.
16. Débranchez l'appareil après utilisation.

Attention : Le moule à pain et le pain sont chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution et utilisez des gants de cuisine.

Attention : Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au fond du pain. N'essayez jamais de réaliser cette opération à la main, car le pain est chaud.

Remarque : Une fois cuit, le pain non consommé peut être conservé dans un endroit frais et sec. Le pain se conserve environ trois jours à température ambiante. La durée de conservation au réfrigérateur est de dix jours.

Fonction de mémoire

- En cas de coupure de courant pendant la cuisson, le processus se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes qui suivent la remise sous tension, sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt).
- Si le temps de cuisson dépasse 10 minutes, la mémoire ne pourra pas être conservée et la machine à pain devra être redémarrée.
- Si la pâte n'a pas atteint la phase de pétrissage au moment de la coupure de courant, il suffira d'appuyer sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt) pour reprendre le programme depuis le début.

Principales farines utilisées pour la fabrication du pain

Il existe différents types de farines pour la fabrication du pain. Pour plus d'informations, veuillez consulter les instructions des fabricants de farines.

Remarque : La fabrication de pain sans gluten est très différente de la production normale de pain dans la machine à pain. Si vous souhaitez fabriquer du pain sans gluten dans le cadre d'une thérapie diététique, nous vous recommandons de consulter votre médecin au préalable. Il est également important d'éviter toute contamination croisée avec de la farine contenant du gluten.

Farine blanche :

Fabriquée par la mouture du grain de blé, à l'exclusion du son et du germe.

N'utilisez PAS de farine ordinaire ou de farine auto-levante pour remplacer la farine à pain.

Farine complète :

Fabriquée par la mouture du grain de blé entier, y compris le son et le germe.

Elle permet d'obtenir un pain riche en minéraux, mais moins volumineux et plus lourd que le pain cuit avec de la farine blanche, car les brins de gluten sont coupés par les bords des flocons de son et du germe.

Farine de seigle :

Elle contient des protéines, mais celles-ci ne produisent pas autant de gluten que la farine de blé.

Elle permet d'obtenir un pain épais et lourd, dont la croûte supérieure est plate ou légèrement creusée.

Farine d'épeautre :

Elle fait partie de la famille du blé, mais constitue une espèce complètement différente sur le plan génétique.

Bien qu'elle contienne du gluten, certaines personnes intolérantes au gluten peuvent la tolérer. (Consultez votre médecin).

Elle permet d'obtenir des pains à la croûte plate / légèrement creusée.

Le pain à la farine complète d'épeautre est moins volumineux et plus épais que le pain à la farine blanche d'épeautre.

Nous recommandons d'utiliser plus de la moitié de la farine blanche d'épeautre.

Il existe de l'épeautre (*Triticum spelta*) adapté à la fabrication du pain et du blé Einkorn (*Triticum monococcum* : également appelé petit épeautre) qui n'est pas adapté à la fabrication du pain et qui est vendu sous le nom d'épeautre. Veuillez vérifier les instructions figurant sur l'emballage avant toute utilisation.

Farine brune :

10 à 15 % des grains de blé sont éliminés lors de la mouture.

Farine de céréales molles :

Il s'agit d'une farine blanche forte à laquelle ont été ajoutés des grains de blé et de seigle.

Elle apporte des fibres, une texture et une saveur supplémentaires.

Ne l'utilisez pas avec la fonction "Retard" (les grains peuvent absorber l'eau et gonfler, ce qui altère la texture du pain).

Farine de grains maltés :

Cette farine contient des grains de blé ou de seigle concassés ainsi que du blé entier malté.
Rend le pain brun plus grossier et plus moelleux, avec un goût de noisette.

Farine moulue sur pierre :

Les grains sont écrasés entre deux grosses meules de pierre plutôt qu'avec des rouleaux d'acier.

Autres farines :

Il s'agit de produits moulus à partir d'autres céréales (farine de maïs, de riz, de millet, de soja, d'avoine, de sarrasin, d'orge). Ces farines ne doivent pas être utilisées comme substitut de la farine de pain.

Recette

Les recettes du manuel peuvent être utilisées comme guide. Nous recommandons de procéder par essais et erreurs pour obtenir le type de pain souhaité.

1. Pain de base

Ingrédient	700 g		900 g	
Eau	270 ml	270 g	330 ml	330 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à café	7 g	1,5 cuillère à café	10 g
Sucre	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Farine à pain	3 tasses	420 g	3,5 tasses	490 g
Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3 g

2. Pain rapide

Ingrédient	700 g	
Eau (40~50 °C)	250 ml	250 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g
Sel	1 cuillère à café	7 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	18 g
Farine	3 tasses	420 g
Levure	1,5 cuillère à café	4,5 g

3. Pain français

Ingrédient	700 g		900 g	
Eau	250 ml	270 g	330 ml	330 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à café	7 g	1,5 cuillère à café	10 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	18 g	2 cuillères à soupe	24 g
Farine à pain	3 tasses	420 g	3,5 tasses	490 g
Levure	1 cuillère à café	2 g	1 cuillère à café	2 g

4. Pain ultra-rapide

Ingrédient	700 g	
Eau (40~50 °C)	330 ml	330 g
Huile	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à café	7 g
Sucre	4 cuillères à soupe	48 g
Farine à pain	3,5 tasses	490 g
Levure	2 cuillères à café	6 g

5. Pain de blé complet

Ingrédient	700 g		900 g	
Eau	260 ml	260 g	330 ml	330 g
Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
Sel	1 cuillère à café	7 g	2 cuillères à café	14 g
Farine de blé complet	1 tasse	110 g	2 tasses	220 g
Farine à pain	2 tasses	280 g	2 tasses	270 g
Sucre roux	2 cuillères à soupe	24 g	2,5 cuillères à soupe	30 g
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	3 cuillères à soupe	21 g
Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3 g

6. Gâteau

Ingrédient	/
Huile pour gâteaux	2 cuillères à soupe
Sucre	8 cuillères à soupe
Œuf	6
Farine auto-levante	250 g
Essence aromatique	1 cuillère à café
Jus de citron	1,3 cuillère à soupe
Levure	1 cuillère à café

7. Pâte

Ingrédient	/
Eau	360 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café
Sucre	4 cuillères à soupe
Farine à pain	4 tasses
Levure	1 cuillère à café

8. Cuire au four

Cuire la pâte

9. Pain de mie

Ingrédient	700 g	900 g
Eau	270 ml	330 ml
Beurre ou margarine	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café
Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Lait en poudre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	3 tasses	3,5 tasses
Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café

10. Confiture

Ingrédient	/
Fraises écrasées	4 tasses
Sucre	1 tasse
Poudre de pudding	1 tasse
Eau	1 tasse

11. Mélanger/remuer

Pétrissage de la farine

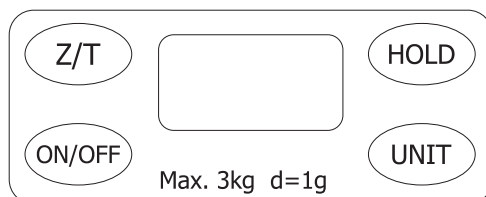
12. Sans gluten

Ingrédient	700 g	900 g
Eau	1/2 de tasse	2/3 de tasse
Huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Miel	1/4 de tasse	1/3 de tasse
Vinaigre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Œuf	2	2
Farine de maïs	3 tasses	3,5 tasses
Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Levure	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café

13. Fait maison/bricolage :

Permet de personnaliser les temps de pétrissage, de levée, de cuisson et de maintien au chaud.

Utilisation de la balance numérique fournie



Remarque :

- Cet appareil n'est pas homologué par le gouvernement et ne peut donc pas être utilisé comme balance pour la vente au détail de produits alimentaires.
- La précision de cet appareil a été testée dans le cadre du processus de contrôle de la qualité de la fabrication.

Caractéristiques

- Fonction de mise à zéro et de tare
- Arrêt automatique
- Capacité de charge maximale : 3 kg
- Indication de surcharge : EEEE
- La touche « UNIT » (unité) permet de convertir les systèmes d'unités métriques et impériales

Pour installer ou remplacer les piles

- Retirez le couvercle du compartiment à piles (en bas de l'appareil).
- Insérez 2 piles AAA de 1,5 V (non fournies) et veillez à respecter la polarité indiquée dans le compartiment à piles. Remettez le couvercle du compartiment à piles en place.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable. (Remarque : Il est important que la balance soit à plat pour garantir la précision.)

Pour commencer le pesage

- Placez un bol (si nécessaire) sur la balance
- Appuyez sur « ON/OFF » (Marche/Arrêt) pour mettre l'appareil en marche. Attendez que l'écran LCD affiche « 0 ».
- Placez les ingrédients dans le bol pour commencer la pesée. L'écran LCD affiche la valeur du poids.
- Appuyez sur la touche « UNIT » (unité) pour convertir l'unité de poids.

Fonctions « ZERO » (zéro) ou « TARE »

Pour peser différentes charges consécutivement sans enlever les charges précédentes de la balance :

1. Placez la première charge sur la balance et obtenez la lecture du poids.
2. Appuyez sur la touche « Z/T » (zero/tare) pour remettre la lecture à « 0 » avant d'ajouter la charge suivante. Vous pouvez répéter cette opération.

Condition 1 : Fonction de « ZERO » (zéro)

Lorsque la somme totale de toutes les charges sur la balance est $\leq 4\%$ de la capacité maximale de la balance (4 % signifie ici 120 g avec cette balance), l'écran affiche « 0 g » chaque fois que l'on appuie sur le bouton « Z/T » (zero/tare).

Condition 2 : Fonction « TARE »

Lorsque la somme totale de toutes les charges sur la balance est $> 4\%$ de la capacité maximale de la balance (4 % signifie ici 120 g avec cette balance), l'écran affiche ou « 0 g » chaque fois que l'on appuie sur le bouton « Z/T » (zero/tare). Pendant ce temps, l'icône « TARE » sur l'écran indique que la fonction TARE est activée.

Dans cette condition :

- En appuyant sur « Z/T » (zero/tare), vous pouvez voir le poids total de toutes les charges sur la balance.

Fonction « HOLD » (maintien)

- Appuyez sur la touche « HOLD » (maintien) lorsque vous êtes en mode de pesage. L'icône « HOLD » (maintien) s'affiche.
- La valeur du poids restera inchangée, que le poids réel ait changé ou non.
- Appuyez à nouveau sur la touche « HOLD » (maintien) pour quitter le mode de pesage. L'icône « HOLD » (maintien) disparaît et la valeur actuelle du poids s'affiche.

Arrêt

Arrêt automatique : L'appareil s'éteint automatiquement si l'écran affiche « 0 » ou si la lecture du poids reste inchangée pendant 5 minutes.

Arrêt manuel : Pour maximiser la durée de vie des piles, appuyez toujours sur « ON/OFF » (Marche/Arrêt) pour éteindre la balance après l'avoir utilisée.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la surface avec un chiffon humide. N'immergez jamais la balance dans l'eau et n'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques/abrasifs.
- Retirez les piles si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Éteignez toujours l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.**
- **Gardez toujours l'appareil propre !**
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- **Conseil :** Le moule à pain, la lame de pétrissage et la boîte à ingrédients peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Plat à pain

Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Le moule doit être complètement séché avant d'être installé.

Boîte à ingrédients

Lavez la boîte à ingrédients à l'eau chaude et séchez-la soigneusement avant de la replacer dans la machine à pain. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyant rugueux.

Lame de pétrissage

Si vous avez du mal à retirer la lame de pétrissage de l'arbre de transmission, remplissez le récipient d'eau tiède et laissez-la tremper pendant environ 30 minutes.

Essuyez soigneusement la lame avec un chiffon humide.

Couvercle et fenêtre d'affichage

Nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

Boîtier

Essuyez délicatement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour le nettoyage, car cela dégraderait le poli de la surface.

Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Stockage

Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi et qu'elle est propre et sèche.

Placez tous les accessoires tels que la cuillère à mesurer et le verre doseur, le crochet et la lame de pétrissage dans le moule, puis fermez le couvercle.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
Fumée provenant des trous d'aération lors de la cuisson	Les ingrédients sont entrés en contact avec l'élément chauffant	Débrancher et nettoyer l'élément chauffant, en veillant à ne pas se brûler
La croûte inférieure est trop épaisse	Le pain est resté trop longtemps dans le moule	Sortir le pain à temps
La lame de pétrissage est difficile à retirer	La lame de pétrissage adhère fermement à la tige dans le moule	Après avoir retiré le pain, verser de l'eau chaude dans le moule à pain et immerger la lame de pétrissage pendant 10 minutes pour faciliter le retrait
Les ingrédients n'ont pas été mélangés uniformément et le pain n'a pas cuit correctement.	Mauvais programme sélectionné	Sélectionner le programme correct
	Le couvercle a été ouvert pendant le programme	N'ouvrez pas le couvercle une fois que le programme a commencé
	La lame de pétrissage ne tourne pas complètement	Vérifier l'orifice du pétrisseur, puis retirer le moule à pain et le faire fonctionner à vide ; si les résultats sont toujours anormaux, consulter un technicien qualifié
Le moteur fonctionne, mais la pâte n'est pas remuée	Le moule à pain n'est pas bien fixé ou la pâte est trop épaisse pour le moule	Vérifier que le moule est correctement installé, que la pâte est préparée conformément à la recette et que les ingrédients sont pesés avec précision
Le pain pousse le couvercle de la machine	Excès de levure, de farine ou d'eau	Réduire les ingrédients
	La température ambiante est trop élevée	Réduire la température ambiante ou déplacer l'appareil dans un endroit plus frais
Le pain n'a pas levé ou est trop petit	Insuffisance ou absence de levure dans la pâte. La levure peut avoir une faible réactivité si l'eau de la pâte est trop chaude ou si elle a été mélangée avec du sel.	Vérifier la quantité et l'ordre des ingrédients utilisés. Utiliser de la levure sèche provenant d'un sachet sur lequel est inscrit « Mélange facile », « Action rapide » ou « Cuisson facile ». Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation
La pâte déborde du moule	La quantité de levure et/ou de liquide utilisée est trop importante	Réduire la quantité de liquide et de levure dans la pâte.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
Le pain s'affaisse au milieu	La farine utilisée n'est pas appropriée	Utiliser la farine appropriée pour la cuisson du pain
	La levure lève trop rapidement ou la température de la levure est trop élevée	Veiller à utiliser de la levure à température ambiante
	Il y a trop d'eau dans la pâte	Réduire la quantité d'eau utilisée
La texture du pain est trop dense	Trop de farine ou pas assez d'eau	Réduire la farine ou augmenter l'eau
	Trop d'ingrédients à base de fruits ; Trop de farine de blé complet	Réduire la quantité de fruits ; Utiliser plus de levure
Les parties centrales sont creuses	Excès d'eau ou de levure ; Pas de sel	Réduire la quantité d'eau ou de levure ; Vérifier le sel
	La température de l'eau est trop élevée	Vérifier la température de l'eau
La surface du pain est recouverte de poudre sèche	Ingrédients à forte teneur en gluten dans le pain, tels que le beurre, les bananes, etc.	Ne pas utiliser d'ingrédients à forte teneur en gluten dans le pain.
	Le remuage ne se fait pas correctement en raison d'un manque d'eau	Vérifier la quantité d'eau

Code d'erreur	Cause probable	Intervention
HHH	La température intérieure est trop élevée	Arrêter le programme. Ouvrir le couvercle pour laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes
LLL (ne convient pas au programme « BAKE » (cuire au four))	La température intérieure est trop basse (peut-être parce que l'appareil a été placé dans un endroit frais, etc.)	Arrêter le programme. Ouvrir le couvercle pour laisser l'appareil se reposer pendant 10 à 20 minutes afin qu'il revienne à la température ambiante
ERR	La valeur de la résistance thermique est supérieure à la portée	Consultez un technicien qualifié

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Capacité du moule à pain	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)
CX116	220-240 V~, 50 Hz	615 W	2 livres / 0,9 kg	31,5 x 385 x 28	8,3

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Éliminez les piles usagées conformément aux réglementations locales. Au sein de la CE, il existe des centres d'élimination désignés pour les piles.

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Rowlett ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Rowlett ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Rowlett.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Rowlett se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Eine korrekte Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres Rowlett-Produkts.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung: Heiße Oberfläche!** Tragen Sie immer Ofenhandschuhe.
- Legen Sie keine Metallfolien oder andere brennbare Materialien in den Innenraum des Geräts - es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr.
- Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät NICHT, wenn es beschädigt ist.
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät NICHT, wenn es heiß ist.
- Das Gerät darf während des Betriebs NICHT verdeckt oder behindert werden.
- Berühren Sie während des Betriebs KEINE beweglichen Teile.
- Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Schalten Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Brotbackform ein.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung oder Wartung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Rowlett-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Nicht im Außenbereich verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Hotels und -Pensionen.
- Rowlett empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Brotbackautomat
- Brotbackform mit Knetmesser
- Abnehmbare digitale Waage
- Zutatenkasten
- Messlöffel
- Messbecher
- Backhaken
- Bedienungsanleitung

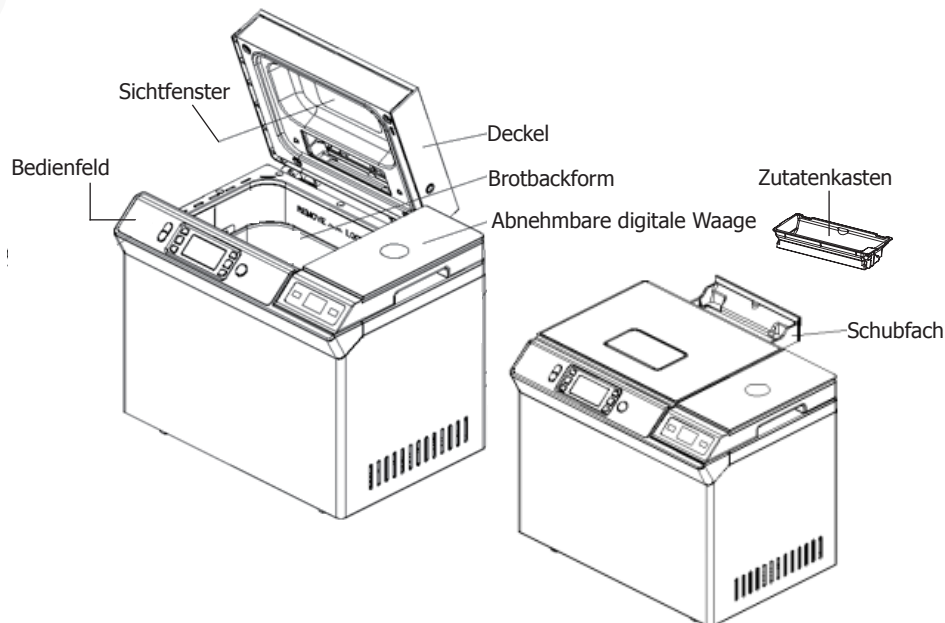
Rowlett ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Rowlett-Händler.

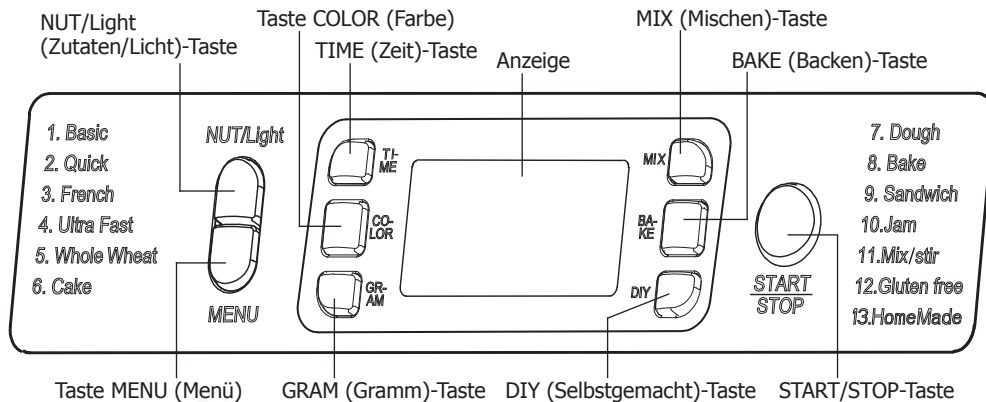
Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt wurden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Optimale Raumtemperatur für das Gerät: 15 °C bis 34 °C
- Für eine ausreichende Belüftung muss über dem Brotbackautomat, an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm Platz sein.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich, wie im Abschnitt „Reinigung, Pflege und Wartung“ beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät in den Backmodus und backen Sie es etwa 10 Minuten lang im Leerzustand, um eventuelle Herstellungsrückstände abzubrennen.
- Nach dem Abkühlen noch einmal reinigen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bauen Sie sie wieder zusammen.

Ihr Gerät kennenlernen



Bedienfeld



Taste MENU (Menü)

Wählen Sie mit der Taste das gewünschte Backprogramm. Verfügbare Programme: 13

1. **BASIC** (Grundprogramm): Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Sie können auch weitere Zutaten für den Geschmack hinzufügen.
2. **QUICK** (Schnell): Kneten, Aufgehen und Backen eines Brotes mit Natron oder Backpulver. Mit diesem Programm gebackenes Brot ist in der Regel kleiner und hat eine dichte Textur. Mit Backpulver oder Natron anstelle von Hefe kann das Brot in kürzerer Zeit gebacken werden. Um ein ideales Brot zu erhalten, wird empfohlen, alle flüssigen Zutaten unten und die trockenen Zutaten oben zu verteilen. Während des ersten Knetens können sich jedoch einige trockene Zutaten in den Ecken der Form ansammeln; zur Vermeidung von Mehlklümpchen können Sie einen Gummispatel zur Unterstützung des Teigknetens verwenden.
3. **FRENCH** (Französisch): Kneten, Aufgehen und Backen mit einer längeren Gehzeit. Das in diesem Menü gebackene Brot hat in der Regel eine knusprigere Kruste und eine leichtere Textur.
4. **ULTRA FAST** (Superschnell): Kneten, Aufgehen und Backen von Brot in kurzer Zeit (2 Stunden und 5 Minuten). Das Brot ist in der Regel kleiner und rauer als das mit dem Programm QUICK (Schnell) gebackene.
5. **WHOLE WHEAT** (Vollkornbrot): Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Dieses Programm hat eine längere Vorheizzeit, damit die Körner das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen können. Die Verwendung der Verzögerungsfunktion wird nicht empfohlen, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann.
6. **CAKE** (Kuchen): Kneten, Aufgehen und Backen. Mit Natron oder Backpulver aufgehen lassen.
7. **DOUGH** (Teig): Kneten und aufgehen lassen, aber nicht backen. Den Teig herausnehmen und ihn zu Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. formen.
8. **BAKE** (Backen): nur Backen, kein Kneten und Aufgehen. Wird auch verwendet, um die Backzeit bei bestimmten Einstellungen zu verlängern.
9. **Sandwich**: Kneten, Aufgehen und Backen. Zum Backen von Brot mit leichter Textur und dünner Kruste.
10. **JAM** (Konfitüre): Kochen von Konfitüren und Marmeladen, Pürieren von Obst oder Gemüse vor dem Einfüllen in die Brotform.
11. **MIX/STIR** (Mischen/Rühren): Teig kneten
12. **GLUTEN FREE** (Glutenfrei): Die Zutaten für die Herstellung glutenfreier Brote sind ganz speziell, der Teig im Allgemeinen feuchter und ähnelt eher einem Rührteig. Es ist auch wichtig, glutenfreien Teig nicht zu sehr zu mischen oder zu kneten. Er geht nur einmal auf, und aufgrund des hohen Feuchtigkeitsgehalts verlängert sich die Backzeit.
13. **HomeMade** (Selbst gemacht) / **DIY** (Selbstgemacht): Die Zeitvorgaben für das Kneten, Aufgehen, Backen und Warmhalten können individuell festgelegt werden.

Taste COLOR (Farbe)

- Auswählbare Krustenfarben: LIGHT (hell), MEDIUM (mittel), DARK (dunkel)
- Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Farbe zu wählen.
- Nicht zutreffende Programme: Dough (Teig), Jam (Konfitüre), Mix/Stir (Mischen/Rühren)

GRAM (Gramm)-Taste (Taste für Laibgröße)

- Verfügbare Laibgrößen zur Auswahl: 700g, 900g
- Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Laibgröße auszuwählen.
- Nicht zutreffende Programme: Quick (Schnell), Ultra Fast (Superschnell), Cake (Kuchen), Dough (Teig), Bake (Backen), Jam (Konfitüre), Mix/Stir (Mischen/Rühren), DIY (Selbstgemacht)
- Die Backzeit kann bei den verschiedenen Laibgrößen variieren.

NUT/Light (Zutaten/Licht)-Taste

Beleuchtungsfunktion	Funktion zum automatischen Hinzufügen von Zutaten
• Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um das Licht einzuschalten. • Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um das Licht wieder auszuschalten.	• Verwenden Sie diese Taste, um die „Funktion zum automatischen Hinzufügen von Zutaten“ zu aktivieren. Die Standardeinstellung ist „√“. • Falls nicht gewünscht, schalten Sie durch erneutes Drücken der Taste auf „x“ um. • Anwendbare Programme: BASIC (Grundprogramm), QUICK (Schnell), FRENCH (Französisch), ULTRA FAST (Superschnell), WHOLE WHEAT (Vollkornbrot), CAKE (Kuchen), SANDWICH, GLUTEN FREE (Glutenfrei), DIY (Selbstgemacht) Tipp: Geben Sie vor dem Backen von Brot zuerst die Zutaten ein. Ziehen Sie dazu das Schubfach heraus, indem Sie die Verriegelungsvorrichtungen an der Rückseite festhalten, geben Sie die Zutaten in das Fach und schieben Sie das Schubfach wieder zurück. Während des Betriebs öffnet sich der Zutatenbehälter automatisch, um Zutaten in die Brotbackform einzugeben.

START/STOP-Taste

- Zum Starten drücken Sie einmal die Taste. Es ertönt ein kurzer Piepton und die beiden Punkte auf dem Display beginnen zu blinken.
- **Pause:** Drücken Sie nach dem Einschalten einmal die Taste, um zu pausieren. Alle Einstellungen werden gespeichert und die Betriebszeit blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste erneut, um fortzufahren.
- Zum Anhalten drücken Sie die Taste etwa 2 Sekunden lang, bis erneut ein Piepton ertönt.

Verzögerungsfunktion

Wenn Sie nicht möchten, dass das Gerät sofort startet, können Sie mit der Taste „TIME“ (Zeit) die Verzögerungszeit einstellen.

Sie sollten vorher festlegen, wie lange es dauern soll, bis Ihr Brot fertig ist. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms einschließen sollte. Das heißt, nach Ablauf der Verzögerungszeit ist das Brot heiß und kann sofort serviert werden.

- Wählen Sie das Backprogramm und die Backfarbe.
- Drücken Sie die Taste „TIME“ (Zeit), um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verkürzen.
- Wenn die maximale Verzögerungszeit von 13 Stunden erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste „TIME“ (Zeit) und das Gerät kehrt zur Standardzeit des jeweiligen Programms zurück.

Beispiel: Jetzt ist es 20:30 Uhr, und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr, also in 10 Stunden und 30 Minuten, fertig ist.

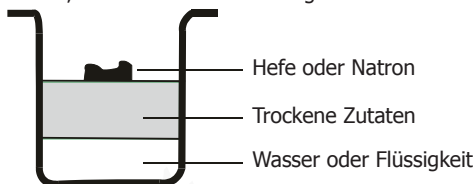
- Wählen Sie das gewünschte Menü, die Backfarbe und die Laibgröße.
- Drücken Sie die Taste „TIME“ (Zeit), bis „10:30“ auf dem Display erscheint.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste, um dieses Zeitprogramm zu aktivieren. Auf dem Display beginnt die Zeit herunterzuzählen.
- Sie erhalten um 7:00 Uhr morgens frisches Brot. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen möchten, wird die Warmhaltefunktion automatisch gestartet.

Hinweis:

- Nicht zutreffende Programme: ULTRA FAST (Superschnell), BAKE (Backen), Jam (Konfitüre), MIX/STIR (Mischen/Rühren)
- Verwenden Sie zum verzögerten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln usw.

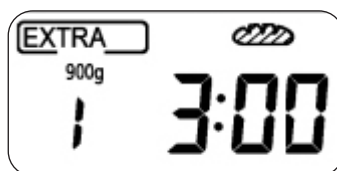
Bedienung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
2. Wiegen Sie die Zutaten nach Bedarf ab (Einzelheiten siehe Abschnitt „Verwendung der mitgelieferten Digitalwaage“).
3. Setzen Sie die Brotbackform ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln. Befestigen Sie das Knetmesser auf der Antriebswelle. Es empfiehlt sich, das Loch vor dem Einsetzen des Knetmessers mit Margarine zu füllen, um zu verhindern, dass der Teig unter dem Messer festklebt, und um das spätere Entfernen des Knetmessers zu erleichtern.
4. Geben Sie die Zutaten in die Brotbackform. Geben Sie zuerst Wasser oder flüssige Stoffe, dann Zucker, Salz und Mehl hinzu. Fügen Sie Hefe oder Backpulver immer als letzte Zutat hinzu.



Hinweis: Die Höchstmenge an Mehl beträgt 490 g und an Hefe 4 g.

5. Machen Sie eine kleine Vertiefung in das Mehl. Geben Sie die Hefe in die Vertiefung und achten Sie darauf, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Berührung kommt. Schließen Sie den Deckel vorsichtig.
 6. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät piept einmal und das Standardprogramm 1 und die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.
 7. Drücken Sie die Taste „MENU“ (Menü), um das Programm zu wählen.
- Hinweis:** Für die Programme BASIC (Grundprogramm), QUICK (Schnell), FRENCH (Französisch), ULTRA FAST (Superschnell), WHOLE WHEAT (Vollkornbrot), CAKE (Kuchen), SANDWICH, GLUTEN FREE (Glutenfrei) und DIY (Selbstgemacht) müssen Sie zuerst die Fruchtzutaten in den Zutatenbehälter geben.
8. Drücken Sie die Taste „COLOR“ (Farbe), um die Farbe der Kruste auszuwählen.
 9. Drücken Sie die Taste „GRAM“ (Gramm), um die Brotgröße auszuwählen (700g oder 900g).
 10. Stellen Sie die Verzögerungszeit mit der Taste „TIME“ (Zeit) ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort gestartet wird.
 11. Drücken Sie zum Starten die START/STOP-Taste.
 12. Nach Abschluss des Backvorgangs gibt das Gerät 10 Pieptöne ab. Drücken Sie die START/STOP-Taste 2 Sekunden lang, um den Vorgang zu beenden.



Warmhaltefunktion: Wenn die START/STOP-Taste nach Beendigung des Backvorgangs nicht gedrückt wird, wird das Brot automatisch 1 Stunde lang warmgehalten.

13. Öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie die Brotbackform gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und ziehen Sie sie dann vorsichtig am Griff der Form heraus.
14. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem antihafbeschichteten Spatel aus der Form. Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder den Rand der Backform, um das Risiko einer Beschädigung zu vermeiden.
15. Drehen Sie die Backform auf den Kopf und schütteln Sie sie vorsichtig, um das Brot auf ein Kuchengitter oder einen Teller fallen zu lassen. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden/Servieren abkühlen.
16. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker.

Achtung: Die Brotform und das Brot sind heiß! Seien Sie immer vorsichtig und benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Achtung: Entnehmen Sie mit dem Haken das sich auf der Unterseite des Brotes befindliche Knetmesser, bevor Sie das Brot schneiden. Versuchen Sie niemals, das Brot mit der Hand zu schneiden, da es heiß ist.

Hinweis: Nach dem Backen kann nicht verzehrtes Brot an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Bei Raumtemperatur ist das Brot etwa drei Tage haltbar. Die Lagerzeit im Kühlschrank beträgt zehn Tage.

Speicherfunktion

- Bei einem Stromausfall während des Backens wird der Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten nach dem Wiedereinschalten fortgesetzt, ohne dass die „START/STOP“-Taste gedrückt werden muss.
- Wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten dauert, kann der Speicher nicht beibehalten werden und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden.
- Wenn der Teig zum Zeitpunkt des Stromausfalls noch nicht die Knetphase erreicht hat, genügt es, die „START/STOP“-Taste zu drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

Die am häufigsten verwendeten Mehlsorten bei der Brotherstellung

Es gibt verschiedene Mehlsorten für die Brotherstellung. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte den Angaben der Mehlersteller.

Hinweis: Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich deutlich von der Herstellung des klassischen Brotes mit dem Brotbackautomaten. Wenn Sie glutenfreies Brot im Rahmen einer Diättherapie backen, ist eine vorherige Rücksprache mit Ihrem Arzt ratsam. Außerdem ist es wichtig, eine Vermischung mit glutenthaltigem Mehl zu vermeiden.

Weißmehl:

Hergestellt durch Mahlen von Weizenkörnern, ohne Kleie und Keim.
Verwenden Sie KEIN normales Mehl oder Fertigmehl als Ersatz für Brotmehl.

Vollkornmehl:

Hergestellt durch Mahlen des gesamten Weizenkorns, einschließlich Kleie und Keim.
Ergibt ein mineralstoffreiches Brot, das jedoch nicht so hoch und dicht ist wie ein aus Weißmehl gebackenes Brot, da die Glutenstränge von den Kleie- und Keimrändern abgeschnitten werden.

Roggenmehl:

Enthält einige Proteine, die jedoch nicht so viel Gluten produzieren wie Weizenmehl.
Ergibt ein dichtes, schweres Brot mit einer flachen oder leicht eingesunkenen Kruste.

Dinkelmehl:

Dinkel gehört zur Gruppe der Weizengewächse, ist aber genetisch gesehen eine völlig andere Art. Obwohl es Gluten enthält, ist es für manche Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit gut verdaulich. (Besprechen Sie das mit Ihrem Arzt.)
Ergibt Brote mit einer flachen/leicht eingesunkenen Kruste.
Dinkelvollkornbrot wird im Vergleich zu Dinkelweißbrot wenig hoch und dicht.
Es wird empfohlen, Dinkelweißmehl zu mehr als der Hälfte der gesamten Mehlmenge zu nehmen.
Es gibt Dinkel (*Triticum spelta*), der zum Brotbacken geeignet ist, und Einkornweizen (*Triticum monococcum*: auch Kleindinkel genannt), der nicht zum Brotbacken geeignet ist, wird als Dinkel verkauft. Bitte beachten Sie vor der Verwendung die Hinweise auf der Verpackung.

Braunes Mehl:

10-15 % des Weizenkorns werden beim Mahlen entfernt.

Weichkornmehl:

Starkes Weißmehl mit Zusatz von Weizen- und Roggenkörnern.
Bietet extra Ballaststoffe, eine bessere Konsistenz und mehr Geschmack.
Nicht mit der Verzögerungsfunktion verwenden (die Körner können Wasser aufnehmen und aufquellen, was die Konsistenz des Brotes beeinträchtigt).

Malzkornmehl:

Gemahlene Weizen- oder Roggenkörner werden zusammen mit gemälztem Vollkornweizen hinzugefügt. Macht Schwarzbrot gröber und feuchter mit einem nussigeren Geschmack.

Steinschrotmehl:

Die Körner werden nicht mit Stahlwalzen, sondern zwischen zwei großen Mühlsteinen zermahlen.

Sonstige Mehlsorten:

Aus anderen Körnern gemahlene Produkte (z. B. Maisschrot, Reis, Hirse, Soja, Hafer, Buchweizen, Gerstenmehl). Sie sollten nicht als Ersatz für Brotmehl verwendet werden.

Rezept

Die im Handbuch enthaltenen Rezepte können als Anhaltspunkt dienen. Wir empfehlen, durch Ausprobieren die gewünschte Brotsorte zu finden.

1. Einfaches Brot

Zutat	700 g		900 g	
Wasser	270 ml	270 g	330 ml	330 g
Öl	2 Esslöffel	24 g	3 Esslöffel	36 g
Salz	1 Teelöffel	7 g	1,5 Teelöffel	10 g
Zucker	2 Esslöffel	24 g	3 Esslöffel	36 g
Brotmehl	3 Becher	420 g	3,5 Becher	490 g
Hefe	1 Teelöffel	3 g	1 Teelöffel	3 g

2. Schnelles Brot

Zutat	700 g	
Wasser (40~50 °C)	250 ml	250 g
Öl	2 Esslöffel	24 g
Salz	1 Teelöffel	7 g
Zucker	1,5 Esslöffel	18 g
Mehl	3 Becher	420 g
Hefe	1,5 Teelöffel	4,5 g

3. Französisches Brot

Zutat	700 g		900 g	
Wasser	250 ml	270 g	330 ml	330 g
Öl	2 Esslöffel	24 g	3 Esslöffel	36 g
Salz	1 Teelöffel	7 g	1,5 Teelöffel	10 g
Zucker	1,5 Esslöffel	18 g	2 Esslöffel	24 g
Brotmehl	3 Becher	420 g	3,5 Becher	490 g
Hefe	1 Teelöffel	2 g	1 Teelöffel	2 g

4. Ultra schnelles Brot

Zutat	700 g	
Wasser (40~50 °C)	330 ml	330 g
Öl	3 Esslöffel	36 g
Salz	1 Teelöffel	7 g
Zucker	4 Esslöffel	48 g
Brotmehl	3,5 Becher	490 g
Hefe	2 Teelöffel	6 g

5. Vollkornbrot

Zutat	700 g		900 g	
Wasser	260 ml	260 g	330 ml	330 g
Öl	2 Esslöffel	24 g	3 Esslöffel	36 g
Salz	1 Teelöffel	7 g	2 Teelöffel	14 g
Weizenvollkornmehl	1 Becher	110 g	2 Becher	220 g
Brotmehl	2 Becher	280 g	2 Becher	270 g
Brauner Zucker	2 Esslöffel	24 g	2,5 Esslöffel	30 g
Milchpulver	2 Esslöffel	14 g	3 Esslöffel	21 g
Hefe	1 Teelöffel	3 g	1 Teelöffel	3 g

6. Kuchen

Zutat	/
Backöl	2 Esslöffel
Zucker	8 Esslöffel
Ei	6
Fertigbackmischung	250 g
Essenz zum Abschmecken	1 Teelöffel
Zitronensaft	1,3 Esslöffel
Hefe	1 Teelöffel

7. Teig

Zutat	/
Wasser	360 ml
Öl	2 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel
Zucker	4 Esslöffel
Brotmehl	4 Becher
Hefe	1 Teelöffel

8. Backen

Den Teig backen

9. Sandwich-Brot

Zutat	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Butter oder Margarine	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Milchpulver	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Brotmehl	3 Becher	3,5 Becher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

10. Konfitüre

Zutat	/
Zerkleinerte Erdbeeren	4 Becher
Zucker	1 Becher
Puddingpulver	1 Becher
Wasser	1 Becher

11. Mischen/Rühren

Das Mehl kneten

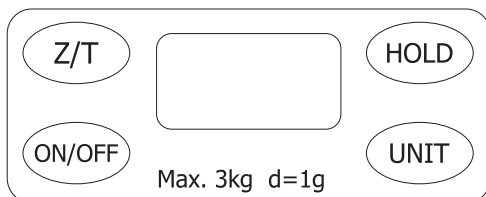
12. Glutenfrei

Zutat	700 g	900 g
Wasser	1/2 Becher	2/3 Becher
Öl	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Honig	1/4 Becher	1/3 Becher
Essig	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Ei	2	2
Maismehl	3 Becher	3,5 Becher
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

13. Selbst gemacht/DIY:

Individuelle Zeitplanung für die Knet-, Aufgeh-, Back- und Warmhaltephase möglich

Verwendung der mitgelieferten Digitalwaage



Hinweis:

- Dieses Gerät ist nicht staatlich geeicht und eignet sich daher nicht als Lebensmittelwaage für den Einzelhandel.
- Die Genauigkeit dieses Gerätes wurde im Rahmen des Qualitätskontrollprozesses bei der Fertigung getestet.

Merkmale

- Zero- und Tara-Funktion
- Automatische Abschaltung
- Maximale Lastkapazität: 3 kg
- Überlastungsanzeige: EEEE
- Umschaltbar zwischen metrischem und imperialem Einheitensystem mit „UNIT“ (Einheit)-Taste

Batterien installieren oder ersetzen

- Entfernen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (an der Unterseite des Geräts).
- Legen Sie zwei 1,5-V-AAA-Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten) ein und achten Sie auf die Pole am Batteriefach. Bringen Sie die Batteriefachabdeckung wieder an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche. (Hinweis: Zur Gewährleistung der Genauigkeit ist es wichtig, dass die Waage gerade steht.)

Mit dem Wiegen beginnen

- Stellen Sie eine Schüssel auf die Waage (falls erforderlich)
- Drücken Sie zum Einschalten „ON/OFF“ (Ein/Aus). Warten Sie, bis die LCD-Anzeige „0“ anzeigt.
- Geben Sie die Zutaten zum Wiegen in die Schüssel. Das LCD zeigt den Gewichtswert an.
- Drücken Sie die Taste „UNIT“ (Einheit), um die Gewichtseinheit umzurechnen.

„ZERO“- oder „TARA“-Funktion

So wiegen Sie verschiedene Lasten der Reihe nach, ohne die vorherigen Lasten von der Waage zu entfernen:

1. Legen Sie die erste Last auf die Waage und lesen Sie das Gewicht ab.
2. Drücken Sie die Taste „Z/T“ (zero/tara), um die Messung auf „0“ zurückzusetzen, bevor Sie die nächste Last hinzugeben. Sie können diesen Vorgang wiederholen.

Bedingung 1: „ZERO“-Funktion

Wenn die Gesamtsumme der Last auf der Waage $\leq 4\%$ oder weniger der maximalen Gewichtskapazität der Waage beträgt (4% bei dieser Waage 120 g), zeigt das Display bei jeder Betätigung der „Z/T“ (zero/tara)-Taste „0g“.

Bedingung 2: „TARA“-Funktion

Wenn die Gesamtsumme der Last auf der Waage $> 4\%$ oder weniger der maximalen Gewichtskapazität der Waage beträgt (4% bei dieser Waage 120 g), zeigt das Display bei jeder Betätigung der „Z/T“ (zero/tara)-Taste „0g“. In der Zwischenzeit zeigt das Symbol „TARE“ auf dem Display an, dass die TARA-Funktion aktiviert ist.

Unter dieser Bedingung:

- Durch Betätigung der „Z/T“ (zero/tara)-Taste können Sie das Gesamtgewicht der Last auf der Waage sehen.

HOLD (Halten) Funktion

- Drücken Sie im Wiegemodus die Taste „HOLD“ (Halten). Ein Symbol „HOLD“ (Halten) wird angezeigt.
- Der Gewichtswert bleibt unverändert, unabhängig davon, ob sich das tatsächliche Gewicht geändert hat oder nicht.
- Drücken Sie die Taste „HOLD“ (Halten) erneut, um den Modus zu verlassen. Das Symbol „HOLD“ (Halten) verschwindet und der aktuelle Gewichtswert wird angezeigt.

Abschalten

Automatische Abschaltung: Die automatische Abschaltung erfolgt, wenn das Display 5 Minuten in Folge „0“ oder dieselbe Gewichtsmessung anzeigt.

Manuelle Abschaltung: Drücken Sie zur Maximierung der Batterielaufzeit immer „ON/OFF“ (Ein/Aus), um die Waage nach der Benutzung auszuschalten.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und verwenden Sie keine chemischen/scheuernden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Batterien, wenn das Gerät voraussichtlich längere Zeit nicht benutzt wird.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung immer aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.**
- **Halten Sie das Gerät immer sauber!**
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- **Tipp:** Die Brotbackform, das Knetmesser und der Zutatenkasten sind spülmaschinenfest.

Brotbackform

Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Backform muss vor dem Einsetzen vollständig getrocknet sein.

Zutatenkasten

Waschen Sie den Zutatenbehälter in warmem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn wieder in den Brotbackautomaten einsetzen. Verwenden Sie keine rauen Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel.

Knetmesser

Wenn sich das Knetmesser nur schwer von der Antriebswelle lösen lässt, füllen Sie den Knetbehälter mit warmem Wasser und lassen Sie es ca. 30 Minuten lang einweichen. Wischen Sie das Knetmesser vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Deckel und Sichtfenster

Reinigen Sie den Deckel innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Gehäuse

Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da dies die Hochglanzoberfläche beschädigen kann.

Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser ein.

Lagerung

Stellen Sie vor dem Verstauen des Brotbackautomaten sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.

Legen Sie alle Zubehörteile wie Messlöffel und Becher, Haken und Knetmesser in die Backform und schließen Sie dann den Deckel.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Rauch aus den Lüftungsöffnungen beim Backen	Die Zutaten sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen	Ziehen Sie den Stecker und reinigen Sie das Heizelement, vermeiden Sie dabei Verbrennungen
Die untere Kruste ist zu dick	Das Brot wurde zu lange in der Backform belassen	Brot rechtzeitig herausnehmen
Das Knetmesser lässt sich nur schwer entfernen	Knetmesser haftet fest an der Welle in der Backform	Nach dem Herausnehmen des Brotes heißes Wasser in die Backform geben und das Knetmesser 10 Minuten lang darin eintauchen, damit es sich leichter herausnehmen lässt
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig umgerührt und das Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsches Programm gewählt	Wählen Sie das richtige Programm
	Der Deckel wurde während des Programms geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nicht mehr, sobald das Programm gestartet ist.
	Das Knetmesser dreht sich nicht vollständig	Prüfen Sie die Kneteröffnung, nehmen Sie dann die Brotbackform heraus und arbeiten Sie ohne Last; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Motor arbeitet, aber Teig wird nicht gerührt	Die Brotbackform ist nicht richtig befestigt oder der Teig ist zu groß für die Form	Prüfen Sie, ob die Backform richtig befestigt ist, ob der Teig nach dem Rezept hergestellt wurde und ob die Zutaten genau abgewogen wurden
Das Brot drückt den Deckel der Maschine auf	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser	Reduzieren Sie die Zutaten
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Senken Sie die Umgebungstemperatur, oder stellen Sie das Gerät an einen kühleren Ort
Das Brot ist nicht aufgegangen oder ist zu klein	Zu wenig bzw. keine Hefe im Teig. Die Hefe kann schlecht reagieren, wenn das Wasser im Teig zu warm ist oder mit Salz vermischt wurde.	Prüfen Sie die Menge und Reihenfolge der angegebenen Zutaten. Verwenden Sie Trockenhefe aus einem Päckchen, auf dem „einfache Mischung“, „schnelle Wirkung“ oder „einfaches Backen“ steht. Bei diesem Typ ist keine Vorgärung erforderlich.
Der Teig läuft aus der Backform über	Es wurde zu viel Hefe bzw. Flüssigkeit verwendet	Verringern Sie die Menge der verwendeten Flüssigkeit und Hefe im Teig.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Brot fällt in der Mitte zusammen	Es wurde falsches Mehl verwendet	Verwenden Sie das richtige Mehl zum Brotbacken
	Die Aktivität der Hefe ist zu schnell oder die Hefetemperatur ist zu hoch	Verwenden Sie Hefe bei Raumtemperatur
	Es ist zu viel Wasser im Teig	Verringern Sie die Menge des verwendeten Wassers
Die Brotkonsistenz ist zu dicht	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Mehlmenge reduzieren oder Wassermenge erhöhen
	Zu viele Fruchtzutaten; Zu viel Vollkornmehl	Verringern Sie die Menge der verwendeten Früchte; Mehr Hefe verwenden
Mittlere Teile sind hohl	Überschüssiges Wasser oder Hefe; Kein Salz	Wasser oder Hefe reduzieren; Salz prüfen
	Wassertemperatur ist zu hoch	Wassertemperatur prüfen
Oberfläche des Brotes ist mit trockenem Pulver verklebt	Stark glutenhaltige Zutaten im Brot, wie Butter, Bananen usw.	Keine stark glutenhaltigen Zutaten im Brot verwenden
	Unzureichendes Rühren aufgrund von Wassermangel	Wassermenge prüfen

Fehlercode	Vermutliche Ursache	Lösung
HHH	Innentemperatur ist zu hoch	Stoppen Sie das Programm. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen
LLL (nicht geeignet für das Programm „BAKE“ (Backen))	Die Innentemperatur ist zu niedrig (z. B. weil das Gerät zuvor an einem kühlen Ort aufgestellt wurde)	Stoppen Sie das Programm. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang stehen, damit es auf Raumtemperatur kommt
ERR	Der Wärmewiderstandswert liegt über dem zulässigen Bereich	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Fassungsvermögen der Brotbackform	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)
CX116	220-240 V~, 50 Hz	615 W	2 lbs / 0,9 kg	31,5 x 385 x 28	8,3

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Entsorgen Sie erschöpfte Batterien entsprechend den örtlichen Richtlinien. Innerhalb der EU gibt es spezielle Entsorgungsstellen für Batterien und Akkus.

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Rowlett-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.



Die Produkte von Rowlett sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Rowlett in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Rowlett behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Rowlett.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme sugli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme IEE sui circuiti elettrici
 - Norme sugli edifici
- **Attenzione: Superficie rovente!** Indossare sempre dei guanti da forno.
- Evitare di collocare all'interno dell'apparecchio lamine metalliche o altri materiali infiammabili; pericolo di incendio o cortocircuito.
- Per proteggersi da eventuali scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o altri liquidi.
- NON pulire con idropulitrici.
- NON utilizzare l'unità se danneggiata.
- NON spostare o trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- NON ostruire o coprire in alcun modo l'apparecchio mentre è in funzione.
- NON toccare le parti in movimento mentre il prodotto è in funzione.
- Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non accendere in nessun caso l'apparecchio quando la teglia per il pane non è installata in posizione.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione quando non è in uso, prima della pulizia o la manutenzione.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Rowlett o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Questo apparecchio è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
 - area cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case di villeggiatura;
 - da clienti di alberghi, motel ed simili strutture residenziali;
 - attrezzature bed and breakfast.
- Rowlett raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, continuità dei conduttori di terra, continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Macchina per il pane
- Taglia per pane con lama impastatrice
- Bilancia digitale rimovibile
- Contenitore degli ingredienti
- Cucchiaino dosatore
- Misurino
- Gancio
- Manuale di istruzioni

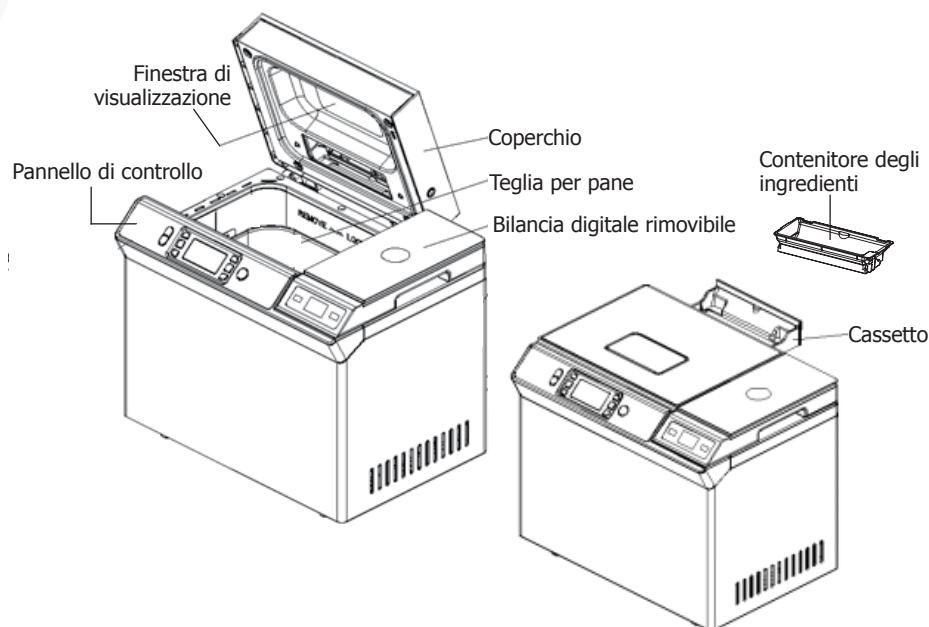
Rowlett garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Rowlett locale.

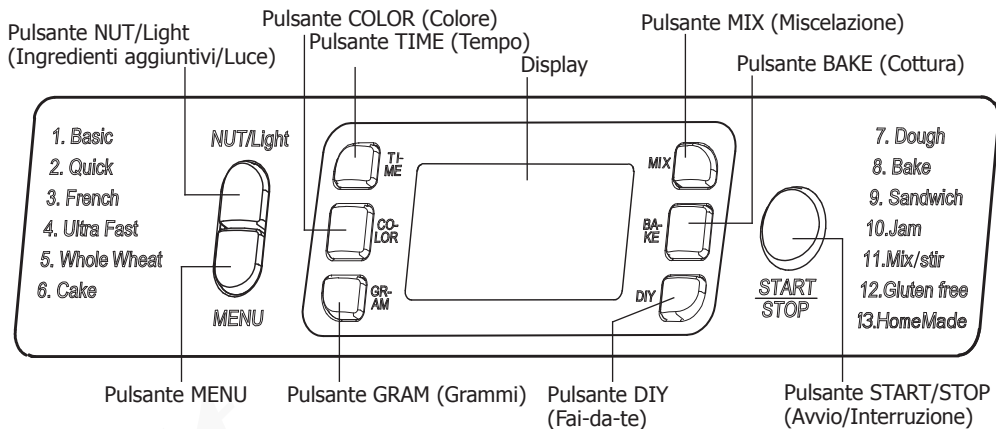
Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Rimuovere accuratamente tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Temperatura ambiente ottimale per l'apparecchio: da 15 °C a 34 °C
- Per garantire una circolazione dell'aria adeguata, lasciare uno spazio minimo di 10 cm al di sopra della macchina per il pane, sul retro e sui lati.
- Pulire accuratamente le parti facendo riferimento alla sezione "Pulizia, cura e manutenzione".
- Impostare l'apparecchio in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti per eliminare eventuali residui di fabbricazione.
- Dopo il raffreddamento, ripetere un'altra volta la pulizia. Asciugare accuratamente tutte le parti e riassemblearle.

Conoscere il proprio elettrodomestico



Pannello di controllo



Pulsante MENU

Utilizzare questo pulsante per selezionare il programma di cottura desiderato. Programmi disponibili: 13

- BASIC (Base):** per impastare, far lievitare e cuocere il pane normale. È possibile anche aggiungere ingredienti per dare più sapore.
- QUICK (Rapido):** per impastare, far lievitare e cuocere il pane con bicarbonato di sodio o lievito in polvere. Il pane cotto con questa impostazione solitamente presenta dimensioni ridotte e una consistenza densa. Utilizzando il lievito in polvere o il bicarbonato di sodio al posto del lievito, la cottura del pane può essere effettuata in tempi più brevi. Per ottenere un pane ottimale, si consiglia di mettere tutti gli ingredienti liquidi sul fondo e quelli secchi in cima, tuttavia durante l'impasto iniziale alcuni ingredienti secchi potrebbero depositarsi negli angoli della teglia, quindi per evitare grumi di farina è possibile utilizzare una spatola in gomma per facilitare l'impastamento.
- FRENCH (Francese):** per impastare, far lievitare e cuocere con tempi di lievitazione più lunghi. Il pane cotto con questa opzione di solito presenta una crosta più croccante e una consistenza leggera.
- ULTRA FAST (Ultra veloce):** per impastare, far lievitare e cuocere il pane in tempi rapidi (2 ore e 5 minuti). In genere il pane che si ottiene ha dimensioni ridotte e un aspetto più grezzo rispetto a quello prodotto con il programma QUICK (Rapido).
- WHOLE WHEAT (Grano integrale):** per impastare e cuocere il pane integrale. Questo programma prevede un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire ai chicchi di grano di assorbire l'acqua ed espandersi. Si consiglia l'uso della funzione di ritardo in quanto potrebbe dare luogo a risultati scarsi.
- CAKE (Dolce):** per impastare, far lievitare e cuocere. Far lievitare con bicarbonato di sodio e lievito in polvere.
- DOUGH (Impasto):** per impastare e far lievitare senza cottura. Rimuovere l'impasto e modellarlo per ottenere panini, pizza, pane al vapore, ecc.
- BAKE (Cottura):** solo cottura, senza impastamento o lievitazione. La funzione può essere utilizzata anche per aumentare il tempo di cottura delle impostazioni selezionate.
- Sandwich (Panino):** per impastare, far lievitare e cuocere. Per cuocere pane dalla consistenza leggera con una crosta più sottile.
- JAM (Confettura):** per la bollitura di marmellate e confetture, ridurre a purea la frutta o la verdura prima di metterla nella teglia per il pane.
- MIX/STIR (Miscelazione/Agitazione):** per lavorare l'impasto
- GLUTEN FREE (Senza glutine):** gli ingredienti per la realizzazione del pane senza glutine sono peculiari, l'impasto generalmente è più umido e più simile a una pastella. È importante non mescolare o impastare eccessivamente gli impasti senza glutine. La lievitazione avviene una sola volta e, dato l'elevato contenuto di umidità, il tempo di cottura è maggiore.
- HomeMade (Fatto in casa)/ DIY (Fai-da-te):** consente di personalizzare i tempi delle fasi di impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo.

Pulsante COLOR (Colore)

- Colori della crosta selezionabili: LIGHT (chiara), MEDIUM (media), DARK (scura)
- Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato.
- Programmi non applicabili: Dough (Impasto), Jam (Confettura), Mix/Stir (Miscelazione/Agitazione)

Pulsante GRAM (Grammi) (pulsante per le dimensioni della pagnotta)

- Dimensioni della pagnotta selezionabili: 700 g, 900 g
- Premere il pulsante per selezionare le dimensioni desiderate per la pagnotta.
- Programmi non applicabili: Quick (Rapido), Ultra Fast (Ultra veloce), Cake (Dolci), Douch (Impasto), Bake (Cottura), Jam (Confettura), Mix/Stir (Miscelazione/Agitazione), DIY (Fai-da-te)
- Il tempo di cottura può variare a seconda delle diverse dimensioni delle pagnotte.

Pulsante NUT/Light (Ingredienti aggiuntivi/Luce)

Funzione di illuminazione	Funzione di aggiunta automatica degli ingredienti
• Premere il pulsante per 3 secondi per accendere la luce. • Premere di nuovo il pulsante per 3 secondi per spegnere la luce.	• Utilizzare questo pulsante per attivare la "funzione di aggiunta automatica degli ingredienti". L'impostazione predefinita è "√". • Se non si desidera tale impostazione, impostarla su "x" premendo di nuovo il pulsante. • Programmi applicabili: BASIC (Base), QUICK (Rapido), FRENCH (Francese), ULTRA FAST (Ultra veloce), WHOLE WHEAT (Grano integrale), CAKE (Dolce), SANDWICH (Panino), GLUTEN FREE (Senza glutine), DIY (Fai-da-te) Suggerimento: prima di fare il pane, assicurarsi di aver prima aggiunto gli ingredienti. A tal fine, estrarre il cassetto tenendo i dispositivi di bloccaggio sul retro, inserire gli ingredienti nel contenitore, dopodiché richiudere il cassetto. Durante il funzionamento, il contenitore degli ingredienti si apre automaticamente per aggiungere gli ingredienti nella teglia per il pane.

Pulsante START/STOP (Avvio/Interruzione)

- Per l'avvio, premere una volta il pulsante. Verrà udito un breve segnale acustico e sul display inizieranno a lampeggiare due puntini.
- **Pausa:** dopo l'avvio, premere una volta il pulsante per mettere in pausa. Tutte le impostazioni verranno memorizzate e sul display verrà visualizzato il tempo di funzionamento. Premere di nuovo il pulsante per riprendere il funzionamento.
- Per interrompere il funzionamento, premere il pulsante per circa 2 secondi finché non viene udito di nuovo un segnale acustico.

Funzione di ritardo

Se non si desidera avviare immediatamente l'apparecchio, utilizzare il pulsante "TIME" (Tempo) per impostare il tempo di ritardo.

Il tempo necessario per preparare il pane deve essere stabilito in anticipo. Tenere presente che il tempo di ritardo deve includere il tempo di cottura del programma. Ciò significa che, al termine del tempo di ritardo, il pane caldo sarà pronto per essere servito.

- Selezionare il programma e il colore di cottura.
- Premere il pulsante "TIME" (Tempo) per aumentare/diminuire il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti.
- Quando si raggiunge il tempo di ritardo massimo di 13 ore, premere nuovamente il pulsante "TIME" (Tempo) per far tornare l'apparecchio al tempo predefinito di ciascun programma.

Esempio: supponiamo che siano le 20:30 e si desideri che il pane sia pronto la mattina seguente alle 7:00, ovvero tra 10 ore e 30 minuti.

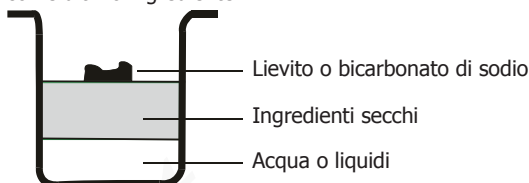
- Selezionare il menu, il colore e la dimensione della pagnotta desiderati.
- Premere il pulsante "TIME" (Tempo) finché sul display non appare "10:30".
- Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Interruzione) per attivare il programma di ritardo. Sul display inizia il conto alla rovescia.
- Alla 7:00 di mattina si avrà del pane fresco. Se non si desidera estrarre il pane immediatamente, la funzione di mantenimento in caldo si attiva automaticamente.

Nota:

- Programmi non applicabili: ULTRA FAST (Ultra veloce), BAKE (Cottura), Jam (Confettura), MIX/STIR (Miscelazione/Agitazione)
- Per la cottura ritardata, evitare di utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

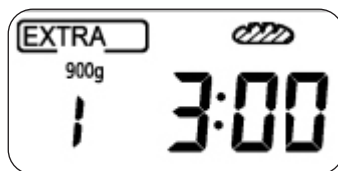
Funzionamento

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
2. Pesare i prodotti come richiesto (Fare riferimento alla sezione "Utilizzo della bilancia digitale in dotazione" per maggiori dettagli).
3. Prendere la teglia per il pane e ruotarla in senso orario per bloccarla in posizione. Fissare la lama impastatrice sull'albero motore. Si consiglia di riempire il foro con margarina prima di posizionare la lama, per evitare che l'impasto si attacchi sotto la stessa e facilitare la successiva rimozione dell'impastatrice.
4. Posizionare gli ingredienti nella teglia per il pane. Introdurre prima l'acqua o le sostanze liquide, dopodiché aggiungere lo zucchero, il sale e la farina. Aggiungere sempre il lievito o il lievito in polvere come ultimo ingrediente.



Nota: la quantità massima di farina e lievito è rispettivamente di 490 g e 4 g.

5. Creare una piccola rientranza sulla farina. Aggiungere il lievito nella rientranza e assicurarsi che non entri in contatto con gli ingredienti liquidi o il sale. Chiudere delicatamente il coperchio.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. L'apparecchio emette un segnale acustico e sul display vengono visualizzati il programma 1 e le impostazioni predefinite.



7. Premere il pulsante "MENU" per selezionare il programma.

Nota: per i programmi BASIC (Base), QUICK (Rapido), FRENCH (Francese), ULTRA FAST (Ultra veloce), WHOLE WHEAT (Grano integrale), CAKE (Dolce), SANDWICH (Panino), GLUTEN FREE (Senza glutine) e DIY (Fai-da-te), assicurarsi di inserire prima gli ingredienti a base di frutta nel contenitore degli ingredienti.

8. Premere il pulsante "COLOR" (Colore) per selezionare il colore della crosta.
9. Premere il pulsante "GRAM" (Grammi) per selezionare le dimensioni della pagnotta (700 g o 900 g).
10. Impostare il tempo di ritardo con il pulsante "TIME" (Tempo). Quest'ultimo passaggio può essere saltato se si desidera avviare immediatamente la macchina per il pane.
11. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Interruzione) per l'avvio.
12. Una volta completata la cottura, l'apparecchio emette 10 segnali acustici. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Interruzione) per 2 secondi per interrompere il processo.

Funzione di mantenimento in caldo: in caso di mancata pressione del pulsante START/STOP (Avvio/Interruzione) al termine della cottura, il pane verrà mantenuto caldo automaticamente per 1 ora.

13. Aprire il coperchio. Ruotare la teglia in senso antiorario per sbloccarla, quindi estrarla delicatamente afferrando il manico della teglia.
14. Staccare delicatamente i lati del pane dalla teglia con una spatola antiaderente. Non battere in nessun caso la teglia sulla parte superiore o sul bordo per evitare di danneggiarla.
15. Capovolgere la teglia e scuoterla delicatamente per far cadere il pane su una griglia o un piatto. Lasciare raffreddare il pane prima di affettarlo/servirlo.
16. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso.

Attenzione: la teglia e il pane raggiungono temperature molto elevate! Prestare sempre attenzione e utilizzare guanti da forno.

Attenzione: prima di affettare il pane, utilizzare il gancio per rimuovere la lama impastatrice nascosta sul fondo della pagnotta. Non tentare mai di eseguire tale operazione manualmente, in quanto la pagnotta è calda.

Nota: una volta cotto, il pane non consumato può essere conservato in un luogo fresco. Il pane può essere conservato per circa tre giorni a temperatura ambiente. Il tempo di conservazione in frigorifero è di dieci giorni.

Funzione di memoria

- In caso di interruzione dell'alimentazione durante la cottura, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti dal ripristino dell'alimentazione senza toccare il pulsante "START/STOP" (Avvio/Interruzione).
- Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, la memoria non può essere mantenuta e la macchina del pane deve essere riavviata.
- Se l'impasto non ha raggiunto la fase di impastamento quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, è sufficiente premere il pulsante "START/STOP" (Avvio/Interruzione) per riprendere il programma dall'inizio.

Principali farine utilizzate per fare il pane

Sono disponibili diversi tipi di farine per fare il pane. Per informazioni dettagliate, consultare le istruzioni dei rispettivi produttori di farine.

Nota: la preparazione del pane senza glutine è molto diversa dal modo normale per fare il pane con l'apposita macchina. In caso di preparazione di pane senza glutine nell'ambito di una terapia dietetica, si consiglia di consultare preventivamente il proprio medico. È inoltre importante evitare la contaminazione trasversale con farine contenenti glutine.

Farina bianca:

Ottenuta dalla macinazione dei chicchi di grano, esclusi la crusca e il germe.

NON utilizzare la farina normale o quella autolievitante come sostituto della farina per il pane.

Farina integrale:

Ottenuta dalla macinazione dei chicchi di grano interi, compresi la crusca e il germe.

Rende il pane ricco di minerali, ma più basso in altezza e più denso rispetto al pane cotto con la farina bianca, in quanto i filamenti di glutine vengono tagliati dai bordi dei fiocchi di crusca e dal germe.

Farina di segale:

Contiene alcune proteine, che però non producono glutine come la farina di grano.

Permette di ottenere un pane denso e pesante con una crosta superiore piatta o leggermente infossata.

Farina di farro:

Fa parte della famiglia del grano, anche se geneticamente è una specie completamente diversa.

Sebbene contenga glutine, alcune persone intolleranti al glutine possono digerirla. (Consultare il proprio medico.)

Permette di ottenere pagnotte con una crosta piatta/leggermente infossata.

Il pane di farina integrale di farro presenta un'altezza ridotta e una densità maggiore rispetto al pane di farina bianca di farro.

Si consiglia di utilizzare la farina bianca di farro per più della metà dell'intera quantità di farina.

Esiste il farro (*Triticum spelta*), adatto alla panificazione e il grano Einkorn (*Triticum monococcum*, detto anche piccolo farro), non adatto alla panificazione, che viene venduto come farro. Prima dell'uso, controllare le istruzioni riportate sulla confezione.

Farina marrone:

ottenuta riducendo del 10-15% la quantità di chicchi di grano durante la macinazione.

Farina di grano tenero:

Farina bianca forte con aggiunta di chicchi di grano e segale.

Fornisce più fibre, consistenza e sapore.

Non utilizzarla con la funzione "Ritardo" (i chicchi possono assorbire acqua e gonfiarsi, rovinando la consistenza della pagnotta).

Farina di cereali maltati:

Presenta chicchi di grano o segale schiacciati aggiunti a grano integrale maltato. Rende il pane marrone più grezzo e più umido, dal sapore di noci più intenso.

Farina macinata a pietra:

I chicchi vengono schiacciati tra due grandi macine anziché con rulli d'acciaio.

Altre farine:

Ottenute dalla macinazione di altri cereali (ad es. farina di mais, riso, miglio, soia, avena, grano saraceno, orzo). Tali farine non devono essere utilizzate come sostituto della farina per pane.

Ricetta

Le ricette contenute nel manuale possono essere utilizzate come guida. Si consiglia di provare e sbagliare per ottenere il tipo di pane desiderato.

1. Pane base

Ingrediente	700 g		900 g	
Acqua	270 ml	270 g	330 ml	330 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	1,5 cucchiaini	10 g
Zucchero	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Farina per pane	3 tazze	420 g	3,5 tazze	490 g
Lievito	1 cucchiaino	3 g	1 cucchiaino	3 g

2. Pane rapido

Ingrediente	700 g	
Acqua (40~50 °C)	250 ml	250 g
Olio	2 cucchiaini	24 g
Sale	1 cucchiaino	7 g
Zucchero	1,5 cucchiaini	18 g
Farina	3 tazze	420 g
Lievito	1,5 cucchiaini	4,5 g

3. Pane francese

Ingrediente	700 g		900 g	
Acqua	250 ml	270 g	330 ml	330 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	1,5 cucchiaini	10 g
Zucchero	1,5 cucchiaini	18 g	2 cucchiaini	24 g
Farina per pane	3 tazze	420 g	3,5 tazze	490 g
Lievito	1 cucchiaino	2 g	1 cucchiaino	2 g

4. Pane ultra veloce

Ingrediente	700 g	
Acqua (40~50 °C)	330 ml	330 g
Olio	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g
Zucchero	4 cucchiaini	48 g
Farina per pane	3,5 tazze	490 g
Lievito	2 cucchiaini	6 g

5. Pane di grano integrale

Ingrediente	700 g		900 g	
Acqua	260 ml	260 g	330 ml	330 g
Olio	2 cucchiaini	24 g	3 cucchiaini	36 g
Sale	1 cucchiaino	7 g	2 cucchiaini	14 g
Farina di grano integrale	1 tazza	110 g	2 tazze	220 g
Farina per pane	2 tazze	280 g	2 tazze	270 g
Zucchero di canna	2 cucchiaini	24 g	2,5 cucchiaini	30 g
Latte in polvere	2 cucchiaini	14 g	3 cucchiaini	21 g
Lievito	1 cucchiaino	3 g	1 cucchiaino	3 g

6. Dolce

Ingrediente	/
Olio per dolci	2 cucchiaini
Zucchero	8 cucchiaini
Uova	6
Farina autolievitante	250 g
Essenza aromatizzante	1 cucchiaino
Succo di limone	1,3 cucchiaini
Lievito	1 cucchiaino

7. Impasto

Ingrediente	/
Acqua	360 ml
Olio	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini
Zucchero	4 cucchiaini
Farina per pane	4 tazze
Lievito	1 cucchiaino

8. Cottura

Cuocere l'impasto

9. Pane per panini

Ingrediente	700 g	900 g
Acqua	270 ml	330 ml
Burro o margarina	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte in polvere	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina per pane	3 tazze	3,5 tazze
Lievito secco	1 cucchiaino	1 cucchiaino

10. Confettura

Ingrediente	/
Purea di fragole	4 tazze
Zucchero	1 tazza
Preparato per budino	1 tazza
Acqua	1 tazza

11. Miscelazione/Agitazione

Impastare la farina

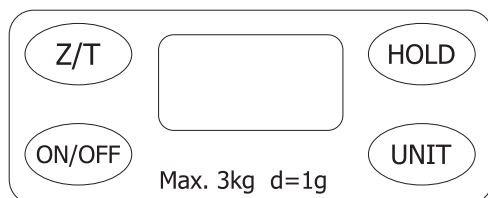
12. Senza glutine

Ingrediente	700 g	900 g
Acqua	1/2 tazza	2/3 tazza
Olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Miele	1/4 tazza	1/3 tazza
Aceto	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Uova	2	2
Farina di mais	3 tazze	3,5 tazze
Zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Lievito	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino

13. Fatto in casa/Fai-da-te:

consente di personalizzare i tempi delle fasi di impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo

Utilizzo della bilancia digitale in dotazione



Nota:

- Il presente dispositivo non è provvisto di timbro governativo, pertanto non è adatto all'uso commerciale come bilancia per alimenti.
- La precisione di questo dispositivo è stata testata come parte del processo di controllo qualità della produzione.

Caratteristiche

- Funzioni zero e tara
- Spegnimento automatico
- Portata massima: 3 kg
- Indicazione di sovraccarico: EEEE
- Convertibile tra il sistema di unità metriche e imperiali con il pulsante "UNIT" (unità)

Installazione o sostituzione delle batterie

- Rimuovere il coperchio del vano batterie (sul fondo del dispositivo).
- Inserire 2 batterie AAA da 1,5 V (non in dotazione) prestando attenzione alla polarità riportata sul vano batterie. Rimontare il coperchio del vano batterie.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. (Nota: Per garantire risultati accurati è importante che la bilancia sia in piano.)

Per avviare la pesatura

- Posizionare una ciotola (se necessario) sulla bilancia.
- Premere "ON/OFF" (Accensione/Spegnimento) per l'accensione. Attendere finché sullo schermo LCD non viene visualizzato "0".
- Caricare gli ingredienti nella ciotola per avviare la pesatura. Sullo schermo LCD verrà visualizzato il valore del peso.
- Premere il pulsante "UNIT" (unità) per convertire l'unità di misura del peso.

Funzioni "ZERO" e "TARA"

Per pesare consecutivamente più prodotti senza rimuovere dalla bilancia quelli già pesati:

1. Posizionare il primo prodotto sulla bilancia per leggerne il peso.
2. Premere il pulsante "Z/T" (zero/tara) per riportare la lettura a "0" prima di aggiungere il prossimo carico. È possibile ripetere questa operazione.

Condizione 1: funzione "ZERO"

Quando la somma totale di tutti i carichi sulla bilancia è pari a $\leq 4\%$ della capacità di peso massima della bilancia (4% in questo caso corrisponde a 120 g con questa bilancia), sul display viene visualizzato "0 g" ogni volta che viene premuto il pulsante "Z/T" (zero/tara).

Condizione 2: funzione "TARA"

Quando la somma totale di tutti i carichi sulla bilancia è pari a $> 4\%$ della capacità di peso massima della bilancia (4% in questo caso corrisponde a 120 g con questa bilancia), sul display viene visualizzato "0 g" ogni volta che viene premuto il pulsante "Z/T" (zero/tara). Contemporaneamente sul display viene visualizzata l'icona "TARE" ad indicare che la funzione TARA è attivata.

In questa condizione:

- Premendo "Z/T" (zero/tara), è possibile visualizzare il peso totale di tutti i carichi sulla bilancia.

Funzione "HOLD" (Mantenimento)

- Premere il pulsante "HOLD" (Mantenimento) mentre ci si trova in modalità di pesatura. Sul display viene visualizzata l'icona "HOLD" (Mantenimento).
- Il valore del peso rimarrà invariato indipendentemente dal fatto che il peso effettivo sia cambiato o meno.
- Premere di nuovo il pulsante "HOLD" (Mantenimento) per uscire. L'icona "HOLD" (Mantenimento) scompare e verrà mostrato il valore del peso effettivo.

Spegnimento

Spegnimento automatico: lo spegnimento automatico si attiva quando il display mostra "0" o lo stesso peso per 5 minuti.

Spegnimento manuale: per massimizzare la durata della batteria, premere sempre "ON/OFF" (Accensione/Spegnimento) per spegnere la bilancia dopo l'uso.

Pulizia e cura

- Pulire la superficie con un panno umido. Non immergere mai in acqua e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.
- Rimuovere le batterie dall'unità se si prevede di non utilizzarla per un lungo periodo di tempo.

Pulizia, cura e manutenzione

- **Spegnere sempre l'apparecchio, scollegare l'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di effettuare interventi di pulizia o manutenzione.**
- **Mantenere sempre pulito l'apparecchio!**
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- **Suggerimento:** La teglia per il pane, la lama impastatrice e il contenitore degli ingredienti sono lavabili in lavastoviglie.

Teglia per pane

Strofinare la parte interna ed esterna con un panno umido. Non utilizzare prodotti affilati o abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima di essere installata.

Contenitore degli ingredienti

Lavare il contenitore degli ingredienti in acqua calda e asciugarlo accuratamente prima di riporlo nella macchina per il pane. Non utilizzare spugne ruvide o detergenti aggressivi.

Lama impastatrice

In caso di difficoltà a rimuovere la lama impastatrice dall'albero motore, riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo in ammollo per circa 30 minuti.
Pulire accuratamente la lama con un panno umido.

Coperchio e finestra di visualizzazione

Pulire la parte interna ed esterna del coperchio con un panno leggermente umido.

Alloggiamento

Pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Evitare l'uso di detergenti abrasivi per non deteriorare l'elevata lucentezza della superficie.

Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per la pulizia.

Conservazione

Prima di riporre la macchina per il pane, assicurarsi che si sia completamente raffreddata che sia pulita e asciutta.

Mettete tutti gli accessori, come il cucchiaino dosatore e il misurino, il gancio e la lama impastatrice nella teglia, dopodiché chiudete il coperchio.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
Fumo proveniente dai fori di ventilazione durante la cottura	Gli ingredienti sono entrati a contatto con l'elemento riscaldante	Scollegare e pulire l'elemento riscaldante, facendo attenzione a non scottarsi
La crosta sul fondo è troppo spessa	Il pane è stato lasciato nella teglia troppo a lungo	Togliere il pane al momento opportuno
Difficoltà nel rimuovere la lama impastatrice	La lama impastatrice aderisce saldamente all'albero nella teglia	Dopo aver estratto il pane, mettere dell'acqua calda nella teglia e immergere la lama impastatrice per 10 minuti per facilitare la rimozione
Ingredienti non mescolati in modo uniforme e cottura del pane inadeguata	È stato selezionato un programma errato	Selezionare il programma corretto
	Il coperchio è stato aperto durante il programma	Non aprire il coperchio una volta avviato il programma
	La lama impastatrice non ruota completamente	Controllare il foro dell'impastatrice, quindi estrarre la teglia per il pane e farla funzionare senza carico; se le anomalie persistono, rivolgersi a un tecnico qualificato
Il motore funziona ma l'impasto non viene agitato	La teglia per il pane non è fissata correttamente, oppure l'impasto è troppo grande per la teglia	Verificare che la teglia sia stata fissata correttamente, che l'impasto sia stato preparato secondo la ricetta e che gli ingredienti siano stati pesati accuratamente
Il pane preme contro il coperchio della macchina fino all'apertura	Quantità eccessiva di lievito, farina o acqua	Ridurre gli ingredienti
	La temperatura ambiente è troppo elevata	Ridurre la temperatura ambiente o spostare l'unità in un luogo più fresco
Il pane non è cresciuto o è troppo piccolo	Lievito insufficiente o assente nell'impasto. Il lievito potrebbe avere una scarsa reattività se l'acqua dell'impasto è troppo calda o è stata mescolata con il sale.	Controllare la quantità e l'ordine degli ingredienti utilizzati. Utilizzate del lievito secco in bustina con la scritta "Miscela semplice", "Azione rapida" o "Cottura facile". Questo tipo non richiede la fermentazione
L'impasto fuoriesce dalla teglia	È stato utilizzato troppo lievito e/o liquidi	Ridurre la quantità di liquidi e lievito nell'impasto

Problema	Probabile causa	Azione
Il pane cede al centro	È stato utilizzato un tipo di farina errato	Utilizzare la farina corretta per cuocere il pane
	La velocità di lievitazione o la temperatura del lievito è eccessiva	Assicurarsi di utilizzare lievito a temperatura ambiente
	Nell'impasto è presente una quantità eccessiva di acqua	Ridurre la quantità di acqua utilizzata
La consistenza del pane è troppo densa	Troppa farina o poca acqua	Ridurre la quantità di farina e aumentare quella d'acqua
	Troppi ingredienti a base di frutta; Quantità eccessiva di farina di grano integrale	Ridurre la quantità di frutta; Utilizzare più lievito
Le parti centrali sono vuote	Quantità eccessiva di acqua o lievito; Sale assente	Ridurre la quantità di acqua o lievito; Controllare il sale
	La temperatura dell'acqua è troppo elevata	Controllare la temperatura dell'acqua
La superficie del pane è rimasta coperta da polvere asciutta	Presenza di ingredienti altamente glutinosi nel pane come il burro, le banane, ecc.	Evitare di utilizzare nel pane ingredienti altamente glutinosi
	L'agitazione non è adeguata per mancanza d'acqua	Controllare la qualità dell'acqua

Codice di errore	Probabile causa	Azione
HHH	La temperatura interna è troppo elevata	Interrompere il programma. aprire il coperchio per lasciar raffreddare la macchina per 10~20 minuti
LLL (non adatto con il programma "BAKE" (Cottura))	La temperatura interna è troppo bassa (forse perché l'apparecchio in precedenza è stato collocato in un luogo fresco, ecc.)	Interrompere il programma. Aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per farla tornare a temperatura ambiente
ERR	Il valore della resistenza termica è superiore alla portata	Rivolgersi a un tecnico qualificato

Specifiche tecniche

Nota: a seguito delle continue attività di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza	Capacità della teglia per il pane	Dimensioni h x l x p mm	Peso (kg)
CX116	220-240 V ~, 50 Hz	615 W	2 lb / 0,9 kg	31,5 x 385 x 28	8,3

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Smaltire le batterie esaurite nel rispetto delle normative locali; nella Comunità Europea esistono punti di smaltimento designati per le batterie.

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti Rowlett sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.



I prodotti Rowlett sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Rowlett.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Rowlett si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Rowlett.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **Precaución: ¡Superficie caliente!** Use siempre guantes para horno.
- No coloque láminas metálicas ni otros materiales inflamables dentro del aparato. Riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el alojamiento en agua o en cualquier otro líquido.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO utilice la unidad si está dañada.
- NO mueva ni transporte el aparato si está caliente.
- NO obstruya ni tape el aparato cuando esté en uso.
- NO toque las piezas móviles durante el uso.
- Use únicamente piezas y accesorios originales.
- Nunca encienda el aparato si el recipiente para pan no está instalado en posición.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo del suministro de alimentación cuando no esté en uso, antes de la limpieza o al realizar tareas de mantenimiento.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Rowlett o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- No lo utilice al aire libre.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como las siguientes:
 - cocinas de los empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - casas rústicas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo cama y desayuno.
- Rowlett recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Panificadora
- Recipiente para pan con cuchilla de amasar
- Báscula digital extraíble
- Caja de ingredientes
- Cuchara de medición
- Taza de medición
- Gancho
- Manual de instrucciones

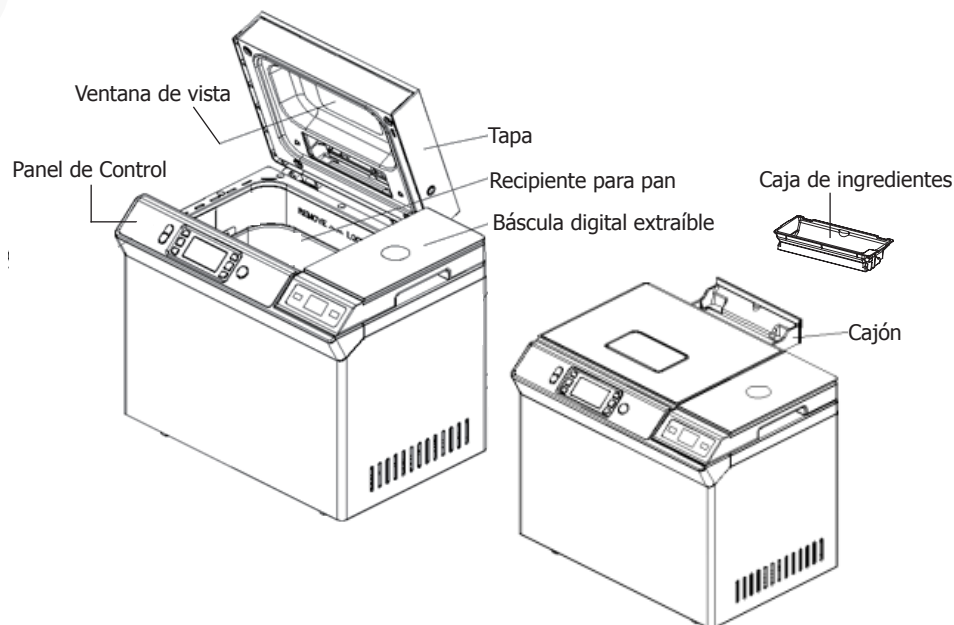
Rowlett se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Rowlett.

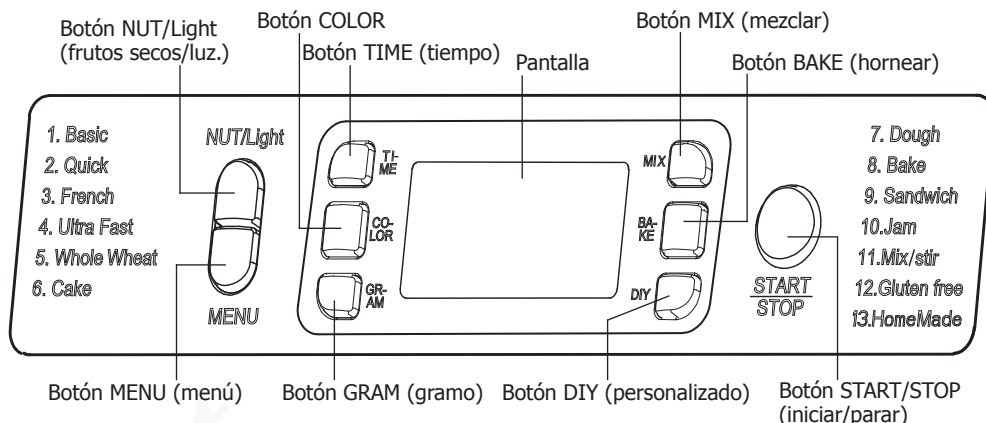
Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de eliminar todos los plásticos protectores y los revestimientos de todas las superficies.
- Coloque el aparato en una superficie resistente al calor.
- Temperatura ambiente óptima del aparato: De 15 °C a 34 °C
- Para garantizar la ventilación, permita un espacio mínimo de 10 cm encima de la panificadora, en la parte trasera y en los lados.
- Limpie bien todas las piezas consultando la sección "Limpieza, cuidados y mantenimiento".
- Ajuste el aparato en el modo de horneado y hornee estando vacío durante aproximadamente 10 minutos para quemar todo residuo de fabricación.
- Una vez que se haya enfriado, vuelva a limpiar. Seque completamente todas las piezas y vuelva a montarlas.

Conozca su aparato



Panel de Control



Botón MENU (menú)

Use el botón para seleccionar el programa de horneado deseado. Programas disponibles: 13

1. BASIC (básico): Amasar, fermentar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para añadir sabor.
2. QUICK (rápido): Amasar, fermentar y hornear pan con bicarbonato sódico o levadura artificial. El pan horneado en este modo a menudo es más pequeño y denso. Al usar bicarbonato sódico o levadura artificial en lugar de levadura natural, podrá hornear en menos tiempo. Para obtener un pan óptimo, se recomienda que todos los ingredientes líquidos estén en el fondo y los secos en la parte superior. Sin embargo, durante el amasado inicial, algunos ingredientes secos podrían acumularse en las esquinas del recipiente. Para evitar grumos de harina, use una espátula de goma al amasar.
3. FRENCH (francés): Amasar, fermentar y hornear con más tiempo para fermentar. El pan horneado en este menú normalmente es más crujiente y tiene una textura ligera.
4. ULTRA FAST (ultrarápido): Amasar, fermentar y hornear pan rápidamente (2 horas y 5 minutos). Normalmente el pan resultante es más pequeño y duro que el obtenido con el programa QUICK (rápido).
5. WHOLE WHEAT (trigo integral): Amasar, fermentar y hornear pan de trigo integral. Este programa tiene un período de precalentamiento mayor para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda usar la función de retardo, puesto que puede producir malos resultados.
6. CAKE (tarta): Amasar, fermentar y hornear. Fermente con bicarbonato sódico o levadura artificial.
7. DOUGH (masa): Amasar y fermentar pero sin hornear. Extraiga la masa y dele forma para preparar bollos de pan, pizza, pan hervido, etc.
8. BAKE (hornear): Solamente hornear, sin amasar ni fermentar. También se usa para aumentar el tiempo de horneado con los ajustes seleccionados.
9. Sandwich (sándwich): Amasar, fermentar y hornear. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más fina.
10. JAM (mermelada): Hervir mermeladas y confituras, aplastar fruta o verduras antes de añadirlas al recipiente para pan.
11. MIX/STIR (mezclar/remover): Amasar masa
12. GLUTEN FREE (sin gluten): Los ingredientes para elaborar pan sin gluten son únicos, y la masa es por norma general más húmeda, como una pasta. Es importante no mezclar excesivamente o no amasar excesivamente la masa sin gluten. Solamente hay una fermentación y, debido al alto contenido en humedad, el tiempo de horneado es mayor.
13. HomeMade (Casero)/DIY (Personalizado): Permite períodos personalizados para las fases de amasado, fermentación, horneado y mantener caliente.

Botón COLOR

- Colores de corteza disponibles: LIGHT (claro), MEDIUM (medio), DARK (oscuro)
- Pulse el botón para seleccionar el color deseado.
- Programas no compatibles: Dough (Masa), Jam (Mermelada), Mix/Stir (Mezclar/Remover)

Botón GRAM (gramo) (botón de tamaño del pan)

- Tamaños de pan seleccionables: 700 g, 900 g
- Pulse el botón para seleccionar el tamaño de pan deseado.
- Programas no compatibles: Quick (Rápido), Ultra Fast (Ultrarápido), Cake (Tarta), Dough (Masa), Bake (Hornear), Jam (Mermelada), Mix/Stir (Mezclar/Agitar), DIY (Personalizado)
- El tiempo de horneado puede variar en función de los distintos tamaños de pan.

Botón NUT/Light (frutos secos/luz.)

Función de iluminación	Función de adición automática de ingredientes
• Pulse el botón durante 3 segundos para encender la luz. • Vuelva a pulsar el botón durante 3 segundos para apagar la luz.	• Use este botón para activar la "función de adición automática de ingredientes". El ajuste predeterminado es "√". • Si no se desea, cambie a "x" volviendo a pulsar el botón. • Programas aplicables: BASIC (básico), QUICK (rápido), FRENCH (francés), ULTRA FAST (ultrarápido), WHOLE WHEAT (trigo integral), CAKE (tarta), SANDWICH (sándwich), GLUTEN FREE (sin gluten), DIY (personalizado) Sugerencia: Antes de preparar pan, asegúrese de añadir primero los ingredientes. Para ello, abra el cajón sosteniendo los dispositivos de bloqueo de la parte trasera, introduzca los ingredientes en la caja y, a continuación, cierre el cajón. Durante la operación, la caja de ingredientes se abrirá automáticamente para añadir los ingredientes en el recipiente para pan.

Botón START/STOP (iniciar/parar)

- Para empezar, pulse el botón una vez. Se escuchará un breve pitido y los dos puntos empezarán a parpadear en la pantalla.
- **Pausa:** Después de la puesta en marcha, pulse el botón una vez para pausar. Todos los ajustes se memorizarán y el tiempo de funcionamiento parpadeará en la pantalla. Vuelva a pulsar el botón para continuar.
- Para parar, pulse el botón durante aproximadamente 2 segundos hasta que vuelva a oír un pitido.

Función de retardo

Si no quiere que el aparato se ponga en marcha inmediatamente, use el botón "TIME" (tiempo) para ajustar el retardo.

Debe decidir previamente el tiempo que transcurrirá antes de que el pan esté listo. Tenga en cuenta que el retardo debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, al final del periodo de retardo, el pan estará caliente y listo.

- Seleccione el programa de horneado y el color de horneado.
- Pulse el botón "TIME" (tiempo) para aumentar/disminuir el retardo en incrementos de 10 minutos.
- Al aumentar al tiempo de retardo máximo de 13 horas, vuelva a pulsar el botón "TIME" (tiempo) para que el aparato regrese al tiempo predeterminado de cada programa.

Ejemplo: Son las 8:30 p.m. y desea que el pan esté listo al día siguiente a las 7 en punto, es decir, en 10 horas y 30 minutos.

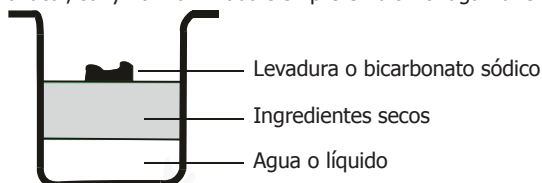
- Seleccione el menú, el color y el tamaño de pan deseados.
- Pulse el botón "TIME" (tiempo) hasta que "10:30" aparezca en la pantalla.
- Pulse el botón START/STOP (iniciar/parar) para activar este programa de retardo. La cuenta regresiva aparece en pantalla.
- Tendrá pan recién horneado a las 7:00 de la mañana. Si no desea sacar el pan inmediatamente, la función mantener caliente se activará automáticamente.

Nota:

- Programas no compatibles: ULTRA FAST (ultrarápido), BAKE (hornear), Jam (mermelada), MIX/STIR (mezclar/remover)
- Para el horneado retardado, no use ingredientes perecederos tales como huevos, leche fresca, frutas, cebolla, etc.

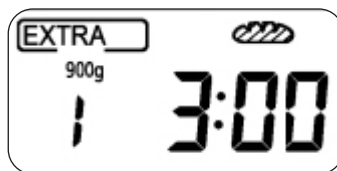
Funcionamiento

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada.
2. Pese los ingredientes según sea necesario (consulte la sección "Uso de la báscula suministrada" para más detalles).
3. Localice el recipiente para pan y gire en sentido horario para bloquearlo en posición. Fije la cuchilla de amasar en el eje de accionamiento. Se recomienda rellenar el orificio con margarina antes de colocar la cuchilla, puesto que puede evitar que la masa se adhiera por debajo de la cuchilla y facilitará la extracción posterior del amasador.
4. Añada los ingredientes al recipiente para pan. Añada primero agua o líquidos y, a continuación, azúcar, sal y harina. Añada siempre en último lugar la levadura o levadura artificial.



Nota: La cantidad máxima de harina y levadura es de 490 g y 4 g.

5. Realice un pequeño agujero en la harina. Añada la levadura al agujero y asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Cierre con cuidado la tapa.
 6. Conecte el aparato al suministro eléctrico. El aparato pita una vez y el programa 1 y los ajustes predeterminados aparecerán en la pantalla.
 7. Pulse el botón "MENU" (menú) para seleccionar el programa.
- Nota:** Para los programas BASIC (básico), QUICK (rápido), FRENCH (francés), ULTRA FAST (ultrarápido), WHOLE WHEAT (trigo integral), CAKE (pastel), SANDWICH (sándwich), GLUTEN FREE (sin gluten) y DIY (personalizado), asegúrese de añadir primero la fruta en la caja de ingredientes.
8. Pulse el botón "COLOR" para seleccionar el color de la corteza.
 9. Pulse el botón "GRAM" (gramo) para seleccionar el tamaño del pan (700 g o 900 g).
 10. Ajuste el retardo con el botón "TIME" (tiempo). Puede saltarse este paso si desea que la panificadora comience inmediatamente.
 11. Pulse el botón START/STOP (iniciar/parar) para comenzar.
 12. El aparato pitará 10 veces cuando acabe de hornear. Pulse el botón START/STOP (iniciar/parar) durante 2 segundos para detenerlo.



Función de calentamiento: Si no pulsa el botón START/STOP (iniciar/parar) después de acabar de hornear, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora.

13. Abra la tapa. Gire el recipiente para pan en sentido antihorario para liberarlo y, a continuación, tire lentamente para extraerlo usando el asa del recipiente.
14. Libere delicadamente los lados del pan en el recipiente usando una espátula antiadherente. Nunca golpee el recipiente en la parte superior o el lateral para evitar dañarlo.
15. Dele la vuelta al recipiente y agítelo delicadamente de modo que el pan caiga por su propio peso en la parrilla o plato. Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo/servir.
16. Después del uso, desenchufe el aparato.

Precaución: ¡El recipiente y el pan están calientes! Tenga cuidado y use siempre guantes para horno.

Precaución: Antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la cuchilla de amasar oculta en la parte inferior del pan. Nunca intente usar las manos, puesto que el pan está caliente.

Nota: Una vez horneado, el pan no consumido puede guardarse en un lugar seco y fresco. El pan puede guardarse durante aproximadamente tres días a temperatura ambiente. El tiempo de almacenamiento en la nevera es de diez días.

Función de memoria

- En caso de apagón durante el horneado, el proceso continuará automáticamente en un plazo de 10 minutos una vez se recupere la corriente sin necesidad de pulsar el botón "START/STOP" (iniciar/parar).
- Si el apagón excede los 10 minutos, la memoria no se conservará y tendrá que reiniciar la panificadora.
- Si la masa no ha alcanzado la fase de amasado cuando se produjo el apagón, simplemente pulse "START/STOP" (iniciar/parar) para continuar con el programa desde el principio.

Principales tipos de harina usados para preparar pan

Existen varios tipos de harina disponibles para preparar pan. Consulte las instrucciones indicadas en el paquete de harina para obtener más información.

Nota: En comparación con el método de preparación de pan normal en la panificadora, preparar pan sin gluten difiere enormemente. Si va a preparar pan sin gluten como parte de una terapia dietética, se recomienda consultar previamente con un médico. Es igualmente importante evitar la contaminación cruzada con harina que sí contiene gluten.

Harina blanca:

Elaborada mediante la molienda de grano de trigo, sin incluir el salvado ni el germen.
NO use harina común ni harina con levadura artificial como sustituto de la harina para pan.

Harina integral:

Elaborada a partir de la molienda de grano de trigo entero, incluyendo el salvado y el germen.
Produce pan rico en minerales, aunque con menor altura y mayor densidad que el pan horneado con harina blanca, puesto que las hebras de gluten se cortan por los extremos del salvado y el germen.

Harina de centeno:

Contiene algunas proteínas, sin embargo, no producen tanto gluten como la harina de trigo.
Produce pan denso y pesado con corteza superior lisa o ligeramente hundida.

Harina de espelta:

Pertenece a la familia del trigo, aunque genéticamente son especies completamente diferentes.
A pesar de que contiene gluten, algunas personas con intolerancia al gluten pueden digerirlo. (Consulte con su médico).

Produce pan con una corteza lisa/ligeramente hundida.

El pan de harina de espelta integral tiene menos altura y densidad que el pan de harina blanca de espelta.

Recomendamos usar la harina blanca de espelta más de la mitad de la harina entera.

Tanto la espelta (*triticum spelta*) adecuada para hornear pan como el trigo Einkorn (*Triticum monococcum*: también conocido como espelta pequeña) no adecuados para preparar pan, son vendidos como espelta. Consulte las instrucciones del paquete antes del uso.

Harina marrón:

10-15 % del grano de trigo extraído durante la molienda.

Harina de grano blando:

Harina blanca fuerte con granos de trigo y centeno.

Proporciona fibra, textura y sabor adicional.

No usar con la función "retardo" (los granos pueden absorber agua y expandirse, arruinando la textura de la barra).

Harina de trigo malteado:

Contiene granos de trigo o centeno machacados junto con trigo integral malteado. Produce pan marrón más grueso e hidratado con sabor a nuez.

Harina molida a la piedra:

Los granos se aplastan entre dos grandes muelas en lugar de usar rodillos de acero.

Otras harinas:

Productos molidos a partir de otros granos (p. ej., harinas de maíz, arroz, mijo, soja, avena, trigo sarraceno o cebada). No deben usarse como sustitutos de la harina para pan.

Receta

Las recetas del manual deben usarse como guía. Recomendamos realizar pruebas hasta obtener el tipo de pan deseado.

1. Pan básico

Ingrediente	700 g		900 g	
Agua	270 ml	270 g	330 ml	330 g
Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
Harina para pan	3 tazas	420 g	3,5 tazas	490 g
Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

2. Pan rápido

Ingrediente	700 g	
Agua (40~50 °C)	250 ml	250 g
Aceite	2 cucharadas	24 g
Sal	1 cucharadita	7 g
Azúcar	1,5 cucharadas	18 g
Harina	3 tazas	420 g
Levadura	1,5 cucharaditas	4,5 g

3. Pan francés

Ingrediente	700 g		900 g	
Agua	250 ml	270 g	330 ml	330 g
Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
Azúcar	1,5 cucharadas	18 g	2 cucharadas	24 g
Harina para pan	3 tazas	420 g	3,5 tazas	490 g
Levadura	1 cucharadita	2 g	1 cucharadita	2 g

4. Pan ultrarápido

Ingrediente	700 g	
Agua (40~50 °C)	330 ml	330 g
Aceite	3 cucharadas	36 g
Sal	1 cucharadita	7 g
Azúcar	4 cucharadas	48 g
Harina para pan	3,5 tazas	490 g
Levadura	2 cucharaditas	6 g

5. Pan de trigo integral

Ingrediente	700 g		900 g	
Agua	260 ml	260 g	330 ml	330 g
Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
Sal	1 cucharadita	7 g	2 cucharaditas	14 g
Harina de trigo integral	1 taza	110 g	2 tazas	220 g
Harina para pan	2 tazas	280 g	2 tazas	270 g
Azúcar moreno	2 cucharadas	24 g	2,5 cucharadas	30 g
Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	3 cucharadas	21 g
Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

6. Tarta

Ingrediente	/
Torta de aceite	2 cucharadas
Azúcar	8 cucharadas
Huevo	6
Harina con levadura	250 g
Esencia aromatizante	1 cucharadita
Zumo de limón	1,3 cucharadas
Levadura	1 cucharadita

7. Masa

Ingrediente	/
Agua	360 ml
Aceite	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharaditas
Azúcar	4 cucharadas
Harina para pan	4 tazas
Levadura	1 cucharadita

8. Hornear

Hornear la masa

9. Pan para sándwich

Ingrediente	700 g	900 g
Agua	270 ml	330 ml
Mantequilla o margarina	1,5 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas
Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
Leche en polvo	1,5 cucharadas	2 cucharadas
Harina para pan	3 tazas	3,5 tazas
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita

10. Mermelada

Ingrediente	/
Fresa machacada	4 tazas
Azúcar	1 taza
Polvo para pudín	1 taza
Agua	1 taza

11. Mezclar/agitar

Amasar la harina

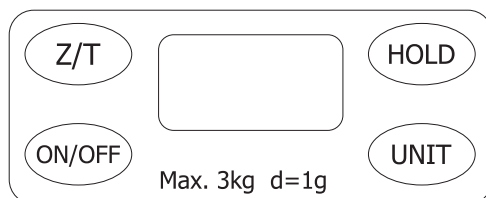
12. Sin gluten

Ingrediente	700 g	900 g
Agua	1/2 taza	2/3 de taza
Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas
Miel	1/4 de taza	1/3 de taza
Vinagre	1 cucharadita	1 cucharadita
Huevo	2	2
Harina de maíz	3 tazas	3,5 tazas
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
Levadura	3/4 de cucharadita	1 cucharadita

13. Casero/Personalizado:

Permite tiempos personalizados en las fases de amasado, fermentación, horneado y mantener caliente.

Uso de la báscula digital provista



Nota:

- Este dispositivo no cuenta con el sello gubernamental y, por lo tanto, no es apto para uso como báscula para la industria alimentaria.
- La precisión de este dispositivo ha sido sometida a prueba como parte del proceso de control de calidad durante la fabricación.

Características

- Función cero y tara
- Apagado automático
- Capacidad de carga máxima: 3 kg
- Indicación de sobrecarga: EEEE
- Convertible entre los sistemas métrico e imperial con el botón "UNIT" (unidad)

Para instalar o cambiar las pilas

- Extraiga la tapa del compartimento de las pilas (en la parte inferior del dispositivo).
- Inserte 2 pilas AAA de 1,5 V (no suministradas) y asegúrese de seguir las marcas de polaridad del compartimento de las pilas. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de las pilas.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y nivelada. (Nota: Es importante que la báscula esté nivelada para garantizar la precisión.)

Comenzar a pesar

- Coloque un contenedor (de ser necesario) sobre la báscula
- Pulse "ON/OFF" (Encendido/Apagado) para encender. Espere hasta que la pantalla LCD muestre "0".
- Coloque los ingredientes en el contenedor para comenzar a pesar. La pantalla LCD mostrará el peso.
- Pulse el botón "UNIT" (unidad) para convertir la unidad de peso.

Función "CERO" o "TARA"

Para pesar diferentes cargas consecutivamente sin retirar las cargas anteriores de la báscula:

1. Coloque la primera carga sobre la báscula y obtenga la lectura del peso.
2. Pulse el botón "Z/T" (cero/tara) para restablecer la lectura a "0" antes de añadir la siguiente carga. Puede repetir esta operación.

Condición 1: Función "CERO"

Cuando la suma total de todas las cargas en la báscula es $\leq 4\%$ de la capacidad máxima de peso de la báscula (4 % aquí significa 120 g con esta báscula), la pantalla mostrará "0 g" cada vez que se pulse el botón "Z/T" (cero/tara).

Condición 2: Función "TARA"

Cuando la suma total de todas las cargas en la báscula es $> 4\%$ de la capacidad máxima de peso de la báscula (4 % aquí significa 120 g con esta báscula), la pantalla mostrará "0 g" cada vez que se pulse el botón "Z/T" (cero/tara). Un icono "TARE" en la pantalla indica que la función TARA está activada.

Bajo esta condición:

- Pulsando "Z/T" (cero/tara), puede ver el peso total de todas las cargas de la báscula.

Función "HOLD" (retención)

- Pulse el botón "HOLD" (retención) en el modo de peso. Se mostrará un icono "HOLD" (retención).
- El peso se mantendrá sin cambios sin importar si el peso real ha cambiado o no.
- Vuelva a pulsar el botón "HOLD" (retención) para salir. El icono "HOLD" (retención) desaparecerá y se mostrará el peso real.

Desconexión

Apagado automático: Si la pantalla muestra "0" o muestra la misma lectura de peso durante 5 minutos, el dispositivo se apagará automáticamente.

Apagado manual: Para maximizar la duración de la batería, pulse siempre "ON/OFF" (Encendido/Apagado) para apagar la báscula después de utilizarla.

Limpieza y cuidados

- Limpie la superficie con un paño húmedo. No sumergir nunca en agua ni utilizar productos de limpieza químicos o abrasivos.
- Si no va a usar la unidad durante un largo período, retire las baterías.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- **Apague siempre el aparato, desconecte el suministro de alimentación y permita que se enfríe antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento.**
- **¡Mantenga siempre limpio el aparato!**
- Limpie el aparato después de cada uso.
- **Sugerencia:** El recipiente para pan, la cuchilla de amasar y la caja de ingredientes pueden lavarse en el lavaplatos.

Recipiente para pan

Frote el interior y el exterior con un paño húmedo. No use objetos afilados ni agentes agresivos para evitar dañar el recubrimiento antiadherente. Seque completamente el recipiente antes de la instalación.

Caja de ingredientes

Lave la caja de ingredientes con agua tibia y seque completamente antes de volver a instalarla en la panificadora. No use estropajos o limpiadores agresivos.

Cuchilla para amasar

Si la cuchilla para amasar no puede extraerse fácilmente del eje de accionamiento, llene el contenedor con agua tibia y deje a remojo durante aprox. 30 minutos.

Limpie la cuchilla con cuidado usando un paño húmedo.

Tapa y mirilla

Limpie el interior y el exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.

Alojamiento

Limpie cuidadosamente la superficie exterior del alojamiento con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos puesto que degradarán el pulido de la superficie.

Nunca sumerja el alojamiento en agua para la limpieza.

Almacenamiento

Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que se haya enfriado completamente, y de que esté limpia y seca.

Introduzca todos los accesorios, tales como la cuchara y la taza de medición, el gancho y la cuchilla de amasar en el recipiente y, a continuación, cierre la tapa.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
Humo proveniente de los orificios de ventilación al hornear	Los ingredientes han entrado en contacto con el elemento calefactor	Desenchufe y limpie el elemento calefactor teniendo cuidado de no quemarse
La corteza inferior es demasiado gruesa	Ha dejado el pan demasiado tiempo en el recipiente	Extraiga antes el pan
Resulta difícil extraer la cuchilla de amasar	La cuchilla de amasar se ha adherido firmemente al eje en el recipiente	Después de extraer el pan, vierta agua caliente en el recipiente para pan y sumerja la cuchilla para amasar durante 10 minutos para facilitar la extracción
Los ingredientes no se han mezclado uniformemente y el pan no se ha horneado correctamente	Programa incorrecto seleccionado	Seleccione el programa correcto
	Ha abierto la tapa durante el programa	No abra la tapa una vez que el programa haya comenzado
	La cuchilla de amasar no gira completamente	Compruebe el orificio para amasar, extraiga el recipiente para pan y opere sin carga. Si el problema persiste, consulte con un profesional cualificado
Motor en marcha pero sin remover la masa	El recipiente para pan no está correctamente colocado o la masa es demasiado grande para el recipiente	Compruebe si el recipiente está correctamente colocado, si la masa ha sido elaborada en conformidad con la receta y si ha pesado los ingredientes con precisión
El pan presiona y abre la tapa de la máquina	Demasiada levadura, harina o agua	Reduzca la cantidad de los ingredientes
	La temperatura ambiente es demasiado alta	Disminuya la temperatura ambiente o traslade la unidad a un entorno más fresco
El pan no ha fermentado o es demasiado pequeño	Sin levadura o levadura insuficiente en la masa. La levadura podría tener baja reactividad si el agua de la masa está demasiado caliente o si se ha mezclado con la sal	Compruebe la cantidad y el orden de uso de los ingredientes. Use levadura seca de un sobre que indique "Mezcla fácil", "Acción rápida" u "Horneado fácil". Este tipo no requiere fermentación previa
La masa rebosa por el recipiente	Ha usado demasiada levadura y/o líquido	Reduzca la cantidad de líquido y levadura en la masa

Fallo	Causa probable	Acción
El pan colapsa en el centro	Ha usado harina incorrecta	Use harina correcta para hornear pan
	La tasa de levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es demasiado alta	Asegúrese de usar levadura a temperatura ambiente
	El agua contiene demasiada agua	Reduzca la cantidad de agua usada
La textura del pan es demasiado densa	Exceso de harina o falta de agua	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua
	Demasiada fruta Demasiada harina de trigo integral	Reduzca la cantidad de fruta Use más levadura
El centro está hueco	Demasiada agua o levadura Sin sal	Reduzca la cantidad de agua o levadura Compruebe la sal
	La temperatura del agua es elevada	Compruebe la temperatura del agua
Superficie del pan adherida con polvo seco	Ingredientes de gran glutinosidad en el pan, como por ejemplo mantequilla, plátanos, etc.	No use ingredientes de gran glutinosidad en el pan
	No se puede remover adecuadamente a causa de la falta de agua	Compruebe la cantidad de agua

Código de error	Causa probable	Acción
HHH	La temperatura interna es demasiado alta	Detenga el programa Abra la tapa y permita que se enfríe durante 10-20 minutos
LLL (no apto para el programa "BAKE" (hornear))	La temperatura interior es muy baja (posiblemente porque el aparato estaba previamente en un lugar frío, etc.)	Detenga el programa Abra la tapa y deje que la máquina se adapte durante 10-20 minutos de modo que alcance la temperatura ambiente
ERR	El valor del resistor térmico está fuera del margen	Consulte con un técnico cualificado

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Capacidad del recipiente para pan	Dimensiones a x a x p mm	Peso (kg)
CX116	220-240 V~, 50 Hz	615 W	2 lbs/0,9 kg	31,5 x 385 x 28	8,3

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

Deseche las pilas agotadas de acuerdo con la normativa local, dentro de la CE hay puntos designados para la eliminación de pilas.

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Rowlett han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Rowlett han recibido aprobación para usar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Rowlett.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Rowlett se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Bread maker		CX116
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 BS EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A2:2019 +A14:2019 +A15:2021 BS EN 60335-9:2003: +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 BS EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) BS EN IEC 55014-1:2021 BS EN IEC 55014-2:2021 BS EN IEC 61000-3-2: 2019 BS EN 61000-3-3: 2013 +A1:2019 Ecodesign energy-related products Directive 2009/125/EC Regulation (EC) 1275/2008, 801/2013 -2016/2282 Standby and off mode power consumption EN 50564:2011 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante		Rowlett

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha

Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma

Full Name • Volledige naam • Nom
et prénom • Vollständiger Name •
Nome completo • Nombre completo

Position • Functie • Fonction •
Position • Qualifica • Posición

Producer Address • Adres fabrikant •
Adresse du producteur • Anschrift
des Herstellers • Indirizzo del
produttore • Dirección del fabricante

29th August 2023

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478...

Ashley Hooper

Technical & Quality Manager

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133

Rowlett

CX116_ML_A5_v1_2023/10/12