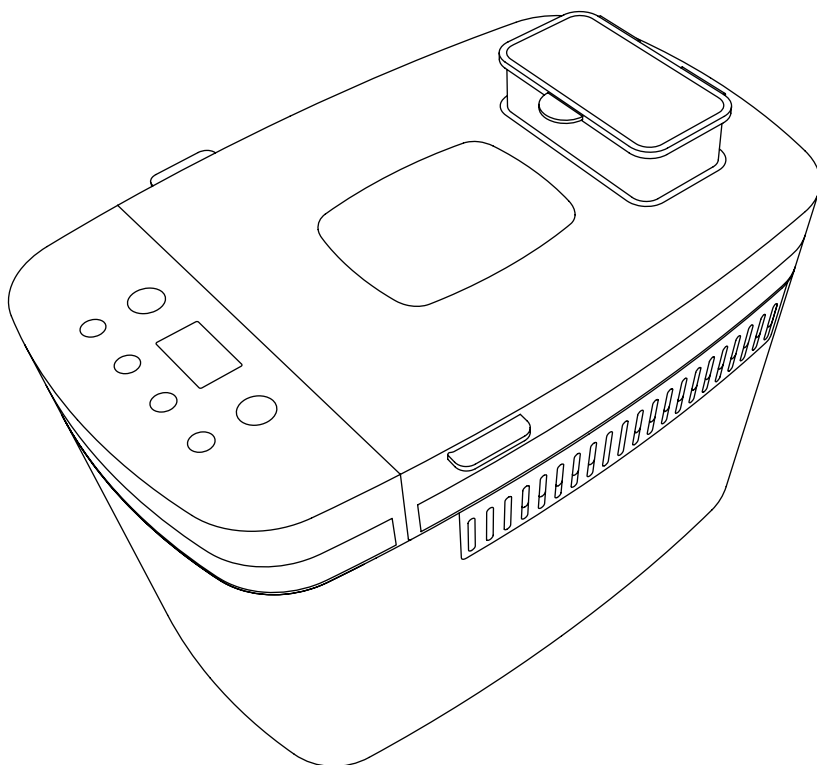


Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER
Brotbackautomat



Hilfe und Tipps auf
brotback.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Brotbackautomat
Netzspannung	220-240 V / 50 Hz
Leistung (Kneten / Backen)	100 W / 750 W
Artikelnr.	91537

Über dieses Gerät

Vielen Dank, dass Sie sich für den KLAMER Brotbackautomaten entschieden haben. Dieses Handbuch dient Ihrer Sicherheit und sollte sorgfältig gelesen werden, BEVOR Sie den Brotbackautomaten benutzen. Mit diesem Gerät können Sie mühelos eine Vielzahl von Brotarten backen.

- Der Brotbackautomat bietet 14 unterschiedliche Backmodi, darunter Standard, Vollkorn sowie einen individuell einstellbaren Modus, der es Ihnen ermöglicht, eine breite Palette von Brotrezepten zu erkunden und zu genießen.
- Mit den drei Bräunungsstufen – Hell, Mittel und Dunkel – können Sie die Kruste Ihres Brotes genau nach Ihrem Geschmack einstellen.
- Dank seiner großen Kapazität von bis zu 1.300g ist der Brotbackautomat ideal für Familien geeignet oder wenn Sie für besondere Anlässe größere Brotmengen backen möchten.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Bei der Verwendung des KLAMER Brotbackautomaten sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.

2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder legen Sie es nicht in die Nähe von heißen Oberflächen oder Gegenständen. Dadurch kann die Isolierung des Netzkabels beschädigt werden.
7. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
8. Dieses Gerät entspricht den üblichen Sicherheitsvorschriften. Inspektion, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
9. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroöfen oder anderen Wärmequellen auf.
10. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder selbstentzündlichen Gasen auf.

11. Halten Sie niemals während des Betriebs Gegenstände oder Ihre Hand in das Gerät.
12. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und decken Sie es während des Betriebs nicht ab.
13. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
14. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge zur Reinigung des Geräts.
15. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Geräts nicht blockiert werden.
16. Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Backform herausnehmen.
17. Bewegen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich in der Backform heiße Zutaten oder Flüssigkeiten befinden.
18. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Küchenutensilien.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start Ihres neuen KLAMER Brotbackautomaten ein voller Erfolg wird, haben wir eine **Videoanleitung** erstellt, welche den Aufbau und die Benutzung verständlich erklärt und veranschaulicht.

Sollte dies Ihr erster Brotbackautomat sein, dann **empfehlen** wir, sich diese Anleitung auf jeden Fall anzuschauen.

Zusätzlich finden Sie ins unserem Küchenmagazin-Blog leckere Inspirationen und Rezepte.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.

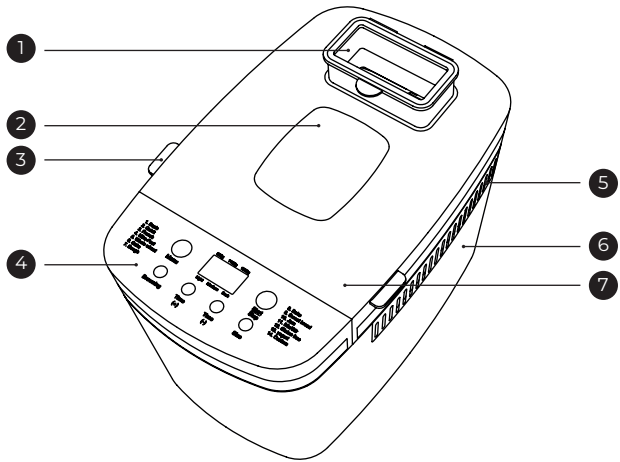
brotdack.klamer-kitchen.com



Produktdiagramm

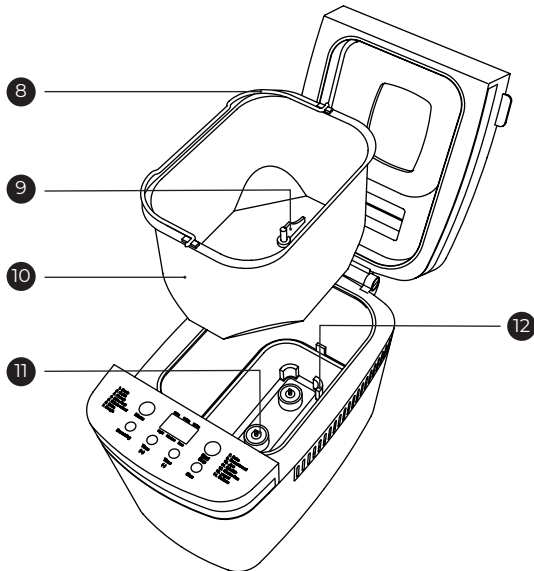
Erläuterungen

- 1 Nüsse-/Früchtefach
- 2 Sichtfenster
- 3 Griff für den Deckel
- 4 Display und Steuereinheit
- 5 Lüftungsschlitze
- 6 Korpus
- 7 Deckel
- 8 Griff für den Backbehälter
- 9 Knethaken
- 10 Backbehälter
- 11 Motorspindel
- 12 Schiene für den Backbehälter



Zubehör

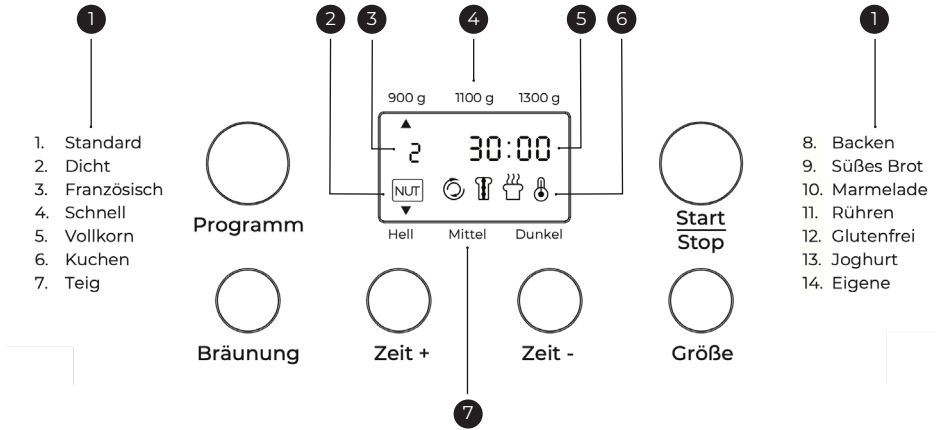
- Messbecher
- Messlöffel
- Knethaken-Entferner



Displaydiagramm

Erläuterungen - Display und Steuereinheit

- 1 Programmübersicht
- 2 Anzeige Nüsse-/Früchtech
- 3 Anzeige des aktuellen Programmes
- 4 Anzeige der Laibgröße
- 5 Zeitanzeige
- 6 Anzeige der aktuellen Phase
- 7 Bräunungsgrad




Programm

Taste zur Programmwahl


Zeit -

Taste zum Verringern der Zeit


Start
Stop

Taste zum Starten und Stoppen des Programmes


Zeit +

Taste zum Erhöhen der Zeit


Bräunung

Taste zum Einstellen des Bräunungsgrades


Größe

Taste zum Einstellen der Laibgröße

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie Ihren KLAMER Brotbackautomaten zum ersten Mal verwenden, beachten Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie den Brotbackautomaten vorsichtig aus der Verpackung, beseitigen Sie alle Verpackungsmaterialien und ziehen Sie die Schutzfolie vom Bedienelement ab.
2. Stellen Sie sicher, dass der Brotbackautomat auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche platziert wird, um eine optimale Funktionsweise und Sicherheit zu gewährleisten.
3. Reinigen Sie die Backkammer und die Knethaken gemäß der Reinigungsanleitung im Handbuch, um Rückstände aus der Produktion zu entfernen.

Durch diese Maßnahmen stellen Sie sicher, dass Ihr KLAMER Brotbackautomat bereit für den ersten Einsatz ist und Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Das Brotbacken

Den Backbehälter vorbereiten

1. Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten und setzen Sie den Backbehälter in die Backkammer. Drücken Sie ihn auf beiden Seiten herunter bis er mittig einrastet. Es ist möglich, dass hierbei etwas Kraft aufgewendet werden muss.
2. Setzen Sie die beiden Knethaken, entsprechend der Einkerbungen, auf die Motorspindel. Die Knethaken müssen **nicht** bündig mit dem Boden des Backbehälters sein.
3. Wir empfehlen die Motorspindel sowie die Knethaken mit Margarine oder Butter einzufetten, damit der Teig nicht zwischen Motorspindel und Knethaken gelangt.

Den Teig vorbereiten

1. Geben Sie die Zutaten in den Backbehälter. Bitte halten Sie sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge.
2. In der Regel wird zuerst das Wasser oder andere flüssige Substanzen hinzugefügt, dann Zucker, Salz und Mehl, und als letzte Zutat immer Hefe oder Backpulver.

Hinweis

Der Brotbackautomat funktioniert auch einwandfrei mit Brotback-Fertigmischungen.

3. Achten Sie darauf, den Backbehälter nicht mit mehr als 1.300 Gramm an Zutaten zu befüllen.

4. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.
5. Geben Sie bei Bedarf Nüsse, Früchte oder Samen in das Früchte/Nüsse-Fach hinzu. Diese werden während des Backvorgangs, je nach gewähltem Programm, automatisch hinzugefügt. Die **NUT**-Anzeige leuchtet auf, wenn das gewählte Programm diese Funktion unterstützt.

Inbetriebnahme

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt die Programmnummer und die entsprechende Dauer des Programmes an.
2. Sie können durch Drücken der Programm-Taste zwischen 14 unterschiedlichen Programmen für Ihren Teig wählen. Je nach Programm variieren die Gesamtdauer sowie die Dauer und Zusammensetzung der unterschiedlichen Phasen (Kneten, Ziehen, Backen und Warmhalten).
3. Wählen Sie das Programm, das vom Rezept empfohlen wird oder welches Ihnen zusagt. Die Programmnummer sowie die voreingestellte Zeit, der Bräunungsgrad und die Laibgröße sollten angezeigt werden. Weitere Informationen zu den Programmen finden Sie im Abschnitt "Die unterschiedlichen Programme".
4. Zusätzlich können Sie manuell über die entsprechenden Tasten den Bräunungsgrad und die Laibgröße einstellen. Beachten Sie, dass manche Programme keine Änderung der Laibgröße und des Bräunungsgrades zulassen.

Hinweis

Die Einstellung der Laibgröße ist für die Programme 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 und 14 **nicht** verfügbar.

5. Durch Drücken der Zeit + / - Tasten können Sie nach Auswahl eines Programmes eine zusätzliche Vorlaufzeit in 10-Minuten Schritten einstellen. Die Gesamtlaufzeit ist hierbei immer maximal 13 Stunden. Wird eine Vorlaufzeit eingestellt, dann wird diese zur eigentlichen Programmdauer hinzugerechnet und das Display zeigt die verbleibende Gesamtlaufzeit an, bis das Brot fertig gebacken sein wird.

Hinweis

Die Einstellung einer Vorlaufzeit ist für die Programme 4, 8, 10, 11 und 13 **nicht** verfügbar.

Starten des Backvorganges

1. Zum Starten des Programmes einmal die Start/Stop-Taste drücken, es ertönt ein akustisches Signal. Zum Pausieren drücken Sie erneut die Start/Stop-Taste. Wenn Sie den Vorgang pausieren und keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, nimmt das Gerät den Betrieb nach

10 Minuten automatisch wieder auf.

2. Um den Betrieb zu beenden und die Einstellungen zu löschen, halten Sie die Start/Stop-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein langes akustisches Signal ertönt.
3. Auf dem Display wird während des Backvorgangs die entsprechende Phase angezeigt, zusätzlich können Sie den Backvorgang über das Sichtfenster kontrollieren.

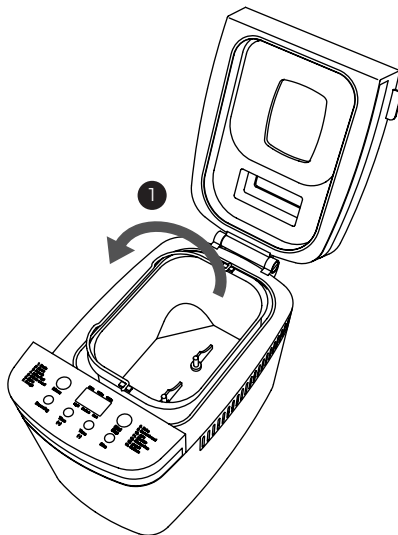
Hinweis

Wenn Sie die Knethaken nach der letzten Knet-Phase entfernen, werden die Knethaken nicht in das Brot eingeschlossen und es bleibt intakt.

Nach dem Brotbacken

Das Backwerk aus dem Behälter nehmen

1. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn akustische Signale und das Display zeigt 0:00 an. Am Ende des Programms wechselt das Gerät automatisch für bis zu 60 Minuten in den Warmhalten-Modus.
2. Sie können die Warmhalten-Funktion vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste gedrückt halten, bis zwei akustische Signale ertönen. Die Phase "Warmhalten" ist für die Programme 4, 7, 10 und 13 **nicht** verfügbar.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel öffnen. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, sollte der Stecker nicht eingesteckt sein.
4. Warten Sie **unbedingt** bis der Backbehälter abgekühlt ist und verwenden Sie beim Herausnehmen des Backbehälters immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe. Entnehmen Sie den Backbehälter mit dem Griff oder ziehen Sie den Backbehälter, entsprechend der Abbildung (1), an der Seite des Deckel-Scharniers schräg aus der Halterung. Letzteres benötigt weniger Kraft, aber achten Sie darauf, dass die Innenseite der Backkammer nicht zerkratzt wird.



5. Halten Sie den Backbehälter schräg über ein Gitter, einen Teller oder einen geeigneten Auffangbehälter und schütteln Sie ihn leicht, bis das Brot aus dem Backbehälter gleitet. Sollten die Knethaken im Brot eingeschlossen sein, können Sie diese vorsichtig mit dem beiliegenden Knethaken-Entferner herausziehen. **Vorsicht:** Die Knethaken im Inneren des Brotes sind oft noch sehr heiß.

Hinweis

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus dem Backbehälter herauszunehmen, da dies zu Kratzern in der Antihafbeschichtung führen kann.

Weitere Backvorgänge starten






















Starten Sie keinen weiteren Backvorgang, bevor der Brotbackautomat wieder abgekühlt ist.

1. Wenn das Display nach dem Start des Programms "HHH" anzeigt, bedeutet dies, dass die Temperatur im Inneren der Brotbackform zu hoch ist. Brechen Sie das Programm ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen.
2. Wenn das Display "EE0" anzeigt, nachdem Sie die Start/Stop-Taste gedrückt haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, stecken Sie dann den Netzstecker wieder ein und starten Sie das Programm. Wenn die Fehlermeldung weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den KLAMER Kunden-Support unter hello@klamer-kitchen.com.

Die unterschiedlichen Programme

Der KLAMER Brotbackautomat bietet mit 14 unterschiedlichen Programmen eine Vielzahl an Möglichkeiten Brote und andere Speisen zuzubereiten. Im Folgenden sind die Programme erläutert:

Programm	Erläuterung
1. Standard	Dieses Programm eignet sich zum Backen von Weißbrot, das zum größten Teil aus Weizenmehl besteht.
2. Dicht	Dieses Programm hat verkürzte Knet-, Zieh- und Backphasen im Vergleich zum Standardprogramm. Im Ergebnis ist das Brot meist kleiner und hat eine dichtere Konsistenz.
3. Französisch	Dieses Programm eignet sich zum Backen von fluffigen Broten aus fein gemahlene Mehlen, die in der Regel eine knusprige Kruste haben.
4. Schnell	Dieses Programm hat kürzere Knet-, Zieh- und Backphasen im Vergleich zum 3. Programm, sodass die Brote in der Regel noch kleiner und gröber werden.
5. Vollkorn	Dieses Programm eignet sich für die Verarbeitung von kräftigen Mehlen wie Weizenvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl, was zu einem schwereren und engmassigerem Brot führt.
6. Kuchen	Verwenden Sie dieses Programm, um Kuchen nach Ihren eigenen Rezepten oder fertigen Kuchenmischungen zu backen.
7. Teig	Mit diesem Programm können Sie Hefeteig für Brötchen, Pizza oder anderes Gebäck vorbereiten. Eine individuelle Timer-Programmierung ist möglich. So können Sie Ihren Teig innerhalb einer bestimmten Zeit fertigstellen. Das Programm umfasst die Phasen Kneten und Aufgehen.
8. Backen	Zum Nachbacken von Broten, die zu leicht oder nicht durchgebacken sind. Sie können mit diesem Programm auch fertige Teige backen. Das Brot wird nach Beendigung des Backvorgangs noch eine Stunde lang warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

9. Süßes Brot	Dieses Programm ist sehr gut geeignet, wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder Zutaten wie Fruchtsaft, Trockenfrüchte, Kokosflocken, Rosinen oder Schokolade hinzufügen möchten. Das Programm sorgt für ein fluffiges, luftigeres Brot.																								
10. Marmelade	Dieses Programm wird zur Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Gelee und anderen Fruchtaufstrichen verwendet.																								
11. Rühren	Dieses Programm umfasst nur eine Kneten-Phase.																								
12. Glutenfrei	Für Bröte aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Flüssigkeitsaufnahme und haben andere Aufgeh-Eigenschaften.																								
13. Joghurt	Mit diesem Programm können Sie Joghurt aus Kuhmilch oder Milchersatzprodukten herstellen.																								
14. Eigene	<p>Mit dem Programm können Sie die einzelnen Phasen des Backvorganges individuell anpassen. Die Zeitspanne der einzelnen Programme ist wie folgt:</p> <table border="1" data-bbox="437 823 904 1414"> <thead> <tr> <th data-bbox="437 823 594 890">Icon</th> <th data-bbox="594 823 751 890">Phase</th> <th data-bbox="751 823 904 890">Zeitspanne in Minuten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="437 890 594 967"></td> <td data-bbox="594 890 751 967">Kneten 1</td> <td data-bbox="751 890 904 967">5 bis 13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 967 594 1043"></td> <td data-bbox="594 967 751 1043">Ziehen 1</td> <td data-bbox="751 967 904 1043">25 bis 60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1043 594 1120"></td> <td data-bbox="594 1043 751 1120">Kneten 2</td> <td data-bbox="751 1043 904 1120">5 bis 20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1120 594 1197"></td> <td data-bbox="594 1120 751 1197">Ziehen 2</td> <td data-bbox="751 1120 904 1197">0 bis 40</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1197 594 1273"></td> <td data-bbox="594 1197 751 1273">Ziehen 3</td> <td data-bbox="751 1197 904 1273">0 bis 60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1273 594 1350"></td> <td data-bbox="594 1273 751 1350">Backen</td> <td data-bbox="751 1273 904 1350">0 bis 80</td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 1350 594 1414"></td> <td data-bbox="594 1350 751 1414">Warmhalten</td> <td data-bbox="751 1350 904 1414">0 bis 60</td> </tr> </tbody> </table>	Icon	Phase	Zeitspanne in Minuten		Kneten 1	5 bis 13		Ziehen 1	25 bis 60		Kneten 2	5 bis 20		Ziehen 2	0 bis 40		Ziehen 3	0 bis 60		Backen	0 bis 80		Warmhalten	0 bis 60
Icon	Phase	Zeitspanne in Minuten																							
	Kneten 1	5 bis 13																							
	Ziehen 1	25 bis 60																							
	Kneten 2	5 bis 20																							
	Ziehen 2	0 bis 40																							
	Ziehen 3	0 bis 60																							
	Backen	0 bis 80																							
	Warmhalten	0 bis 60																							

Die Konfiguration des Eigene-Programmes

1. Drücken Sie die -Taste, auf dem Display beginnt das Symbol  für die Knetphase zu blinken. Drücken Sie nun die + oder - Taste um die Zeit für **Kneten 1** einzustellen. Drücken Sie erneut die -Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
2. Auf dem Display blinkt nun das Symbol  für die Ziehphase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Ziehen 1** einzustellen. Sie bestätigen die Einstellung mit der -Taste.
3. Auf dem Display blinkt nun erneut das Symbol  für die Knetphase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Kneten 2** einzustellen. Sie bestätigen die Einstellung mit der -Taste.
4. Auf dem Display blinkt nun das Symbol  für die Ziehphase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Ziehen 2** einzustellen. Sie bestätigen die Einstellung mit der -Taste.
5. Auf dem Display blinkt nun das Symbol  für die Ziehphase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Ziehen 3** einzustellen. Sie bestätigen die Einstellung mit der -Taste.
6. Auf dem Display blinkt nun das Symbol  für die Backphase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Backen** einzustellen. Sie bestätigen die Einstellung mit der -Taste.
7. Auf dem Display blinkt nun das Symbol  für die Warmhalten-Phase. Drücken Sie die + oder - Taste um die Zeit für **Warmhalten** einzustellen.
8. Drücken Sie nun die Start/Stop-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis

Die Konfiguration wird dank der Memory-Funktion gespeichert und kann bei der nächsten Benutzung erneut verwendet werden.

Weitere Funktionen des Brotbackautomaten

Memory-Funktion

Beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten wird das Programm an der gleichen Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht, wenn Sie den Backvorgang durch Drücken der Start/Stop-Taste für 3 Sekunden abbrechen.

Vorlaufzeit

Durch Drücken der Zeit + / - Tasten können Sie nach Auswahl eines Programmes eine zusätzliche Vorlaufzeit in 10-Minuten Schritten einstellen. Die Gesamtlaufzeit ist hierbei immer maximal 13 Stunden. Wird eine Vorlaufzeit eingestellt, dann wird diese zur eigentlichen Programmdauer hinzugerechnet und das Display zeigt die verbleibende Gesamtlaufzeit an, bis das Brot fertig gebacken sein wird.

Die Einstellung einer Vorlaufzeit funktioniert **nicht** bei den Programmen 4, 8, 10, 11 und 13.

Warmhalte-Funktion

Nach Beendigung eines Backprogrammes wird das Brot automatisch für maximal eine Stunde warmgehalten. So wird verhindert, dass das Brot feucht wird.

Die Warmhalte-Funktion ist bei den Programmen 4, 7, 10 und 13 **nicht** verfügbar.

Reinigung und Pflege

Eine regelmäßige und sachgerechte Reinigung Ihres KLAMER Brotbackautomaten ist entscheidend für dessen Langlebigkeit und Leistung. Bitte befolgen Sie die folgenden Schritte:

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie ein weiches, leicht feuchtes Tuch, um die Außenseite des Brotbackautomaten zu reinigen. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser in das Gerät und trocknen Sie die Oberfläche anschließend sorgfältig ab.
- Entfernen Sie Brotkrümel und andere Rückstände aus der Backkammer. Achten Sie darauf, dass keine harten Gegenstände verwendet werden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Der Backbehälter und die Knethaken sind spülmaschinenfest. Aufgrund der Antihaf-Beschichtung empfehlen wir allerdings den Backbehälter und die Knethaken eigenhändig mit warmen Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen. Trocknen Sie diese Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Vermeiden Sie es, elektronische Teile des Brotbackautomaten, wie das Bedienfeld und das Display, direkt mit Flüssigkeiten in Berührung zu bringen. Reinigen Sie diese Bereiche mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die beweglichen Teile des Gerätes auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf, um die ordnungsgemäße Funktion des Geräts sicherzustellen.

Lagerung des Geräts

Umsicherzustellen, dass Ihr KLAMER Brotbackautomat auch bei Nichtgebrauch in einwandfreiem Zustand bleibt, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise zur Lagerung:

- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Brotbackautomat sauber und trocken ist. Achten Sie besonders darauf, dass der Backbehälter, die Knethaken und alle anderen abnehmbaren Teile gereinigt und getrocknet wurden. Bei Bedarf können Sie sich an die Reinigungsanweisungen im Abschnitt "Reinigung und Pflege" halten.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützten Ort. Vermeiden Sie Orte mit hoher Luftfeuchtigkeit, um Schäden durch Korrosion oder Schimmelbildung zu verhindern.
- Wenn möglich, nutzen Sie die Originalverpackung des Brotbackautomaten für die Lagerung. Dies bietet zusätzlichen Schutz und erleichtert den Transport, falls notwendig.
- Achten Sie darauf, dass der Brotbackautomat während der Lagerung nicht von anderen Gegenständen eingedrückt oder beschädigt wird. Vermeiden Sie das Stapeln schwerer Gegenstände auf dem Gerät.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht an.	Das Gerät hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker richtig in eine passende Stromquelle.
	Das Gerät oder der Netzstecker ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den KLAMER Customer Support unter: hello@klamer-kitchen.com .
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl das Gerät läuft.	Der Backbehälter steckt nicht korrekt in den Halterungen der Backkammer.	Stellen Sie sicher, dass der Backbehälter in der korrekten Position steckt.
	Die Knethaken stecken nicht korrekt auf den Aufsätzen.	Stecken Sie die Knethaken entsprechend der Anleitung unter "Das Brot backen" in die Backkammer.
	Der Motor zum Kneten ist defekt.	Bitte wenden Sie sich an den KLAMER Customer Support unter: hello@klamer-kitchen.com .
Die Knethaken sind nicht mehr im Backbehälter.	Die Knethaken stecken nach dem Brotbacken in dem Brot.	Entnehmen Sie die Knethaken nach Ende der letzten Knetphase oder entfernen Sie die Knethaken mit dem Knethaken-Entferner aus dem Brot.
Bei manchen Programmen kann eine zusätzliche Vorlaufzeit nicht eingestellt werden.	Bestimmte Zutaten (z.B. Milch, Eier) dürfen nicht zu lange ungekühlt im Behälter bleiben.	Eine Vorlaufzeit ist für die Programme 4, 8, 10, 11 und 13 nicht verfügbar.

Bei manchen Funktionen kann die Bräunung oder die Laibgröße nicht eingestellt werden.	Manche Programme sind nicht zur Bräunung ausgelegt.	Der Bräunungsgrad ist für die Programme 7, 10, 11 und 13 nicht verfügbar.
	Manche Programme können keine unterschiedlichen Laibgrößen backen.	Die Einstellung der Laibgröße ist für die Programme 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 und 14 nicht verfügbar.
Die Zutaten sind nicht glatt verrührt worden.	Die Zutaten sind in der falschen Reihenfolge hinzugegeben worden.	Befolgen Sie die Anweisungen unter dem Abschnitt: "Das Brotbacken".
Die Brotkruste ist klebrig oder das Brot zu nass.	Das Brot ist nach dem Fertigbacken zu lange im Gerät verblieben und es hat sich Kondenswasser gebildet.	Entnehmen Sie das fertige Brot rechtzeitig aus dem Backbehälter. Hinweis: Die Warmhalte-Funktion hat eine maximale Laufzeit von 60 Minuten.
Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	Eine zu große Menge an zusätzlichen Zutaten (Fruchtsaft, Trockenfrüchte, etc.) wurde hinzugegeben.	Achten Sie auf die zulässige Höchstmenge beim Einfüllen der Zutaten. Starten Sie bei Bedarf einen weiteren Backvorgang über Programm 8.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

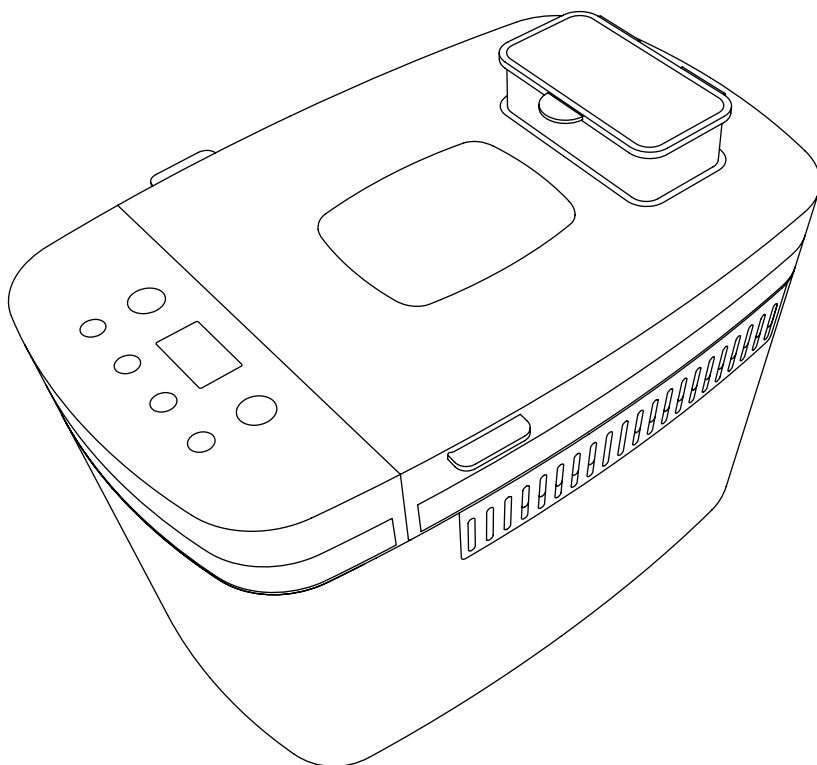


Bread Maker

Instruction Manual

Read these instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place.

KLAMER
Breadmaker



Find help and advice at
brotback.klamer-kitchen.com
or scan the QR-Code

KLAMER

Technical data

Model	KLAMER Breadmaker
Mains Voltage	220-240 V / 50 Hz
Power (Kneading / Baking)	100 W / 750 W
Article number	91537

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER bread maker. This manual is for your safety and should be read carefully BEFORE using the bread maker. With this appliance you can easily bake a variety of breads.

- The bread maker offers 14 different baking modes, including standard, wholemeal and a customisable mode that allows you to explore and enjoy a wide range of bread recipes.
- With the three browning levels - light, medium and dark - you can adjust the crust of your bread exactly to your taste.
- Thanks to its large capacity of up to 1,300g, the bread maker is ideal for families or if you want to bake larger quantities of bread for special occasions.

Important safety precautions

Caution

The following basic safety precautions should be observed when using the KLAMER bread maker:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised.
2. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
3. Check that the voltage specified on the device

matches the local mains voltage before connecting the device.

4. Do not use the appliance if the plug, the mains cable or the appliance itself is damaged. Always ensure that the plug is correctly inserted into a socket.
5. To protect against electric shock, cables, plugs or appliances must not be immersed in water or other liquids.
6. Do not pull the mains cable over sharp edges or place it near hot surfaces or objects. This can damage the insulation of the mains cable.
7. Before connecting to the mains, check that the power supply in the household corresponds to the information on the rating plate.
8. This appliance complies with the usual safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be carried out by a qualified specialist.
9. Do not place the appliance near gas burners, electric ovens or other heat sources.
10. Do not install the appliance in the vicinity of flammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
11. Never hold objects or your hand in the appliance during operation.
12. Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation.
13. Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

14. Do not use any chemical cleaning agents or hard tools to clean the appliance.
15. Make sure that the ventilation slots of the appliance are not blocked.
16. Disconnect the mains plug after each use and allow the appliance to cool down before removing the baking tin.
17. Do not move the bread maker if there are hot ingredients or liquids in the baking tin.
18. Do not use the bread maker to store food or kitchen utensils.

Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We will be happy to help you!

The first steps and recipe inspiration

To ensure that the start of your new KLAMER bread maker is a complete success, we have created a **video guide** that clearly explains and illustrates how to set up and use it.

If this is your first bread maker, we **recommend** that you watch these instructions, and you can also find tasty inspiration and recipes in our kitchen magazine blog.

You can find both via the website below or even easier by scanning the QR code on the right.

brotback.klamer-kitchen.com



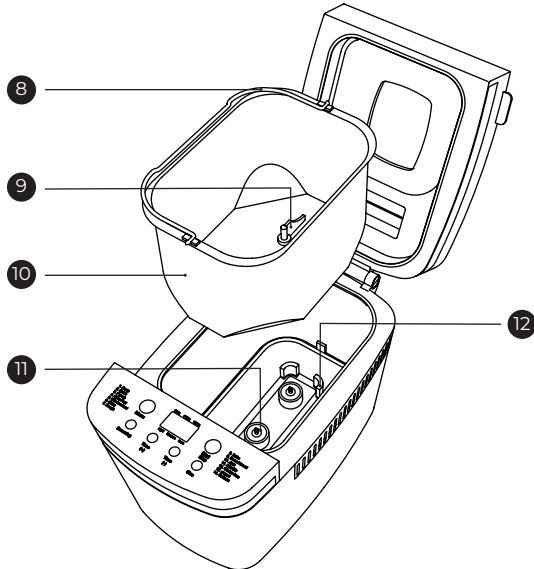
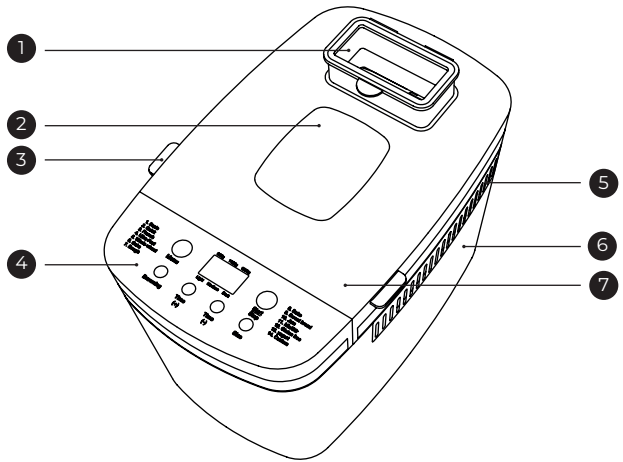
Product diagram

Explanations

- ① Nuts/fruit compartment
- ② Viewing window
- ③ Handle for the lid
- ④ Display and control unit
- ⑤ Ventilation slots
- ⑥ Body
- ⑦ Lid
- ⑧ Handle for the Baking container
- ⑨ Dough hook
- ⑩ Baking container
- ⑪ Motorised spindle
- ⑫ Mounting rail for the Baking container

Accessories

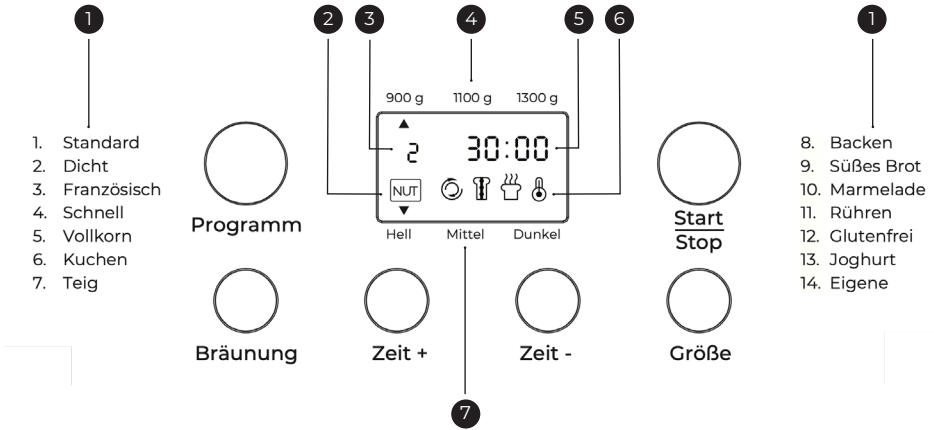
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Dough hook remover



Display diagram

Explanations - Display and control unit

- ① Program overview
- ② Display of the Nuts/fruit compartment
- ③ Display of the current program
- ④ Display of the loaf size
- ⑤ Time display
- ⑥ Display of the current phase
- ⑦ Display of the browning degree



Programm

Program selection button



Start
Stop

Button for starting and
stopping the program



Bräunung

Button for setting the
degree of browning



Zeit -

Button to decrease the
time



Zeit +

Button to increase the
time



Größe

Button for adjusting the
loaf size

Before first use

Before using your KLAMER bread maker for the first time, please follow the steps below:

1. Carefully remove the bread maker from the packaging, remove all packaging materials and remove the protective film from the control element.
2. Make sure that the bread maker is placed on a stable, level and heat-resistant surface to ensure optimum operation and safety.
3. Clean the baking chamber and the dough hooks according to the cleaning instructions in the manual to remove residues from production.

These measures will ensure that your KLAMER bread maker is ready for its first use and that you can enjoy your appliance for a long time.

Baking bread

Preparing the Baking container

1. Open the lid of the bread maker and place the Baking container in the baking chamber. Press it down on both sides until it clicks into the centre. It is possible that some force may be required to do this.
2. Place the two dough hooks on the motorised spindle according to the notches. The dough hooks do **not** have to be flush with the base of the Baking container.
3. We recommend greasing the motorised spindle and the dough hooks with margarine or butter to prevent the dough from getting between the motorised spindle and the dough hooks.

Preparing the dough

1. Place the ingredients in the Baking container. Please follow the order given in the recipe.
2. As a rule, water or other liquid substances are added first, then sugar, salt and flour, and the last ingredient is always yeast or baking powder.

Note

The bread maker also works perfectly with ready-to-bake bread mixes.

3. Make sure you do not fill the Baking container with more than 1,300 grams of ingredients.
4. Close the lid of the bread maker.
5. If required, add nuts, fruit or seeds to the fruit/nut compartment. These are added automatically during the baking process, depending on the program selected. The **NUT**-indicator lights up if the selected program supports this function.

Commissioning

1. Insert the mains plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display shows the programme number and the corresponding duration of the programme.
2. Select the program recommended by the recipe or one that suits your preference. The program number, as well as the preset time, browning color, and loaf size, should be displayed. For more information about the programs, refer to the section 'The Different Programs'.
3. Select the program that is recommended by the recipe or that suits you. The programme number as well as the preset time, the degree of browning and the loaf size should be displayed. Further information on the programmes can be found in the section "The different programmes".
4. You can also set the degree of browning and the loaf size manually using the corresponding buttons. Please note that some programs do not allow you to change the loaf size and the degree of browning.

Note

The loaf size setting is **not** available for programmes 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 and 14.

5. By pressing the time + / - buttons after selecting a Program, you can set an additional lead time in 10-minute increments. The total running time is always a maximum of 13 hours. If a lead time is set, this is added to the actual program duration and the display shows the total time remaining until the bread is baked.

Note

Setting a lead time is **not** available for programmes 4, 8, 10, 11 and 13.

Starting the baking process

1. To start the program, press the Start/Stop button once, an acoustic signal will sound. To pause the program, press the Start/Stop button again. If you pause the program and no further settings are made, the appliance will automatically resume operation after 10 minutes.
2. To end operation and delete the settings, press and hold the Start/Stop button for 3 seconds until a long audible signal sounds.
3. The corresponding phase is shown on the display during the baking process, and you can also check the baking process through the viewing window.

Note

If you remove the dough hooks after the final kneading phase, the dough hooks will not be locked into the bread and it will remain intact.

After baking the bread

Removing the baked goods from the container

1. At the end of the baking program, ten acoustic signals sound and the display shows 0:00. At the end of the program, the appliance automatically switches to keep warm mode for up to 60 minutes.
2. You can end the keep warm function prematurely by pressing and holding the Start/Stop button until two acoustic signals sound. The “Keep warm” phase is not available for programmes 4, 7, 10 and 13.
3. Disconnect the mains plug from the socket before opening the lid. When the appliance is not in use, the plug should not be plugged in.
4. Ensure you wait until the baking container has **cooled down** and always use a pot holder or oven mitts when removing it. Remove the baking container using the handle or, as shown in the illustration (1), pull it out diagonally from the holder at the side of the lid hinge. The latter requires less effort, but be careful not to scratch the inside of the baking chamber.
5. Hold the baking container at an angle over a rack, a plate, or a suitable catching container and gently shake it until the bread slides out of the baking container.
6. If the dough hooks are trapped in the bread, you can carefully pull them out using the dough hook remover provided. **Caution:** The dough hooks inside the bread are often still very hot.



Note

Do not use metal objects to remove the bread from the Baking container as this may scratch the non-stick coating.

Starting further baking processes






















Do not start another baking process until the bread maker has cooled down again.

1. If the display shows “HHH” after starting the program, this means that the temperature inside the bread baking tin is too high. Cancel the program and disconnect the mains plug from the socket. Then open the lid and allow the bread maker to cool down completely before using it again.
2. If the display shows “EE0” after you have pressed the Start/Stop button, disconnect the mains plug from the socket, then reconnect the mains plug and start the Program. If the error message is still displayed, please contact KLAMER customer support at hello@klamer-kitchen.com.















The different programmes

The KLAMER bread maker offers a wide range of options for preparing bread and other dishes with 14 different Programmes. The Programmes are explained below:

program	Explanation
1. Standard	This program is suitable for baking white bread, which consists mainly of wheat flour.
2. Dicht	This program has shortened kneading, proofing and baking phases compared to the standard program. As a result, the bread is usually smaller and has a denser consistency.
3. Französisch	This program is suitable for baking fluffy breads made from finely ground flours, which usually have a crispy crust.
4. Schnell	This program has shorter kneading, proofing and baking phases compared to the 2nd program, so the breads are usually even smaller and coarser.
5. Vollkorn	This program is suitable for processing strong flours such as wholemeal wheat flour or wholemeal rye flour, which results in a heavier and denser bread.
6. Kuchen	Use this program to bake cakes according to your own recipes or ready-made cake mixes.
7. Teig	You can use this program to prepare yeast dough for rolls, pizza or other baked goods and you can programme an individual timer. This allows you to finish your dough within a specific time. The program includes the kneading and rising phases.
8. Backen	For re-baking breads that are too light or not baked through. You can also use this program to bake ready-made dough. The bread is kept warm for one hour after baking is complete. This prevents the bread from becoming too moist.
9. Süßes Brot	This program is very suitable if you want to add extra sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, sultanas or chocolate to your bread. The program ensures a fluffy, airy bread.

10. Marmelade	This program is used to make jam, marmalade, jelly and other fruit spreads.																								
11. Rühren	This program only includes a kneading phase.																								
12. Glutenfrei	For breads made from gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and have different rising properties.																								
13. Joghurt	You can use this program to make yoghurt from cow's milk or milk substitute products.																								
14. Eigene	<p>The program allows you to customise the individual phases of the baking process. The time span of the individual phases are as follows:</p> <table border="1" data-bbox="440 616 904 1206"> <thead> <tr> <th data-bbox="440 616 596 683">Icon</th> <th data-bbox="596 616 753 683">Phase</th> <th data-bbox="753 616 904 683">Time in minutes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="440 683 596 756"></td> <td data-bbox="596 683 753 756">Knead 1</td> <td data-bbox="753 683 904 756">5 to 13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 756 596 829"></td> <td data-bbox="596 756 753 829">Proof 1</td> <td data-bbox="753 756 904 829">25 to 60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 829 596 903"></td> <td data-bbox="596 829 753 903">Knead 2</td> <td data-bbox="753 829 904 903">5 to 20</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 903 596 976"></td> <td data-bbox="596 903 753 976">Proof 2</td> <td data-bbox="753 903 904 976">0 to 40</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 976 596 1050"></td> <td data-bbox="596 976 753 1050">Proof 3</td> <td data-bbox="753 976 904 1050">0 to 60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 1050 596 1123"></td> <td data-bbox="596 1050 753 1123">Bake</td> <td data-bbox="753 1050 904 1123">0 to 80</td> </tr> <tr> <td data-bbox="440 1123 596 1197"></td> <td data-bbox="596 1123 753 1197">Keep warm</td> <td data-bbox="753 1123 904 1197">0 to 60</td> </tr> </tbody> </table>	Icon	Phase	Time in minutes		Knead 1	5 to 13		Proof 1	25 to 60		Knead 2	5 to 20		Proof 2	0 to 40		Proof 3	0 to 60		Bake	0 to 80		Keep warm	0 to 60
Icon	Phase	Time in minutes																							
	Knead 1	5 to 13																							
	Proof 1	25 to 60																							
	Knead 2	5 to 20																							
	Proof 2	0 to 40																							
	Proof 3	0 to 60																							
	Bake	0 to 80																							
	Keep warm	0 to 60																							

Configuring your own program (program 14)

1. Press the -button, the symbol  for the kneading phase starts to flash on the display. Now press the + or - button to set the time for **Kneading 1**.
Press the -button again, to confirm the setting.
2. The symbol  for the proofing phase now flashes on the display. Press the + or - button to set the time for **Proofing 1**. Confirm the setting with the -button.
3. The symbol  for the kneading phase. Press the + or - button to set the time for **Kneading 2**. Confirm the setting with the -button.
4. The symbol  for the proofing phase now flashes on the display. Press the + or - button to set the time for **Proofing 2**. Confirm the setting with the -button.
5. The symbol  for the proofing phase now flashes on the display. Press the + or - button to set the time for **Proofing 3**. Confirm the setting with the -button.
6. The symbol  for the baking phase now flashes on the display. Press the + or - button to set the time for **Baking**. Confirm the setting with the -button.
7. the symbol  for the keep warm phase now flashes on the display. Press the + or - button to set the time for **Keep warm**.
8. Now press the Start/Stop button to start the program.

Note

The configuration is saved thanks to the memory function and can be used again the next time the device is used.

Additional functions of the bread maker

Memory function

When the oven is switched back on after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program continues from the same point. However, this does not apply if you cancel the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

Lead time

By pressing the time + / - buttons after selecting a program, you can set an additional lead time in 10-minute increments. The total running time is always a maximum of 13 hours. If a lead time is set, this is added to the actual programme duration and the display shows the total time remaining until the bread is baked.

Setting a lead time does **not** work for programs 4, 8, 10, 11 and 13.

Keep warm function

At the end of a baking programme, the bread is automatically kept warm for a maximum of one hour. This prevents the bread from becoming soggy.

The keep warm function is **not** available for programs 4, 7, 10 and 13.

Cleaning and care

Regular and proper cleaning of your KLAMER bread maker is crucial for its longevity and performance. Please follow the steps below:

- Always disconnect the appliance from the power source before you start cleaning. To do this, pull the mains plug out of the socket.
- Use a soft, slightly damp cloth to clean the outside of the bread maker. Prevent water from entering the appliance and then dry the surface carefully.
- Remove bread crumbs and other residues from the baking chamber. Make sure that no hard objects are used to avoid damaging the non-stick coating.
- The Baking container and dough hooks are dishwasher-safe. However, due to the non-stick coating, we recommend cleaning the Baking container and dough hooks yourself with warm water and mild washing-up liquid. Dry these parts thoroughly before using them again.
- Avoid bringing electronic parts of the bread maker, such as the control panel and the display, into direct contact with liquids. Clean these areas with a slightly damp microfibre cloth.
- Regularly check the moving parts of the appliance for wear and replace them if necessary to ensure that the appliance functions properly.

Storage

To ensure that your KLAMER bread maker remains in perfect condition even when not in use, please observe the following storage instructions:

- First unplug the bread maker from the mains socket.
- Make sure that the bread maker is clean and dry. Pay particular attention to ensuring that the Baking container, dough hooks and all other removable parts have been cleaned and dried. If necessary, you can follow the cleaning instructions in the “Cleaning and care” section.
- Store the device in a cool, dry place protected from direct sunlight. Avoid locations with high humidity to prevent damage due to corrosion or mould growth.
- If possible, use the original packaging of the bread maker for storage. This provides additional protection and facilitates transport if necessary.
- Make sure that the bread maker is not crushed or damaged by other objects during storage. Avoid stacking heavy objects on top of the appliance.

Troubleshooting

In the following table you will find a list of frequently occurring problems, their causes and solutions that can help you during use:

Problem	Possible cause	Solution
The device does not switch on.	The device has no power.	Insert the mains plug correctly into a suitable power source.
	The appliance or the mains plug is defective.	Please contact KLAMER Customer Support at: hello@klamer-kitchen.com .
The dough is not kneaded even though the appliance is running.	The Baking container is not correctly inserted in the mounting rail of the baking chamber.	Make sure that the Baking container is in the correct position.
	The dough hooks are not correctly attached to the Nozzles.	Insert the dough hooks into the baking chamber according to the instructions under "Baking the bread".
	The kneading motor is defective.	Please contact KLAMER Customer Support at: hello@klamer-kitchen.com .
The dough hooks are no longer in the Baking container.	The dough hooks are stuck in the bread after baking.	Remove the dough hooks at the end of the last kneading phase or remove the dough hooks from the bread using the dough hook remover.
An additional lead time cannot be set for some programs.	Certain ingredients (e.g. milk, eggs) must not be left unrefrigerated in the container for too long.	A lead time is not available for programs 4, 8, 10, 11 and 13.
With some functions, the browning or the loaf size cannot be set.	Some programs are not designed for tanning.	The browning level is not available for programs 7, 10, 11 and 13.
	Some programs cannot bake different loaf sizes.	The loaf size setting is not available for programs 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 and 14.

The ingredients have not been stirred smooth.	The ingredients have been added in the wrong order.	Follow the instructions in the “Baking bread” section.
The bread crust is sticky or the bread is too wet.	The bread has remained in the appliance for too long after baking and condensation has formed.	Remove the finished bread from the Baking container in good time. Note: The keep warm function has a maximum duration of 60 minutes.
The bread is undercooked and still moist in the centre.	An excessive amount of additional ingredients (fruit juice, dried fruit, etc.) was added.	Pay attention to the maximum permitted quantity when adding the ingredients. If necessary, start another baking process using program 8.

Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We will be happy to help you!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product conforms to the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be requested using the contact form on our website or by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

