

BY IKOHS



BREADMAKER
USER MANUAL

CREATE

The life you want to live in



CHEF BREAD

BREAD MAKER - PANIFICADORA

EN	ENGLISH	4 - 8
ES	ESPAÑOL	9 - 13
PT	PORTUGUÊS	14 - 18
FR	FRANÇAIS	19 - 23
IT	ITALIANO	24 - 28
DE	DEUTSCH	29 - 33
NL	NEDERLANDS	34 - 38
PL	POLSKI	39 - 43

WELCOME

Thank you for choosing our bread maker. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

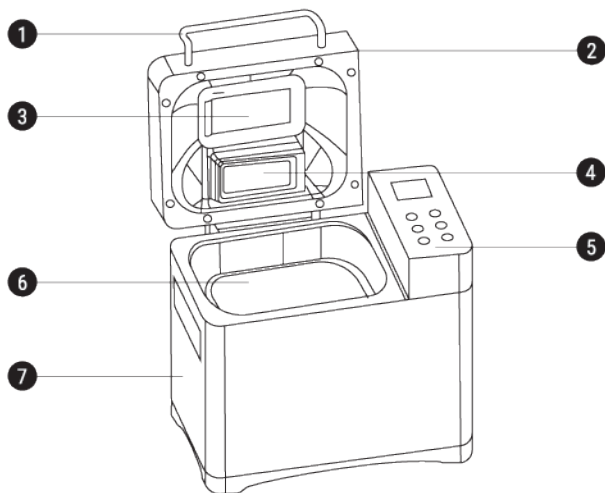
- This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years old.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** Hot surfaces. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Clean surfaces in contact with food.
- Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating label.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- Never switch on the appliance without bread pan properly placed and filled with ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove it, this may damage the bread pan.
- Always attach the plug to the appliance first, then the plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
- Do not operate the unit without the bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use it outdoors. Household use only.
- Do not use appliance for other than intended use and save these instructions.
- A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as high as the electrical rating of the appliance; and
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by any children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PRODUCT FEATURES

- LCD indicator controlled with Microcomputer.
- Make bread, cake, kneading, jam and baking automatically.
- Selection of multiple recipes, including sweet bread, french bread, and many more.
- Automatic fruit dispenser.

PRODUCT PARTS

1. Handle
2. Lid
3. View window
4. Fruit dispenser
5. Control Panel
6. Bread barrel
7. Stainless steel housing
8. Stirring rod
9. Measuring cup
10. Measuring spoon
11. Hook



Explanation on measuring tools

- Measuring cup (9):
 - Cup for liquids and solids.
 - When you take some liquid with the transparent cup and try to measure any desirable quantity, place it on a table or flat surface at your eyes level.
 - Measuring solid powder ingredients: add the desirable solid powder quantity in this transparent measuring cup, shake it lightly in order to flatten the surface, and then read the scale. Please don't shake the cup for long or sharply, otherwise the powder might descend to a lower scale than needed.
 - One cup of regular flour weights approximately 160 g.
- Measuring Spoon (10):
 - Double-sided spoon (small and big).
- Hook (11):
 - Used for taking the stirring rod out from the bread maker.

CONTROL PANEL

Menu

- When selecting one of the programmes 1-17 displayed in Control Panel, LCD indicator will show the proper setting:

1. Soft Bread	5. Whole-Wheat	9. Milky Loaf	13. Jam
2. Sweet Bread	6. Quick Bread	10. Cake	14. Bake
3. Natural sourdough	7. Sugar-free	11. Raw Dough	15. Yogurt
4. French Bread	8. Multigrain	12. Leaven Dough	16. Gluten free
			17. Ferment

Loaf

- In setting status, pick one of the following: 1.0 lb / 1.5 lb / 2.0 lb (500g / 750g / 1000g) as bread weight. Except for 1 to 9, Loaf can't be adjusted.

Colour

- Select bread color by pressing Light / Medium / Dark for Whole Wheat Bread, French Bread, etc. When you select one colour, it will display the corresponding mark.

Start / Stop / Pause

- Press this button to start or stop the bread maker.
- There is an Emergency Stop function to avoid accidental falls, collisions or other related accidents. Press Start / Stop / Pause button for 1 second until you hear a prompt sound, the unit stops working immediately.

Note: After short pressing for one second, the unit pauses, so the programme stops. As the machine is on Pause mode, you can add some ingredients, etc. Press again to quit Pause and all programmes continue with their original action. The unit stops completely by pressing the button for 3 seconds or more.

+

- In the Settings screen, by pressing + button it will add a delay of 1, 5 or 10 minutes. If you press this button without releasing, the program will add the maximum time of delay. By pressing the button again, it will return to the minimum time of delay.

-

- In the Settings screen, by pressing - button it will reduce a delay in 1, 5 or 10 minutes. If you press this button without releasing, the program will reduce the time of delay to the minimum. By pressing the button again, it will return to the original maximum time of delay.

Working status

- The working status are the following:
Reservation (if you need it); Knead 1; Rest; Knead 2; Ferment 1, 2 or 3; Bake; Keep Warm and Complete.

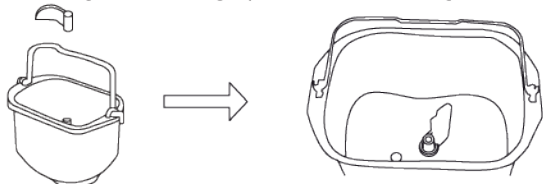
Note:

- This bread maker (programmes from 1 to 9 and 11,12,16) has a function of Reservation. After you set your reservation time, click on the Start / Stop / Pause button, the signal ":" will start flashing to mark that the reservation function is activated and a countdown will appear. If you do not want an appointment, click on Start / Stop / Pause, the signal ":" will start flashing and the bread maker will start working.
- Programmes 14, 15 and 17 don't have the function of Reservation, but can be adjusted according to your time. Set the time, click Start / Stop / Pause and the time display will stop flashing, which means that it is OK. Then click on Start / Stop / Pause, the signal ":" will start flashing and the bread maker will start working.
- When the bread maker is halfway, if you want to pause it, please click on the Start / Stop / Pause button to hear a "beep". The time display will flash and the bread maker will be suspended. If you want to cancel the pause, please click again on Start / Stop / Pause. If you want to stop the machine, please press Start / Stop / Pause, you will hear a "beep", the LCD display will show its default state and the bread maker will stop.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Be careful before use: Check the wire cord, socket and fuse box. The rating load should be higher than 6A. The bread maker must be on a levelled surface.

1. Take out the bread barrel from the inside of the container and put the stirring rod into the barrel. Then place the hole of the stirring rod into the right position at the revolving axle.



2. Add the appropriate amount of water, eggs and flour into the barrel, and finally add yeast powder. Make sure yeast powder is added above flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weakened or it won't even be workable.

3. Put the barrel holding the mixture of ingredients into the container and close the lid:

a) If you find an obstruction in the barrel when pressing down, lift the barrel again and turn the axle at the bottom of the barrel to another angle.

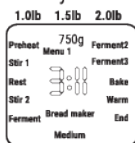
b) After placing the barrel into the container, rotate the barrel clockwise to fix it.

4. Plug the bread maker to the outlet: A buzz sound will follow and the indicator will display the following: The default value after starting unit is 1.5 lb (750 g) / Medium colour / Soft bread.

5. Select your bread recipe.

Press Menu: The number will be moving in circle from 1-17. From 1 to 9 and 16 are bread recipes.

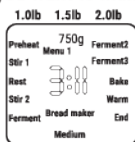
6. Select your bread colour and loaf.



Press "Loaf"
Press "Colour"

7. Set the Reserve time. Please refer to Reservation function for counting Reserve time.

If you want to make bread right now, please skip this current step.



Press "+"
Press "-"

8. Start the unit and begin to make bread: Press Start / Stop / Pause and the countdown begins.

- After starting the bread maker, the unit begins to stir the flour. In order to avoid the splashing of flour, the programme can auto-set stirring intervals during the first 7 minutes. After 7 minutes, it autoswitches to continue stirring.
- After setting Reserve, the signal ":" at the LCD indicator begins to flash and the unit starts. When the countdown begins, flour stirring begins too.

9. The finishing of the bread-making process: When the countdown is up to 0:00, you will hear a buzz sound which notifies that the bread is done.

- Keep Warm: Press Start / Stop / Pause for 1 second.
- Non-heat: Remove plug from outlet.

10. Take the bread out of the bread maker: As the bread will be very hot, please wear a pair of gloves and shake bread lightly before taking it out.

BEFORE FIRST USE

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all the parts according to the section Cleaning and maintenance.
- Set the bread maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
- Dry all parts thoroughly and reassemble them, the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

Soft bread: 1.5 lb (750 g) and medium colour

- Clean the bread barrel, the stirring rod, the measuring cup and the measuring spoon.
- Align the hole at the stirring rod to the corresponding position of the revolving axle in the bread barrel and fix it in an appropriate position.
- As recommended in the recipe Book, please add ingredients by order. Be sure to add yeast powder above flour and do not allow yeast powder to touch water.
- Put the bread barrel into the container and fix it into position, then cover it with the lid.
- Plug the bread baker to the outlet. The screen will display a default Menu immediately: 750g / Medium Colour / Soft bread
- Press Start / Stop / Pause until you hear a buzz sound, then the indicator light will flash and the bread maker will start to knead.
- The bread is done as soon as the countdown is over. At this time, Keep warm auto-programme will start.
- Press Start / Stop / Pause for 3 seconds followed by a buzz sound and Keep warm will be stopped.
- After bread is done, please wear a pair of gloves to lift the bread barrel and take it out. Turn barrel upside down to take out your bread.

Tips:

- It may happen that the stirring rod remains stuck in the bread when it is turned out. In this case, use the hook accessory as follows:
 1. Insert the hook in the axis of the stirring rod.
 2. Pull gently to release the stirring rod.
- **Attention:** the above bread-making way is the easiest, no need to use Menu, Loaf and Colour. Please refer to User manual for more details.

Cake operation instruction

- The instructions to make a cake are similar to how to make bread. As the ingredients for cake making are mentioned by the Recipe book, you can select Cake and start it.
- Press Menu, select programme 10.
- Default time is 1 hour and 33minutes.

Raw dough operation instruction

- The operations on Kneading dough are similar to how to make bread. As the ingredients for kneading are mentioned by the Recipe book (no salt, sugar and milk powder) you can select Raw dough and start it.
- Press Menu, select programme 11.
- Default time is 23 minutes.
- You can not select Colour and Loaf. When Knead is finished, a buzz sound is given.

Leaven dough operation instruction

- You can make fermented dough. As the ingredients for kneading are mentioned by the Recipe book (no salt, sugar and milk powder) you can select Leaven dough and start it.
- Press Menu, select programme 12.
- Default time is 1 hour and 24 minutes.
- You can not select Colour and Loaf. When Knead is finished, a buzz sound is given.

Jam operation instruction

- You can make many delicious fruit jams with this bread maker.
- To make jam, you have to prepare the desirable fruits like orange, pineapple, apple or strawberry at the amount recommended by the Recipe book.
- Firstly, clean these fruits and peel and remove cores from them, cut them into pieces at the size of 3 cm, and then with a fruit mixer, squeeze or smash them individually. Finally, select some of them to mix as recommended by the Recipe book. When the preparation is done, press Jam to start.
- Press Menu, select programme 13.
- Default time is 1 hour and 5 minutes.
- You can not select Colour or Time. When the jam-making is finished, a buzz sound will be given.
- Take the barrel out and allow to cool down, then pour jam out of the barrel.
- **Attention:** please keep children away from the jam just finished in case of burns.

Bake operation instruction

- This is a function with powerful practical use. Once you have grasped how to make bread, you can just use Leaven Dough to control the time of stirring and of leavening needed and even make or invent many new kinds of breads you love with Bake.
- Press Menu, select programme 14.
- Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 1 hour 10 minutes.

Yogurt operation instruction

- This is a function with powerful practical use. You can rise the dough or make yogurt.
- Press Menu, select programme 15.
- Default time is 8 hours. It can be adjusted from 5 hours to 13.

Ferment operation instruction

- This unique design features a fermentation function by itself, specifically for the user's first doughs.
- Press Menu, select programme 17.
- Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 4 hours.

Automatic fruit dispenser operation instruction

- Use the fruit dispenser as follows:
 1. Open the cover, take out of the fruit box, press the fruit box handle and lift it up to remove the fruit box.
 2. Open the box.
 3. Add the fruit ingredients (amount to make a bread recipe), then close the cover.
 4. Place the two pillars in the bottom of the box holder, push the fruit box handle until it's set on the lid.

SPECIFIC FUNCTIONS DESCRIPTION

Reservation function

- The purpose of this function is having fresh bread the following morning.
- For example, it is 8:30 in the evening and you wish to have bread ready to go in the morning at 7:00:
- 1. Compute reserving time: it should be 10 hours and 30 minutes (from 8:30 in the evening to the next morning at 7:00, for example).
- 2. Set reserving time: Press the "+" and "-", set the time. After setting the time, press the Start button.
- **Note:** The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes.
- **Tips:** When you use the reservation function, do not put eggs, as eggs will go bad if they stay uncooked for too long and it will affect the taste of bread.
- Add the yeast after the flour, in order to maintain the activity of the yeast.

Buzz sound

- A buzz sound is given as electricity is connected.
- A buzz sound is given as Loaf, Colour, Menu or Time setup is pressed.
- A buzz sound is given as switching Start / Stop.
- In kneading processes, the buzz sound is given continuously to remind you of adding ingredients.
- A buzz sound is given as the operation is finished.
- The intermittent buzz sound is given as Keep warm is turned off.

Memory function to occasional electricity disconnection

- This unit holds a 15 minutes memory-keeping function to occasional electricity disconnection.
- After starting the bread maker, if an occasional electricity disconnection happened and its duration was not more than 15minutes, re-connecting electricity would make bread maker continue working. After re-connecting electricity, the time of working could be changed and not equal to the original time set before.
- Actual working time = Time of disconnecting electricity + Original working time set before
- If the duration of the electricity disconnection is more than 15minutes, the bread maker can't continue working. You have to reset the time.

Keep warm

- To make it easier for you to use, this bread maker is supported with a heat preservation function. When bread or other snacks are finished and not taken out in time, Keep warm function can keep them fresh at certain temperature.
- After the bread is done, the program auto-enters Keep warm with flashing ":". The maximum time for preservation is 1 hour. Keep warm will be turned off when the buzz sound is given in an intermittent way.
- Or directly press Start / Stop / Pause for 2 seconds until a buzz sound is given and then Keep warm will turn off.

Automatic fruit dispenser

- This function is useful when the bread maker is working, the programme has set the fruit ingredients needed and you can put them into the bread pan at the right moment.

PRECAUTIONS ON BREAD RECIPES

Flour

- Please don't think that any kind of flour can make perfect bread. If you can't purchase bread flour in your own area, please replace it with gluten flour or dumpling (noodle) flour.

Yeast powder

- Please don't replace yeast powder with soda powder.
- The yeast powder expired or lacking activation will affect the soft texture and look of bread.
- It is advisable to test the activation of yeast powder before making bread: take half-cup of warm water (about 104-122°F / 40-50°C), add a small spoon of sugar and stir. Continue adding two small spoons of yeast powder above the surface of water and store it in a warm place. After 10 minutes, the mixing in this cup should be raised to the level of a full cup, otherwise please purchase new yeast powder to avoid making bad bread.

Mixture ratio of water and flour

- Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to flour type used.
- When too much water is added, the dough will become so soft that can't be rounded and it will even become sticky. If so, the resulting bread would be very hard and with a flat or rough surface and a texture with bigger pore and no elasticity. The good bread should be half-rounded.
- If 5 minutes after adding water, the dough is still damp and sticky, please continue to add one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of the dough is the appropriate.
- If the water added is lacking, after 5 minutes mixing you would find the dry flour was left on the bottom of the barrel and the dough would not be fixed to a round shape. The dough would be with a flat or rough surface and no elasticity. If so, the resulting bread would be also very hard and hold a texture with dense pores.
- If 5 minutes after adding water the dough is still too dry, continue adding a big spoon of water and knead the dough until you think the water content of the dough is the appropriate.

RECOMMENDED RECIPES

- **Note:** Sugar and eggs will make bread more colourful. Please add them as the amount recommended by the Recipe book. Adding them freely will bring a heavy colour and even burn your bread. In addition, if you want to add egg, for egg will make the mixture thinner, please be sure to put just one egg beaten into the measuring cup and add water to the specified level.

Soft bread

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	½ tsp.	½ tsp.	1 tsp.
Sugar	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Dry Milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	5 Tbsp.
Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Yeast	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.

Sweet bread

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Salt	½ tsp.	½ tsp.	1 tsp.
Sugar	4 Tbsp.	6 Tbsp.	8 Tbsp.
Dry Milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	5 Tbsp.
Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Yeast	1 ¼ tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.

Natural sourdough

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Vegetable oil	1 Tbsp.	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Salt	½ tsp.	½ tsp.	1 tsp.
Sugar	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Dry Milk	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Bread Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Yeast	1/3 tsp.	1/3 tsp.	1/3 tsp.

French

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	155 ml	230 ml	300 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	½ tsp.	½ tsp.	1 ½ tsp.
Sugar	1 Tbsp.	1 Tbsp.	1 ½ Tbsp.
Dry Milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Flour	2 ½ cups / 352 g	3 ½ cups / 453 g	4 cups / 512 g
Yeast	1 tsp.	1 tsp.	1 ½ tsp.

Whole wheat

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	155 ml	230 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	½ tsp.	1 tsp.	1 ½ tsp.
Sugar	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Dry Milk	2 Tbsp.	2 ½ Tbsp.	3 ½ Tbsp.
Flour	4/5 cups / 100 g	1 1/5 cups / 150 g	3 ½ cups / 400 g
Yeast	1 ¼ tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.

Quick

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	180 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Sugar	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Dry milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Yeast	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.

Sugar free

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	2 tsp.
Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Eggs	1	1	1
Xylitol	3 Tbsp.	4 Tbsp.	6 Tbsp.
Dry milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Yeast	1 tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.

Multigrain bread

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	120 ml	170 ml	210 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Salt	½ tsp.	¾ tsp.	1 tsp.
Whole wheat flour	½ cups / 50 g	¾ cups / 75 g	4/5 cups / 100 g
Flour	1 ¼ cups / 150 g	1 4/5 cups / 230 g	2 ½ cups / 300 g
Oatmeal	4/5 cups / 100 g	1 1/5 cups / 150 g	3 ½ cups / 400 g
Dry milk	1 ¼ tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.
Eggs	1	1	1
Yeast	1 tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.
Sugar	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.

Milky loaf

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Milk	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Sugar	1 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Flour	2 cups / 256 g	3 cups / 384 g	4 cups / 512 g
Oatmeal	50 g	75 g	100 g
Dry milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	5 Tbsp.
Eggs	1	1	1
Yeast	1 tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.

Gluten free

Ingredients	1 lb (500 g)	1.5 lb (750 g)	2 lb (1000 g)
Water	140 ml	180 ml	260 ml
Sugar	2 ½ Tbsp.	3 Tbsp.	3 ½ Tbsp.
Salt	½ tsp.	1 tsp.	2 tsp.
Vegetable oil	2 Tbsp.	2 Tbsp.	3 Tbsp.
Gluten free flour	1 cup / 160 g	1 ½ cups / 210 g	2 cups / 320 g
Corn flour	1 cup / 140 g	1 ¼ cups / 210 g	2 cups / 280 g
Yeast	1 tsp.	1 ¼ tsp.	1 ½ tsp.

Cake

Ingredients	Quantity
Eggs	4
Butter	100 g
Sugar	150 g
Cake flour (weak flour)	3 cups / 384 g
Salt	1 tsp.
Soda powder	3.5 g

Raw dough

Ingredients	Quantity
Water	280 ml
Vegetable oil	2 Tbsp.
Eggs	2
Salt	1 1/3 tsp.
Sugar	1 Tbsp.
Flour	4 cups / 512 g

Yogurt

Ingredients	Quantity
Milk	1 ½ cups / 350 g
Yogurt	50 ml
Sugar	3 Tbsp.

Leaven dough

Ingredients	Quantity
Water	280 ml
Vegetable oil	2 Tbsp.
Salt	1 1/3 tsp.
Sugar	1 Tbsp.
Flour	4 cups / 512 g
Yeast	1 ½ tsp.

Jam

Ingredients	Quantity
Fruit	6 cups
Sugar	1 ½ cups / 300 g
Gelatin or pudding powder	3 Tbsp.

CLEANING AND MAINTENANCE

Keep surface clean

- Unplug the unit and disconnect electricity before cleaning.
- Apply a small amount of neutral cleaning solution to a clean and soft cloth and wipe the unit, and then dry it thoroughly with another dry cloth. Please don't use gas, oil or other abrasive cleansers and corrosive liquids to clean.

Keep accessories clean

- After each use, clean all the accessories used to avoid the accumulation of dirt.
- If the stirring rod is caught by the barrel and doesn't come off, you could pour an appropriate amount of water to steep for a while and then take the stirring rod off.
- If you don't use the unit for a long time, you should clean all the accessories and allow them to cool and store them into the barrel.

Environment for use

- The appropriate temperature for use is 14°F~104°F / -10°C~40°C.
- The air relative humidity should be lower than 95% and the temperature should be 77°F / 25°C.
- The appropriate temperature for storage is -40°F~60°F / -40°C~15°C.
- No inflammable gas, corrosive gas or conducting dust in air.

PROBLEM SOLUTION

PROBLEM	POSSIBLE ISSUE	SOLUTION
Bread maker fails to mix flour or it doesn't work	• Check if it is plug into outlet. • Check if operation is delayed. • Damage of parts.	• Press Start / Stop and the Bread maker begins to work. • Indicator "." is flashing, and countdown begins to work. • Send to maintenance department.
Abnormal sound	• There is some hard stuff or crumbs in barrel. • Lock barrel into position.	• Remove anything found inside the unit before restart. • Replace bread barrel into position.
Abnormal smell / taste	• Wire cord damaged. • Something left on heating tube.	• Keep wire cord away from heated objects. • Remove the matter left on the heating tube.
LED indicates "LLL"	Temperature inside the unit is lower than 14°F / -10°C.	Use the unit under the temperatures between 14°F~104°F / -10°C~40°C.
LED indicates "HHH"	Temperature inside the unit is higher than 122°F / 50°C.	Use electric fan to cool it or naturally let it cool to be at room temperature.
LED indicates "EE0" or "EE1"	Sensor defect.	Send to maintenance department.
Bread is partly raw	Bread is raw.	Less water or water temperature is high.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	710W, 220-240 V
Capacity	2 lb / 1000 g
Dimensions	345 x 248 x 310 mm
Weight	6.7 kg

BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestra panificadora. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier electrodoméstico, se deberán respetar en todo momento las medidas de seguridad básicas:

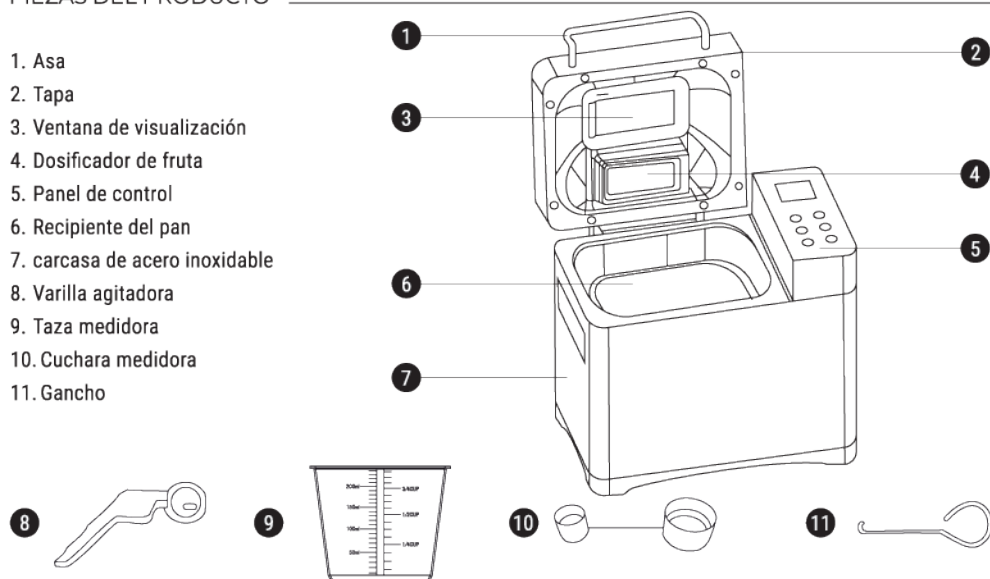
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos limitados, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya sido formada para usar el aparato de forma segura. Los niños no deben jugar con este aparato. Tampoco deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Es necesario supervisar a los niños de cerca cuando utilicen cualquier electrodoméstico.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice ningún aparato eléctrico con algún cable dañado, una vez ha sufrido algún fallo en su funcionamiento o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten de manera eléctrica o mecánica. Si el cable de alimentación está dañado, debe remplazarse por el fabricante, algunos de sus intermediarios o personal cualificado para prevenir riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Superficies calientes. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores. No deje que el cable cuelgue desde el borde de la encimera o entre en contacto con las superficies calientes.
- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar con un temporizador externo o algún otro sistema de control remoto.
- Limpie las superficies que estén en contacto con la comida.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje del enchufe corresponde con el que aparece en la etiqueta de clasificación.
- Para protegerle contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o la carcasa del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchúfelo de la corriente cuando no utilice o vaya a limpiar la panificadora. Permita que se enfríe antes de insertar alguna pieza o desmontarlas.
- No coloque el aparato sobre (o cerca de) un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- Extreme las precauciones cuando mueva un electrodoméstico con aceite caliente u otros líquidos a altas temperaturas.
- No toque ninguna pieza en movimiento del aparato mientras esté en marcha.
- Nunca enchufe el aparato sin haber introducido los ingredientes necesarios en el recipiente para hacer pan.
- Nunca golpee el recipiente del pan en la parte superior o en los bordes porque podría dañarlo.
- Primero conecte el cable a la panificadora y después al enchufe de la pared. Para desconectar el aparato, ponga todos los controladores en la posición OFF y luego desenchufe el cable de la pared.
- No utilice la unidad sin el recipiente del pan colocado para evitar daños en el aparato.
- El uso de accesorios que no han sido recomendados por el fabricante podría causar incendios, descargas eléctricas o daños.

- No utilice la panificadora en exteriores. Solo para uso doméstico.
- No utilice esta panificadora para fines para los que no fue diseñada y guarde estas instrucciones.
- Un cable de alimentación más corto de lo habitual previene el riesgo de enredos o de tropiezos.
- Sin embargo, existen cables de extensión más largos que pueden utilizarse con cuidado.
- Si se utiliza un cable más largo:
 - La clasificación eléctrica especificada del cable o de la extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
 - El cable debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la encimera o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezarse de manera accidental. Si el electrodoméstico cuenta con conexión de toma a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Pantalla LCD controlado mediante microordenador.
- Puede hacer pan, pasteles, masas, mermeladas y hornear de manera automática.
- Selección de múltiples recetas, que incluyen pan dulce, pan francés, y muchas más.
- Dosificador de fruta automático.

PIEZAS DEL PRODUCTO



Explicación de los utensilios de medida

- Taza medidora (9):
 - Taza para líquidos y sólidos.
 - Cuando tome líquidos con la taza transparente para medir la cantidad que necesite, colóquela en una mesa o una superficie plana al nivel de sus ojos.
 - Medir ingredientes sólidos en polvo: añada la cantidad de polvo que necesite en la taza medidora transparente, agítela ligeramente para alisar la superficie y luego compruebe la medida. No la agite demasiado fuerte ni durante demasiado tiempo ya que el polvo podría derramarse o compactarse demasiado y marcar un nivel más bajo del que necesita.
 - Una taza de harina normal pesa unos 160 g.
- Cuchara medidora (10):
 - Cuchara de doble cara (pequeña y grande).
- Gancho (11):
 - Se utiliza para sacar la varilla agitadora de la panificadora.

PANEL DE CONTROL

Menú

- Al seleccionar uno de los programas, del 1 al 17, que se muestran en el panel de control, la pantalla mostrará los ajustes correspondientes:

1. Pan de molde	5. Pan de trigo integral	9. Pan de leche	13. Mermelada
2. Panes dulces	6. Pan rápido	10. Bizcocho	14. Hornear
3. Masa madre	7. Sin azúcar	11. Masa cruda	15. Yogur
4. Pan blanco	8. Multigrano	12. Masa de levado	16. Sin gluten
			17. Fermento

Tamaño

- En los ajustes, seleccione uno de los siguientes pesos para el pan: 500 g / 750 g / 1000 g. El tamaño solo se puede ajustar en los programas del 1 al 9.

Color

- Elige el color del pan pulsando en Claro / Medio / Oscuro para el pan de trigo integral, pan blanco, etc. Se mostrará la marca correspondiente a su elección en la pantalla.

Start / Stop / Pausa

- Pulse este botón para encender o apagar la panificadora.
- Existe una función de parada de emergencia para evitar caídas accidentales, choques u otros accidentes relacionados. Pulse el botón de Start / Stop / Pausa durante 1 segundo hasta que escuche un sonido de aviso y la unidad dejará de funcionar de manera inmediata.

Nota: Al pulsar durante un segundo, se pausa la panificadora, por lo que se detiene el programa. Al estar en modo Pausa, puede añadir más ingredientes, por ejemplo. Vuelva a pulsar para quitar la pausa y todos los programas que tuviera establecidos seguirán funcionando como antes. La panificadora se detendrá del todo cuando pulse el botón durante 3 segundos o más.

+

- En la pantalla de Ajustes, al pulsar el botón + se añadirá un retraso de 1, 5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltar, el programa añadirá el máximo del tiempo de retraso. Pulsando de nuevo, se restablecerá el tiempo de retraso mínimo.

-

- En la pantalla de Ajustes, al pulsar el botón - se reducirá el tiempo de retraso en 1, 5 o 10 minutos. Si pulsa este botón sin soltar, el programa reducirá el tiempo de retraso al mínimo. Pulsando de nuevo, se restablecerá el tiempo de retraso máximo original.

Estado operativo

- Los estados operativos son los siguientes: Reserva (si es necesario); Amasado 1; Descanso; Amasado 2; Fermento 1, 2 o 3; Horneado; Mantener caliente y Completado.

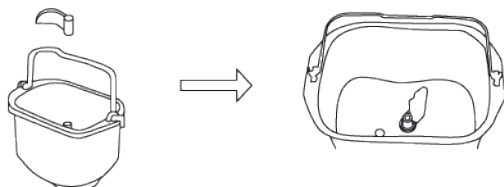
Nota: Esta panificadora (desde el programa 1 al 9 y el 11, 12 y 16) cuentan con la función de Reserva. Una vez elegido el tiempo de reserva, haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará para marcar que la función se ha activado y aparecerá una cuenta atrás. Si no quiere asignar una hora de reserva, haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará y la panificadora empezará a funcionar.

- Los programas 14, 15 y 17 no cuentan con la función de Reserva, pero se puede ajustar el tiempo. Establezca la hora, haga clic en Start / Stop / Pausa y la pantalla del reloj dejará de parpadear. Eso significa que lo ha hecho bien. Haga clic en Start / Stop / Pausa, la señal luminosa ":" parpadeará y la panificadora empezará a funcionar.
- Cuando la panificadora esté a mitad del proceso, si quiere detenerla, haga clic en el botón Start / Stop / Pausa y escuchará un pitido. La pantalla del reloj parpadeará y se detendrá la panificadora. Si quiere cancelar la pausa, haga clic de nuevo en Start / Stop / Pausa. Si quiere detener el aparato, haga clic en Start / Stop / Pausa, oír un pitido, la pantalla mostrará su estado predeterminado y la panificadora se detendrá.

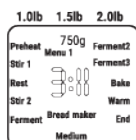
INSTRUCCIONES DE USO

- Tenga cuidado antes de utilizar la panificadora: Compruebe el cable de alimentación, el enchufe y la caja de fusibles. La carga eléctrica permitida debe ser superior a 6A. La panificadora debe colocarse sobre una superficie nivelada.

1. Retire el recipiente del pan del interior del contenedor y coloque la varilla agitadora. Después, coloque el orificio de la varilla agitadora en la posición correcta en el eje rotatorio.

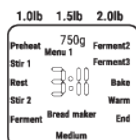


2. Añada la cantidad apropiada de agua, huevos y harina en el recipiente, y finalmente añada la levadura. Asegúrese de que la levadura en polvo se añada sobre la harina para no mezclar la levadura con el agua, el azúcar o la sal ya que, de otro modo, la activación de la levadura podría debilitarse o incluso no funcionar.
3. Coloque el recipiente con la mezcla de ingredientes en el interior de la panificadora y cierre la tapa.
 - a) Si encuentra alguna obstrucción en el recipiente al presionar con la tapa, pruebe a levantarlo de nuevo y gire el eje en otra dirección.
 - b) Una vez colocado el recipiente de nuevo, muévelo un poco en el sentido de las agujas del reloj, así se quedará fijo.
4. Enchufe la panificadora: Un pitido le avisará y la pantalla mostrará que el valor predeterminado al encender el aparato es: 750 g / Color medio / Pan de molde.
5. Elija la receta de pan deseada. Pulse en Menú: El número se moverá en círculo desde el 1 al 17. Del 1 al 9 y el 16 son recetas de pan.
6. Seleccione el color y el tamaño.



Pulse en Tamaño
Pulse en Color

7. Establezca el tiempo de reserva. Diríjase a Función de reserva para seguir las instrucciones. Si quiere hacer pan ahora mismo, sátese este paso.



Pulse +
Pulse -

8. Encienda la panificadora para empezar a hacer pan: Pulse Start / Stop / Pausa y empezará la cuenta atrás.
 - Tras encender la panificadora, empezará a mezclar la harina. Para evitar que se derrame la harina, el programa cuenta con intervalos de mezcla autoajustables durante los primeros 7 minutos. Tras 7 minutos, se configura automáticamente para seguir mezclando.
 - Una vez establecida la función Reserva, la señal ":" de la pantalla empezará a parpadear y se encenderá la panificadora. Cuando empiece la cuenta atrás, empezará también la mezcla de la harina.
9. Finalización del proceso de hacer pan: Cuando la cuenta atrás llegue a 0:00, oirá un pitido que notifica que el pan ya está hecho.
 - Mantener caliente: Pulse Start / Stop / Pausa durante 1 segundo.
 - Sin calor: Desenchufe la panificadora.
10. Sacar el pan de la panificadora: Como el pan estará muy caliente, póngase un par de guantes y sacuda ligeramente el pan antes de sacarlo.

ANTES DEL PRIMER USO

- La panificadora puede que desprenda un poco de humo y un olor característico cuando la enciendas por primera vez. Esto es normal que ocurra y pasará pronto. Asegúrese de que el aparato cuenta con la ventilación suficiente.
- Compruebe si todas las piezas y accesorios se encuentran en buen estado.
- Limpie las piezas según se indica en la sección de Limpieza y mantenimiento.
- Encienda la panificadora vacía en el modo Horneado durante 10 minutos. Después deje que se enfríe y limpie todas las partes desmontables de nuevo.
- Seque las piezas minuciosamente y vuelva a montarlas. La panificadora ya está lista para su uso.

CÓMO HACER PAN

Pan de molde 750 g y color medio

- Limpie el recipiente del pan, la varilla agitadora, la taza y la cuchara medidora.
- Alinee el orificio de la varilla agitadora en la posición correspondiente del eje rotatorio del recipiente del pan y fíjelo en la posición adecuada.
- Tal y como se recomienda en el libro de recetas, añada los ingredientes por orden. Asegúrese de añadir la levadura en polvo sobre la harina y no deje que la levadura toque el agua.
- Coloque el recipiente del pan dentro del contenedor y fíjelo en la posición adecuada, luego ciérrelo con la tapa.
- Enchufe la panificadora: La pantalla mostrará un menú predeterminado inmediatamente: 750 g / Color medio / Pan de molde
- Pulse Start / Stop / Pausa hasta que escuche un pitido. El indicador luminoso parpadeará y la panificadora empezará el amasado.
- El pan estará hecho cuando acabe la cuenta atrás. En ese momento empezará el programa Mantener caliente automáticamente.
- Pulse Start / Stop / Pausa durante 3 segundos, oírás un pitido y la función de Mantener caliente se detendrá.
- Una vez se ha terminado de hacer el pan, póngase unos guantes para sacarlo del recipiente.
- Dele la vuelta al recipiente para sacar el pan.

Consejos:

- Puede ocurrir que la varilla agitadora se enganche en el pan cuando vaya a sacarlo. En este caso, utilice el gancho del siguiente modo:
 1. Inserte el gancho en el eje de la varilla agitadora.
 2. Tire suavemente para liberar la varilla agitadora.
- **Atención:** la manera de hacer pan explicada anteriormente es la manera más sencilla, no es necesario utilizar las opciones Menú, Tamaño y Color.

Instrucciones de uso del programa Bizcocho

- Las instrucciones para hacer un bizcocho son parecidas a cómo hacer pan. Como los ingredientes para hacer bizcochos se mencionan en el libro de recetas, puede seleccionar el programa Bizcocho y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 10.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 33 minutos.

Instrucciones de uso del programa Masa cruda

- Las instrucciones para hacer una masa cruda son parecidas a cómo hacer pan. Como los ingredientes para el amasado se mencionan en el libro de recetas (no hace falta sal, azúcar o leche en polvo), puede seleccionar el programa Masa cruda y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 11.
- El tiempo predeterminado es de 23 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando acabe el amasado, oírás un pitido.

Instrucciones de uso del programa Masa de levado

- Puede hacer masa fermentada. Como los ingredientes para el amasado se mencionan en el libro de recetas (no hace falta sal, azúcar o leche en polvo), puede seleccionar el programa Masa de levado y empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 12.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 24 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando acabe el amasado, oír un pitido.

Instrucciones de uso del programa Mermelada

- Puede hacer muchas mermeladas de frutas deliciosas con esta panificadora.
- Para preparar mermeladas tiene que preparar la cantidad de fruta recomendada por el libro de recetas.
- En primer lugar, limpie las frutas, pélelas y quítele los huesos. Córtelas en trozos de unos 3 cm de grosor y con una batidora, por ejemplo, exprímalas o hágalas puré de manera individual. Finalmente, elija algunas para mezclarlas como se recomienda en el libro de recetas. Cuando lo tenga todo preparado, pulse el programa Mermelada para empezar.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 13.
- El tiempo predeterminado es de 1 hora y 5 minutos.
- No puede seleccionar ni el color ni el tamaño. Cuando se termine de preparar la mermelada, oír un pitido.
- Saque el recipiente y deje que se enfríe, después vierta la mermelada en otro recipiente para su conservación.
- **Atención:** Mantenga a los niños alejados de la mermelada recién terminada para evitar quemaduras.

Instrucciones de uso del programa Horneado

- Esta función es muy útil. Una vez entienda como funciona la panificadora, puede utilizar el programa de Masa de levado para controlar el tiempo de amasado y de levado necesario o incluso hacer o inventar nuevos tipos de pan con este programa.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 14.
- El tiempo predeterminado es de 10 minutos. Puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 1 hora y 10 minutos.

Instrucciones de uso del programa Yogur

- Esta función es muy útil. Utilice este programa para hacer yogur casero.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 15.
- El tiempo predeterminado es de 8 horas. Puede ajustarse desde 5 hasta 13 horas.

Instrucciones de uso del programa Fermento

- Este diseño único cuenta con la función de fermentación, especialmente pensada para las primeras masas del usuario.
- Pulse en Menú, seleccione el programa 17.
- El tiempo predeterminado es de 30 minutos. Puede ajustarse desde 10 minutos hasta 4 horas.

Instrucciones de uso del programa de Dosificador de fruta automático

- Para utilizar el dosificador de fruta siga las siguientes instrucciones:
 1. Abra la cubierta, saque el recipiente para las frutas, presione en el asa del recipiente y sáquelo tirando hacia arriba.
 2. Abra el recipiente.
 3. Añada las frutas (cantidad para hacer un pan) y después cierre la tapa.
 4. Coloque las dos varillas del fondo del contenedor del recipiente y presione el asa del recipiente de frutas hasta que se acople a la tapa.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESPECÍFICAS

Función de reserva

- El propósito de esta función es el de tener pan fresco a la mañana siguiente.
- Por ejemplo, son las 8:30 de la tarde y quiere tener pan recién hecho a la mañana siguiente a las 7:00:
- 1. Calcule el tiempo de reserva: Hay 10 horas y media desde las 8:30 de la tarde hasta las 7:00 de la mañana siguiente.
- 2. Establezca el tiempo de reserva: Pulse los botones + y - para establecer el tiempo. Una vez establecido, pulse en el botón Start.
- **Nota:** El tiempo que se muestra en la pantalla es de 10 horas y 30 minutos, este tiempo incluye ya el tiempo necesario para hacer el pan.
- **Consejos:** Cuando utilice la función de reserva, no añada huevos, ya que se estropearán si pasan demasiado tiempo crudos y afectará al sabor del pan.
- Añada la levadura encima de la harina para mantener la actividad de la levadura.

Pitido

- Se escucha un pitido cuando se conecta la panificadora a la electricidad.
- Se escucha un pitido cuando se pulsan las opciones de Tamaño, Menú o Tiempo.
- Se escucha un pitido cuando se pulsa Start / Stop.
- Durante el amasado, se escuchan pitidos para recordarle que tiene que agregar más ingredientes.
- Se escucha un pitido cuando se termina el proceso.
- Se escucha un pitido intermitente cuando se apaga la función de Mantener caliente.

Función de memoria para los apagones eléctricos ocasionales

- Esta unidad cuenta con una función de memoria de 15 minutos en caso de que se produzca un apagón eléctrico.
- Una vez en marcha la panificadora, si ocurriera algún apagón y su duración no fuera mayor de 15 minutos, al volver a conectar la electricidad, la panificadora seguiría funcionando con normalidad. Una vez reconectada la electricidad, el tiempo de funcionamiento podría cambiar y no ser igual que el que se había establecido en un principio.
- Tiempo de funcionamiento real = Duración de desconexión de la electricidad + Tiempo establecido en primer lugar
- Si la duración de la desconexión fuera mayor de 15 minutos, la panificadora no podría seguir funcionando. Tiene que reconfigurar el tiempo.

Mantener caliente

- Para facilitar el uso de la panificadora, esta cuenta con una función de conservación del calor. Cuando el pan u otras preparaciones se han terminado de cocinar y no se han sacado en su momento, la función Mantener caliente los mantiene frescos y a cierta temperatura.
- Una vez se ha terminado de hacer el pan, el programa activa la función de Mantener caliente automáticamente y lo indica con la señal ":" intermitente. El tiempo máximo de conservación es de 1 hora. La función de Mantener caliente se apagará cuando oiga un pitido intermitente.
- O pulse directamente Start / Stop / Pausa durante 2 segundos hasta que oiga el pitido y Mantener caliente se apagará.

Dosificador de fruta automático

- Esta función es útil cuando la panificadora está en funcionamiento, el programa ha establecido la fruta necesaria y puede añadir las en el recipiente del pan en el momento adecuado.

PRECAUCIONES PARA LAS RECETAS DE PAN

Harina

- No se puede utilizar cualquier tipo de harina para todas las recetas, respete la lista de ingredientes. Si no sabe o no tiene al alcance dónde comprar harina para hacer pan, puede remplazarla por harina con gluten o harina para hacer fideos.

Levadura en polvo

- No remplace la levadura por bicarbonato.
- La levadura caducada o sin poder de activación afectará a la textura suave y a la apariencia del pan.
- Es aconsejable comprobar el poder de activación de la levadura antes de hacer pan: en media taza de agua caliente (entre 40-50°C), añada una cucharadita de azúcar y remueva. Añada dos cucharaditas de levadura más en la superficie del agua y guárdela en un lugar cálido. Tras 10 minutos, la mezcla de esta taza debería aumentar hasta el nivel del filo de la taza. Si no es así, compre más levadura en polvo.

Proporción de mezcla de agua y harina

- Los diferentes tipos de harina tienen diferentes niveles de absorción de agua. Ajuste la cantidad de agua al tipo de harina que utilice.
- Cuando se añade demasiada agua, la masa se vuelve demasiado suave y no puede coger forma, estará incluso muy pegajosa. Si esto ocurre, el pan resultante será demasiado duro y con una superficie plana y áspera, con una textura con grandes poros y sin elasticidad. Un buen pan debe tener forma redondeada.
- Si 5 minutos después de añadir agua, la masa sigue húmeda y pegajosa, añada una o dos cucharadas grandes de harina y amase hasta que crea que el contenido de agua en la masa es el apropiado.
- Si el agua añadida no es suficiente, después de 5 minutos mezclando verá que la harina se apelmaza en el fondo del recipiente y la masa no se adapta a una forma redondeada. La masa tendrá una superficie plana, áspera y no tendrá elasticidad. Si esto ocurre, el pan resultante también estará muy duro y con una textura de poros densos.
- Si 5 minutos después de añadir agua, la masa sigue demasiado seca, añada una o dos cucharadas grandes de agua y amase hasta que crea que el contenido de agua en la masa es el apropiado.

RECETAS RECOMENDADAS

- El azúcar y los huevos hacen que el color del pan sea más intenso. Añádalos en la cantidad recomendada en el libro de recetas. Si los añade libremente, el color puede llegar a ser muy fuerte o incluso puede llegar a quemarse el pan. Además, si quiere añadir un huevo, ya que el huevo también diluye la mezcla si es necesario, asegúrese de poner solo un huevo batido en la taza medidora y añadir agua hasta el nivel indicado en la receta.

Pan de molde

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	5 cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 cdita.	1 cdita.	1 cdita.

Panes dulces

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	4 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	4 cda.	6 cda.	8 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	5 cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

Masa madre

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Aceite vegetal	1 cda.	1 cda.	2 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 cdita.
Azúcar	1 cda.	2 cda.	3 cda.
Leche en polvo	1 cda.	2 cda.	3 cda.
Harina para pan	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1/3 cdita.	1/3 cdita.	1/3 cdita.

Pan blanco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	155 ml	230 ml	300 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	½ cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	1 cda.	1 cda.	1 ½ cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Harina	2 ½ cups / 352 g	3 ½ cups / 453 g	4 tazas / 512 g
Levadura	1 cdita.	1 cdita.	1 ½ cdita.

Pan de trigo integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	155 ml	230 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	1 cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Leche en polvo	2 cda.	2 ½ cda.	3 ½ cda.
Harina	4/5 tazas / 100 g	1 1/5 tazas / 150 g	3 ½ tazas / 400 g
Levadura	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

Pan rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	180 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.	1 cdita.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Azúcar	1 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Leche en polvo	2 Cda.	3 Cda.	4 Cda.
Levadura	2 Cda.	3 Cda.	4 Cda.

Sin azúcar

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.	2 cdita.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Huevos	1	1	1
Xilitol	3 cda.	4 cda.	6 cda.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.	4 cda.
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

Pan de cereales

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	120 ml	170 ml	210 ml
Mantequilla	2 cda.	2 cda.	3 cda.
Sal	½ cdita.	¾ cdita.	1 cdita.
Harina	3 ½ tazas / 50 g	3 ½ tazas / 75 g	4/5 tazas / 100 g
Avena	4/5 tazas / 100 g	1 1/5 tazas / 150 g	3 ½ cups / 400 g
Leche en polvo	1 ¼ cdita.	1 ¼ cdita	1 ½ cdita.
Huevos	1	1	1
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	1 cda.	2 cda.	3 cda.

Pan de leche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Azúcar	1 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Harina	2 tazas / 256 g	3 tazas / 384 g	4 tazas / 512 g
Avena	50 g	75 g	100 g
Leche en polvo	2 Cda.	3 Cda.	5 Cda.
Huevos	1	1	1
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

Sin gluten

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	180 ml	260 ml
Azúcar	2 ½ Cda.	3 Cda.	3 ½ Cda.
Sal	½ cdita.	1 cdita.	2 cdita.
Aceite vegetal	2 Cda.	2 Cda.	3 Cda.
Harina sin gluten	1 taza / 160 g	1 ½ tazas / 210 g	2 tazas / 320 g
Harina de maíz	1 taza / 140 g	1 ¼ taza / 210 g	2 tazas / 280 g
Levadura	1 cdita.	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.

Bizcocho

Ingredientes	Cantidad
Huevos	4
Mantequilla	100 g
Azúcar	150 g
Harina pastelera (harina débil)	3 tazas / 384 g
Sal	1 cdita.
Bicarbonato	3,5 g

Masa cruda

Ingredientes	Cantidad
Agua	280 ml
Aceite vegetal	2 cda.
Huevos	2
Sal	1 1/3 cdita.
Azúcar	1 cda.
Harina	4 tazas / 512 g

Yogur

Ingredientes	Cantidad
Leche	1 ½ tazas / 350 g
Yogur	50 ml
Azúcar	3 cda.

Masa de levado

Ingredientes	Cantidad
Agua	280 ml
Aceite vegetal	2 cda.
Sal	1 1/3 cdita.
Azúcar	1 cda.
Harina	4 tazas / 512 g
Levadura	1 ½ cdita.

Mermelada

Ingredientes	Cantidad
Fruta	6 tazas
Azúcar	1 ½ tazas / 300 g
Gelatina o polvos de cuajada	3 cda.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga la superficie limpia

- Desenchufe la unidad y desconecte la electricidad antes de limpiarla.
- Aplique una pequeña cantidad de solución neutra de limpieza en una gamuza limpia y suave, y limpie la unidad. Séquela después con otra gamuza seca. No utilice limpiadores en aerosol, aceitosos, abrasivos o corrosivos para limpiar.

Mantenga los accesorios limpios

- Después de cada uso, limpie todos los accesorios que haya utilizado para evitar la acumulación de suciedad.
- Si la varilla agitadora se queda atrapada en el recipiente y no puede sacarla con facilidad, puede verter una cantidad apropiada de agua para dejarlo en remojo durante un tiempo.
- Si no va a utilizar la unidad durante un tiempo prolongado, debería limpiar los accesorios y dejar que se sequen para después almacenarlos dentro del recipiente.

Entorno de uso

- La temperatura ambiental adecuada para su uso es entre 10°C~40°C.
- La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95 % y la temperatura de unos 25°C.
- La temperatura ambiental adecuada para su almacenaje debe ser entre -40°C~60°C.
- Evite los gases inflamables, corrosivos o el polvo en suspensión en el aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
La panificadora no mezcla bien la harina o no funciona	• Compruebe que está enchufada. • Compruebe si la preparación se ha retrasado. • Piezas dañadas.	• Pulse Start / Stop y la panificadora empezará a funcionar. • La señal ":" está parpadeando y la cuenta atrás empezará a funcionar. • Envíelo al departamento de mantenimiento.
Ruido extraño	• Restos de ingredientes pegados o migas en el recipiente. • Recipiente en posición indebida.	• Elimine cualquier cosa que haya en la unidad antes de reiniciarla. • Recoloque el recipiente del pan.
Sabor u olor extraño	• Cable de alimentación dañado. • Restos de ingredientes en el tubo calentador.	• Mantenga el cable alejado de objetos calientes. • Retire la materia del tubo calentador.
La pantalla indica "LLL"	La temperatura dentro de la unidad es inferior a -10°C.	Utilice la unidad a una temperatura ambiente de entre 10°C y 40°C.
La pantalla indica "HHH"	La temperatura dentro de la unidad es superior a 50°C.	Utilice el ventilador eléctrico para enfriarlo o deje que se enfríe de forma natural hasta que alcance una temperatura ambiente.
La pantalla indica "EE0" o "EE1"	Defecto en el sensor.	Envíelo al departamento de mantenimiento.
El pan está parcialmente crudo	El pan está crudo.	Menos agua o la temperatura del agua es demasiado alta.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	710W, 220-240 V
Capacidad máxima	1000 g
Dimensiones	345 x 248 x 310 mm
Peso	6.7 kg

PORTUGUÊS

BEM-VINDO

Muito obrigado por escolher a nossa máquina de pão. Antes de usar o aparelho, leia cuidadosamente estas instruções para a sua correta utilização.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de sofrer uma descarga elétrica, lesões e mesmo a morte se forem estritamente respeitadas. Guarde este manual num local seguro para o consultar no futuro, juntamente com o cartão de garantia do produto devidamente preenchido, a embalagem original do produto e o comprovativo de compra. Se possível, entregue estas instruções ao seguinte proprietário do eletrodoméstico. Respeite sempre as precauções de segurança básicas e as normas de prevenção de acidentes quando utilizar um eletrodoméstico. Não assumimos qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar qualquer eletrodoméstico, deverão ser sempre respeitadas as medidas de segurança básicas:

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimentos limitados, sempre que estejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenha sido formada para usar o aparelho de forma segura. As crianças não devem brincar com este aparelho. Também não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção do aparelho a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas. É necessário supervisionar as crianças de perto quando utilizarem qualquer eletrodoméstico.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não utilize nenhum aparelho elétrico com algum cabo danificado, após ter sofrido alguma falha no seu funcionamento ou se tiver ficado danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à instalação de serviço autorizado mais próxima para que o examinem, reparem ou ajustem a nível elétrico ou mecânico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por algum dos seus agentes ou por pessoal qualificado para evitar danos.
- **PRECAUÇÃO:** Superfícies quentes. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou puxadores. Não deixe que o cabo fique pendurado na beira da bancada ou entre em contacto com as superfícies quentes.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com temporizador externo ou algum outro sistema de controlo remoto.
- Limpe as superfícies que estejam em contacto com os alimentos.
- Antes de o utilizar, verifique se a voltagem da tomada corresponde à que aparece na etiqueta de classificação.
- Para o proteger contra descargas elétricas, não mergulhe o cabo, a tomada ou a estrutura do aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue-o da corrente quando o não estiver a utilizar ou se for limpar a máquina de pão. Deixe-a arrefecer antes de inserir alguma peça ou de a desmonta.
- Não coloque o aparelho sobre (ou perto de) um queimador de gás ou elétrico, nem de um forno quente.
- Intensifique as precauções quando mover um eletrodoméstico com óleo quente ou outros líquidos a altas temperaturas.
- Não toque em nenhuma peça do aparelho que se encontre em movimento.
- Nunca ligue o aparelho sem ter introduzido os ingredientes necessários no recipiente para fazer pão.
- Nunca bata no recipiente do pão, na parte superior ou nas margens porque poderia danificá-lo.
- Primeiro ligue o cabo à máquina de pão e depois à tomada da parede. Para desligar o aparelho, coloque todos os controladores na posição OFF e, depois, desligue o cabo da parede.
- Não utilize a unidade sem o recipiente do pão colocado para evitar danos no aparelho.
- A utilização de acessórios que não tenham sido recomendados pelo fabricante pode causar incêndios, descargas elétricas ou danos.
- Não utilize a máquina de pão no exterior. Apenas para uso doméstico.
- Não utilize esta máquina de pão para fins para os quais que não tenha sido concebida e guarde estas instruções.
- Um cabo de alimentação mais curto do habitual previne o risco de se enredar ou tropeçar nele.

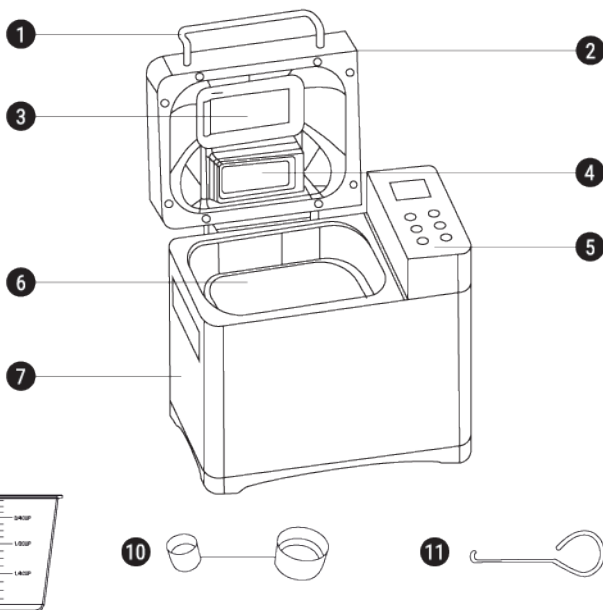
- No entanto, existem cabos de extensão mais longos que se podem utilizar com cuidado.
- Se for utilizado um cabo mais longo:
 - A classificação elétrica especificada do cabo ou da extensão deve ser, pelo menos, tão elevada como a do aparelho.
 - O cabo deve ser colocado de forma a não ficar pendurado na beira da bancada ou da mesa onde as crianças possam puxar por ele ou alguém possa tropeçar acidentalmente. Se o eletrodoméstico contar com conexão de tomada à terra, o cabo de extensão deve ser do tipo de tomada de terra de três cabos.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Ecrã LCD controlado através de microcomputador.
- Pode fazer pão, bolos, massas, compotas e levar ao forno de forma automática.
- Seleção de múltiplas receitas, que incluem pão doce, pão francês, e muitas mais.
- Doseador de fruta automático.

PEÇAS DO PRODUTO

1. Pega
2. Tapa
3. Janela de visualização
4. Doseador de fruta
5. Painel de controlo
6. Recipiente do pão
7. Estrutura de aço inoxidável
8. Vareta agitadora
9. Chávena medidora
10. Colher medidora
11. Gancho



Explicação dos utensílios de medida

- Chávena medidora (9):
 - Chávena para líquidos e sólidos.
 - Quando tomar líquidos com a chávena transparente para medir a quantidade que necessita, coloque-a numa mesa ou numa superfície plana ao nível dos olhos.
 - Medir ingredientes sólidos em pó: acrescente a quantidade de pó de que necessita na chávena medidora transparente, agite-a ligeiramente para alisar a superfície e, depois, confirme a medida. Não a agite com demasiada força nem durante demasiado tempo, uma vez que o pó se poderia derramar ou ficar demasiado compactado e marcar um nível mais baixo de que aquele que necessita.
 - Uma chávena de farinha normal pesa cerca de 160 g.
- Colher medidora (10):
 - Colher de dupla face (pequena e grande).
- Gancho (11):
 - Utiliza-se para tirar a vareta agitadora da máquina de pão.

PAINEL DE CONTROLO

Menu

- Ao selecionar um dos programas, do 1 ao 17, que se mostram no painel de controlo, o ecrã irá mostrar os ajustes correspondentes:

1. Pão de forma	5. Pão de trigo integral	9. Pão-de-leite	13. Compota
2. Pães doces	6. Pão rápido	10. Bolo	14. Levar ao forno
3. Massa-mãe	7. Sem açúcar	11. Massa crua	15. Iogurte
4. Pão branco	8. Multigrão	12. Massa lêveda	16. Sem glúten
			17. Fermento

Tamanho

- Nos ajustes, selecione um dos seguintes pesos para o pão: 500 g / 750 g / 1000 g. O tamanho só se pode ajustar nos programas do 1 ao 9.

Cor

- Escolha a cor do pão pressionando em Claro / Médio / Escuro para o pão de trigo integral, a pão branco, etc. A marca correspondente à sua escolha será apresentada no ecrã.

Start / Stop / Pausa

- Prima este botão para ligar ou desligar a máquina de pão.
- Existe uma função de paragem de emergência para evitar quedas acidentais, choques ou outros acidentes relacionados. Prima o botão Start / Stop / Pausa durante 1 segundo até ouvir um sinal sonoro e a unidade deixará imediatamente de funcionar.

Nota: Ao premir durante um segundo, interrompe-se o funcionamento da máquina de pão, pelo que o programa fica parado. Ao estar em modo Pausa, pode adicionar mais ingredientes, por exemplo. Volte a premir para tirar a pausa e todos os programas que estiverem definidos continuarão a funcionar como antes. A máquina de pão parará totalmente quando premir o botão durante 3 segundos, ou mais.

+

- No ecrã de Ajustes, ao premir o botão + será acrescentado um atraso de 1, 5 ou 10 minutos. Se premir este botão sem o soltar, o programa irá acrescentar o máximo do tempo de atraso. Premindo de novo, será restabelecido o tempo de atraso mínimo.

-

- No ecrã de Ajustes, ao premir o botão - o tempo de atraso será reduzido em 1, 5 ou 10 minutos. Se premir este botão sem o soltar, o programa irá reduzir o tempo de atraso ao mínimo. Premindo de novo, será restabelecido o tempo de atraso máximo original.

Estado operativo

- Os estados operativos são os seguintes: Reserva (se necessário); Amassar 1; Descanso; Amassar 2; Fermento 1, 2 ou 3; Fornada; Manter quente e Acabado.

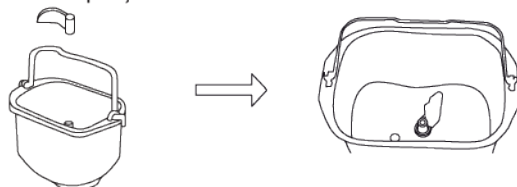
Nota: Esta máquina de pão (desde o programa 1 a 9 e o 11, 12 e 16) conta com a função de Reserva. Uma vez escolhido o tempo de reserva, clique em Start / Stop / Pausa, o sinal luminoso ":" irá piscar para marcar que a função se ativou e irá aparecer uma contagem regressiva. Se não quiser atribuir uma hora de reserva, clique em Start / Stop / Pausa, o sinal luminoso ":" irá piscar e a máquina de pão irá começar a funcionar.

- Os programas 14, 15 e 17 não contam com a função de Reserva, mas o tempo pode ser ajustado. Estabeleça a hora, clique em Start / Stop / Pausa e o ecrã do relógio irá deixar de piscar. Isso significa que fez tudo bem. Clique em Start / Stop / Pausa, o sinal luminoso ":" irá piscar e a máquina de pão irá começar a funcionar.
- Quando a máquina de pão estiver a metade do processo, se quiser pará-la, clique no botão Start / Stop / Pausa e irá ouvir um sinal sonoro. O ecrã do relógio irá piscar e a máquina de pão irá parar. Se quiser cancelar a pausa, clique novamente em Start / Stop / Pausa. Se quiser parar o aparelho, clique em Start / Stop / Pausa, irá ouvir um sinal sonoro, o ecrã irá mostrar o seu estado pré-determinado e a máquina de pão irá parar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

• Tenha cuidado antes de utilizar a máquina de pão: Verifique o cabo de alimentação, a tomada e a caixa de fusíveis. A carga elétrica permitida deve ser superior a 6A. A máquina de pão deve ser colocada sobre uma superfície nivelada.

1. Retire o recipiente do pão do interior do depósito e coloque a vareta agitadora. Depois, coloque o orifício da vareta agitadora na posição correta no eixo rotativo.



2. Adicione a quantidade apropriada de água, os ovos e a farinha no recipiente e, finalmente, acrescente a levedura. Certifique-se de que a levedura em pó seja acrescentada sobre a farinha para não misturar a levedura com a água, o açúcar ou o sal, uma vez que, de outro modo, a ativação da levedura poderia enfraquecer ou mesmo não funcionar.

3. Coloque o recipiente com a mistura de ingredientes no interior da máquina de pão e feche a tampa.

a) Se ocorrer alguma obstrução no recipiente ao pressionar a tampa, tente levantá-la novamente e vire o eixo noutra direção.

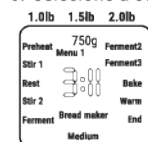
b) Quando tiver colocado novamente o recipiente, mexa-o um pouco no sentido horário. Dessa forma ficará fixo.

4. Ligue a máquina de pão: Um sinal sonoro irá dar o aviso e o ecrã irá mostrar que o valor pré-determinado ao acender o aparelho é: 750 g / Cor média / Pão de forma.

5. Escolha a receita de pão desejada.

Prima em Menu: O número irá mover-se em círculo desde o 1 ao 17. Do 1 ao 9 e o 16 são receitas de pão.

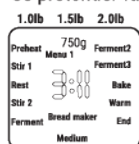
6. Selecione a cor e o tamanho.



Prima Tamanho
Prima Cor

7. Estabeleça o tempo de reserva. Dirija-se a Função de reserva para seguir as instruções.

Se pretender fazer pão agora mesmo, salte este passo.



Prima +
Prima -

8. Ligue a máquina de pão para começar a fazer pão: Prima Start / Stop / Pausa e a contagem decrescente irá começar.

• Após ligar a máquina de pão, irá começar a misturar a farinha. Para evitar que a farinha se derrame, o programa conta com intervalos de mistura autoajustáveis durante os primeiros 7 minutos. Após 7 minutos, configura-se automaticamente para continuar a misturar.

• Uma vez estabelecida a função Reserva, o sinal ":" do ecrã irá começar a piscar e a máquina de pão irá acender-se. Quando começar a contagem decrescente, irá também começar a mistura da farinha.

9. Finalização do processo de fazer pão: Quando a contagem decrescente chegar a 0:00, irá ouvir um sinal sonoro que notifica que o pão já está feito.

• Manter quente: Prima Start / Stop / Pausa durante 1 segundo.

• Sem calor: Desligue a máquina de pão.

10. Tirar o pão da máquina de pão: Como o pão estará muito quente, coloque umas luvas e sacuda ligeiramente o pão antes de o tirar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- A máquina de pão pode libertar algum fumo e um cheiro característico quando for ligada pela primeira vez. É normal que aconteça e irá desaparecer rapidamente. Assegure-se de que o aparelho dispõe da ventilação suficiente.
- Verifique que todas as peças e acessórios se encontrem em bom estado.
- Limpe as peças tal como se indica na secção de Limpeza e manutenção.
- Ligue a máquina de pão vazia no modo "Forno" durante 10 minutos. Depois, deixe arrefecer e limpe novamente todas as partes desmontáveis.
- Seque as peças minuciosamente e volte a montá-las. A máquina de pão já está pronta para ser utilizada.

COMO FAZER PÃO

Pão de forma 750 g e cor média

- Limpe o recipiente do pão, a vareta agitadora, a chávena e a colher medidora.
- Alinhe o orifício da vareta agitadora na posição correspondente do eixo rotativo do recipiente do pão e fixe-o na posição adequada.
- Tal como se recomenda no livro de receitas, adicione os ingredientes por ordem. Certifique-se que adiciona a levedura em pó sobre a farinha e não deixe que a levedura toque na água.
- Coloque o recipiente do pão dentro do depósito e fixe-o na posição adequada. Depois, feche-o com a tampa.
- Ligue a máquina de pão: O ecrã irá mostrar imediatamente um menu pré-determinado: 750 g / Cor média / Pão de forma
- Prima Start / Stop / Pausa até ouvir um sinal sonoro. O indicador luminoso irá piscar e a máquina de pão irá começar a amassar.
- O pão estará feito quando terminar a contagem regressiva. Nesse momento irá começar automaticamente o programa Manter quente.
- Prima Start / Stop / Pausa durante 3 segundos. Irá ouvir um sinal sonoro e a função de Manter quente irá parar.
- Uma vez terminado o pão, ponha umas luvas para o tirar do recipiente.
- Dê a volta ao recipiente para retirar o pão.

Conselhos:

- Pode acontecer que a vareta agitadora engate no pão quando o for tirar. Neste caso, utilize o gancho do seguinte modo:
 1. Insira o gancho no eixo da vareta agitadora.
 2. Puxe suavemente para libertar a vareta agitadora.
- **Atenção:** a maneira de fazer pão explicada anteriormente é a mais simples. Não é necessário utilizar as opções Menu, Tamanho e Cor.

Instruções de utilização do programa Bolo

- As instruções para fazer um bolo são semelhantes à elaboração do pão. Como os ingredientes para fazer bolos se encontram mencionados no livro de receitas, pode seleccionar o programa Bolo e começar.
- Prima em Menu, selecione o programa 10.
- O tempo pré-determinado é de 1 hora e 33 minutos.

Instruções de utilização do programa Massa crua

- As instruções para fazer massa crua são parecidas às de fazer pão. Como os ingredientes para o amassado são mencionados no livro de receitas (não é necessário sal, açúcar ou leite em pó), pode seleccionar o programa Massa crua e começar.
- Prima em Menu, selecione o programa 11.
- O tempo pré-determinado é de 23 minutos.
- Não pode seleccionar a cor nem o tamanho. Quando acabar de amassar, irá ouvir um sinal sonoro.

Instruções de utilização do programa Massa lêveda.

- Pode fazer massa fermentada. Como os ingredientes para o amassado são mencionados no livro de receitas (não é preciso sal, açúcar ou leite em pó), pode selecionar o programa Massa lêveda e começar.
- Prima em Menu, selecione o programa 12.
- O tempo pré-determinado é de 1 hora e 24 minutos.
- Não pode selecionar a cor nem o tamanho. Quando acabar de amassar, irá ouvir um sinal sonoro.

Instruções de utilização do programa Compota

- Pode fazer muitas compotas de fruta deliciosas com esta máquina de pão.
- Para preparar compotas tem de preparar a quantidade de fruta recomendada no livro de receitas.
- Em primeiro lugar, limpe as frutas, descasque-as e tire-lhe os caroços. Corte-as em pedaços de uns 3 cm de grossura e, com uma batedeira, por exemplo, esprema-as ou faça-as em puré de forma individual. Finalmente, escolha algumas para as misturar, tal como se recomenda no livro de receitas. Quando estiver tudo preparado, prima o programa Compota para começar.
- Prima em Menu, selecione o programa 13.
- O tempo pré-determinado é de 1 hora e 5 minutos.
- Não pode selecionar a cor nem o tamanho. Quando terminar de preparar a compota, irá ouvir um sinal sonoro.
- Tire o recipiente e deixe arrefecer; depois, deite a compota noutro recipiente para a sua conservação.
- **Atenção:** Mantenha as crianças afastadas da compota recém-terminada para evitar queimaduras.

Instruções de utilização do programa "Forno"

- Esta função é muito útil. Depois de perceber como funciona a máquina de pão, pode utilizar o programa de Massa lêveda para controlar o tempo do amassado e de levedura necessário ou mesmo fazer ou inventar novos tipos de pão com este programa.
- Prima em Menu, selecione o programa 14.
- O tempo pré-determinado é de 10 minutos. Pode ajustar o tempo desde 10 minutos até 1 hora e 10 minutos.

Instruções de utilização do programa Iogurte

- Esta função é muito útil. Utilize este programa para fazer iogurte caseiro.
- Prima em Menu, selecione o programa 15.
- O tempo pré-determinado é de 8 horas. Pode ajustar-se entre 5 e 13 horas.

Instruções de utilização do programa Fermento

- Este design único conta com a função de fermentação, especialmente pensada para as primeiras massas do utilizador.
- Prima em Menu, selecione o programa 17.
- O tempo pré-determinado é de 30 minutos. Pode ajustar-se entre 10 minutos e 4 horas.

Instruções de utilização do programa Doseador de fruta automático

- Para utilizar o doseador de fruta siga as seguintes instruções:
 1. Abra a cobertura, tire o recipiente para as frutas, pressione na pega do recipiente e tire-o puxando para cima.
 2. Abra o recipiente.
 3. Acrescente as frutas (quantidade para fazer um pão) e depois feche a tampa.
 4. Coloque as duas varetas do fundo do contentor do recipiente e pressione a pega do recipiente de frutas até que se engate à tampa.

DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES ESPECÍFICAS

Função de reserva

- O objetivo desta função é o de ter pão fresco na manhã seguinte.
- Por exemplo, são as 8h30 da noite e quer ter pão recém-feito na manhã seguinte às 7h00:
- 1. Calcule o tempo de reserva: Há um intervalo de 10 horas e meia desde as 8h30 da tarde até às 7h00 da manhã seguinte.
- 2. Estabeleça o tempo de reserva: Prima os botões + e - para estabelecer o tempo. Uma vez estabelecido, prima o botão Start.
- **Nota:** O tempo que se mostra no ecrã é de 10 horas e 30 minutos. Este tempo inclui já o tempo necessário para fazer o pão.
- **Conselhos:** Quando utilizar a função de reserva, não acrescente ovos, uma vez que se irão estragar se passarem demasiado tempo crus e isso irá afetar o sabor do pão.
- Acrescente a levedura em cima da farinha para manter a atividade da levedura.

Sinal sonoro

- Escuta-se um sinal sonoro quando se liga a máquina de pão à eletricidade.
- Escuta-se um sinal sonoro quando se primem as opções Tamanho, Menu ou Tempo.
- Escuta-se um sinal sonoro quando se prime Start / Stop.
- Enquanto amassa, escutam-se sinais sonoros para lhe recordar que tem de juntar mais ingredientes.
- Escuta-se um sinal sonoro quando se termina o processo.
- Escuta-se um sinal sonoro intermitente quando se apaga a função de Manter quente.

Função de memória para os cortes de energia elétrica ocasionais

- Esta unidade conta com uma função de memória de 15 minutos no caso de ocorrer um corte de energia elétrica.
- Após a máquina de pão iniciar o seu funcionamento, se ocorresse algum corte de energia elétrica e a sua duração não fosse superior a 15 minutos, ao ser restabelecida a eletricidade, a máquina de pão continuaria a funcionar com normalidade. Uma vez restabelecida a eletricidade, o tempo de funcionamento poderia mudar e não ser exatamente igual ao estabelecido no princípio.
- Tempo de funcionamento real = Duração de tempo em que a eletricidade esteve desligada + Tempo estabelecido em primeiro lugar.
- Se ficar desligada mais de 15 minutos, a máquina de pão não poderá continuar a funcionar. O tempo tem de ser reconfigurado.

Manter quente

- Para facilitar a utilização da máquina de pão, ela conta com uma função de conservação do calor. Quando o pão ou outras preparações terminaram de ser cozinhadas e não forem retiradas na altura, a função Manter quente mantém-nos frescos e a certa temperatura.
- Depois de ter feito o pão, o programa ativa a função de Manter quente automaticamente e isso é indicado com o sinal ":" intermitente. O tempo máximo de conservação é de 1 hora. A função de Manter quente irá apagar-se quando ouvir um sinal sonoro intermitente.
- Ou prima diretamente Start / Stop / Pausa durante 2 segundos até ouvir o sinal sonoro e a função Manter quente irá desligar-se.

Doseador de fruta automático

- Esta função é útil quando a máquina de pão está em funcionamento. O programa estabeleceu a fruta necessária e pode acrescentá-la no recipiente do pão no momento adequado.

PRECAUÇÕES PARA AS RECEITAS DE PÃO

Farinha

- Não se pode utilizar qualquer tipo de farinha para todas as receitas. Respeite a lista de ingredientes. Se não sabe ou não tem onde comprar farinha para pão, pode substituí-la por farinha com glúten ou farinha para fazer massas.

Levedura em pó

- Não substitua a levedura por bicarbonato.
- A levedura caducada ou sem poder de ativação irá afetar a textura suave e a aparência do pão.
- É aconselhável confirmar o poder de ativação da levedura antes de fazer pão: em meia chávena de água quente (entre 40-50°C), acrescente uma colherzinha de açúcar e mexa. Acrescente mais duas colherinhas de levedura na superfície da água e guarde-a num lugar quente. Após 10 minutos, a mistura desta chávena deveria aumentar até ao nível do rebordo da chávena. Se não for assim, compre mais levedura em pó.

Proporção da mistura de água e farinha

- Os diferentes tipos de farinha têm diferentes níveis de absorção de água. Ajuste a quantidade de água ao tipo de farinha que utilizar.
- Quando se acrescenta demasiada água, a massa torna-se demasiado macia e não pode tomar forma ficando, inclusivamente, muito pegajosa. Se isso acontecer, o pão resultante irá ficar demasiado duro e com uma superfície plana e áspera, com uma textura com grandes poros e sem elasticidade. Um bom pão deve ter forma arredondada.
- Se, 5 minutos após ter acrescentado água, a massa continuar húmida e pegajosa, acrescente uma ou duas colheres de sopa de farinha e amasse até verificar que o conteúdo de água na massa seja o apropriado.
- Se a água acrescentada não for suficiente, após misturar durante 5 minutos irá ver que a farinha se comprime no fundo do recipiente e a massa não se adapta a uma forma arredondada. A massa terá uma superfície plana, áspera e não terá elasticidade. Se isso acontecer, o pão resultante também irá ficar muito duro e com uma textura de poros densos.
- Se 5 minutos após acrescentar água, a massa continuar demasiado seca, acrescente uma ou duas colheres de sopa de água e amasse até verificar que o conteúdo da água na massa seja o apropriado.

RECEITAS RECOMENDADAS

- O açúcar e os ovos fazem com que a cor do pão seja mais intensa. Acrescente-os na quantidade recomendada no livro de receitas. Se não os acrescentar de acordo com a receita, a cor pode chegar a ser muito forte ou o pão pode, inclusivamente, ficar queimado. Além disso, se for necessário, se quiser acrescentar um ovo, uma vez que o ovo também dilui a mistura, assegure-se de colocar só um ovo batido na chávena medidora e de acrescentar água até ao nível indicado na receita.

Pão de forma

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	½ colher de chá	1 colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Farinha	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Levedura	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Pães doces

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	½ colher de chá	1 colher de chá
Açúcar	4 colheres de sopa	6 colheres de sopa	8 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Farinha	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Levedura	1 ¼ colheres de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá

Massa-mãe

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	310 ml
Óleo vegetal	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	½ colher de chá	1 colher de chá
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha para pão	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Levedura	1/3 colher de chá	1/3 colher de chá	1/3 colher de chá

Pão branco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	155 ml	230 ml	300 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	½ colher de chá	1 ½ colheres de chá
Açúcar	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	1 ½ colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Farinha	2 ½ chávenas / 352 g	3 ½ chávenas / 453 g	4 chávenas / 512 g
Levedura	1 colher de chá	1 colher de chá	1 ½ colher de chá

Pão de trigo integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	155 ml	230 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	1 colher de chá	1 ½ colheres de chá
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa	3 ½ colheres de sopa
Farinha	4/5 chávenas / 100 g	1 1/5 chávenas / 150 g	3 ½ chávenas / 400 g
Levedura	1 ¼ colheres de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá

Pão rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	180 ml	240 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá
Farinha	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Levedura	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa

Sem açúcar

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	2 colher de chá
Farinha	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Ovos	1	1	1
Xilitol	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	6 colheres de sopa
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Levedura	1 colher de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá

Pão de cereais

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	120 ml	170 ml	210 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá
Farinha	3 ½ chávenas / 50 g	3 ½ chávenas / 75 g	4/5 chávenas / 100 g
Aveia	4/5 chávenas / 100 g	1 1/5 chávenas / 150 g	3 ½ chávenas "cup" / 400 g
Leite em pó	1 ¼ colheres de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colher de chá.
Ovos	1	1	1
Levedura	1 colher de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa

Pão-de-leite

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leite	160 ml	240 ml	310 ml
Manteiga	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	2 chávenas / 256 g	3 chávenas / 384 g	4 chávenas / 512 g
Aveia	50 g	75 g	100 g
Leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Ovos	1	1	1
Levedura	1 colher de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá

Sem glúten

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	140 ml	180 ml	260 ml
Açúcar	2 ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 ½ colheres de sopa
Sal	½ colher de chá.	1 colher de chá	2 colher de chá
Óleo vegetal	2 colheres de sopa.	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha sem glúten	1 chávena / 160 g	1 ½ chávenas / 210 g	2 chávenas / 320 g
Farinha de milho	1 chávena / 140 g	1 ¼ chávena / 210 g	2 chávenas / 280 g
Levedura	1 colher de chá	1 ¼ colheres de chá	1 ½ colheres de chá

Bolo

Ingredientes	Quantidade
Ovos	4
Manteiga	100 g
Açúcar	150 g
Farinha de pasteleiro (farinha leve)	3 chávenas / 384 g
Sal	1 colher de chá
Bicarbonato	3,5 g

Massa lêveda

Ingredientes	Quantidade
Água	280 ml
Óleo vegetal	2 colheres de sopa
Sal	1 1/3 colheres de chá
Açúcar	1 colheres de sopa
Farinha	4 chávenas / 512 g
Levedura	1 ½ colheres de chá

Massa crua

Ingredientes	Quantidade
Água	280 ml
Óleo vegetal	2 colheres de sopa
Ovos	2
Sal	1 1/3 colheres de chá
Açúcar	1 colheres de sopa
Farinha	4 chávenas / 512 g

Compota

Ingredientes	Quantidade
Fruta	6 chávenas
Açúcar	1 ½ chávenas / 300 g
Gelatina ou pós de coalhada	3 colheres de sopa

Iogurte

Ingredientes	Quantidade
Leite	1 ½ chávenas / 350 g
Iogurte	50 ml
Açúcar	3 colheres de sopa

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Mantenha a superfície limpa

- Desligue a unidade e desconecte a eletricidade antes de limpar.
- Aplique uma pequena quantidade de solução neutra de limpeza num pano de camurça limpo e suave, e limpe a unidade. Seque-a depois com outro pano de camurça seco. Não utilize produtos em aerossol, oleosos, abrasivos ou corrosivos para limpar.

Mantenha os acessórios limpos

- Depois de cada utilização, limpe todos os acessórios utilizados para evitar a acumulação de sujidade.
- Se a vareta agitadora ficar presa no recipiente e não a conseguir tirar com facilidade, deite uma quantidade apropriada de água para a deixar de molho durante algum tempo.
- Se não pretender utilizar a unidade durante algum tempo, os acessórios devem ser limpos e deixados secar para depois os guardar dentro do recipiente.

Local de utilização

- A temperatura ambiente adequada para o seu uso está entre 10°C~40°C.
- A humidade relativa do ar deve ser inferior a 95 % e a temperatura de cerca de 25°C.
- A temperatura ambiente adequada para o seu armazenamento deve ser entre -40°C~60°C.
- Evite os gases inflamáveis, corrosivos ou o pó em suspensão no ar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL PROBLEMA	SOLUÇÃO
A máquina de pão não mistura bem a farinha ou não funciona	• Confirme que esteja ligada. • Confirme se a preparação se atrasou. • Peças danificadas.	• Prima Start / Stop e a máquina de pão irá começar a funcionar. • O sinal “.” está a piscar e a contagem regressiva irá começar a funcionar. • Envie-o ao departamento de manutenção.
Ruído estranho	• Restos de ingredientes colados ou migalhas no recipiente. • Recipiente em posição indevida.	• Elimine qualquer coisa que se encontre na unidade antes de a reiniciar. • Recoloque o recipiente do pão.
Sabor ou cheiro estranho	• Cabo de alimentação danificado. • Restos de ingredientes no tubo aquecedor.	• Mantenha o cabo afastado de objetos quentes. • Retire o que se encontra no tubo aquecedor.
O ecrã indica “LLL”	A temperatura dentro da unidade é inferior a -10°C.	Utilize a unidade a uma temperatura ambiente entre 10°C e 40°C.
O ecrã indica “HHH”	A temperatura dentro da unidade é superior a 50°C.	Utilize o ventilador elétrico para o arrefecer ou deixe que arrefeça naturalmente até que atinja a temperatura ambiente.
O ecrã indica “EE0” ou “EE1”	Defeito no sensor.	Envie-o ao departamento de manutenção.
O pão está parcialmente cru	O pão está cru.	Menos água ou a temperatura da água é demasiado elevada.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PT	Características
Potência	710W, 220-240 V
Capacidade máxima	1000 g
Dimensões	345 x 248 x 310 mm
Peso	6.7 kg

FRANÇAIS

BIENVENUE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre machine à pain. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ces consignes pour une bonne utilisation.

Les précautions de sécurité incluses, si elles sont strictement suivies, réduisent le risque d'électrocution, de lésions et de blessures mortelles. Veuillez conserver ce manuel en lieu sûr pour le consulter à l'avenir, avec la garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et le justificatif d'achat. Le cas échéant, veuillez remettre ces consignes au futur propriétaire de l'appareil électroménager. Veuillez respecter à tout moment les consignes de sécurité de base et les normes de prévention des accidents lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces consignes par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil électroménager, veuillez respecter à tout moment les mesures élémentaires de sécurité :

- Cet électroménager peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou ayant peu d'expérience ou des connaissances limitées, à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou formée pour utiliser l'appareil en toute sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par des personnes âgées de plus de 8 ans ou sous surveillance. Les enfants doivent être sous surveillance quand ils utilisent un électroménager, quel qu'il soit.
- Veillez à maintenir l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un câble abîmé, après une panne de fonctionnement ou ayant été endommagé par un dégât quel qu'il soit. Retournez l'appareil au service agréé le plus proche pour le faire examiner et réparer ou pour faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses intermédiaires ou du personnel qualifié, afin d'éviter tout risque.
- **PRÉCAUTION** : Surfaces chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Ne laissez pas le câble pendre depuis le rebord du plan de travail ou entrer au contact des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Nettoyez les surfaces au contact avec les aliments.
- Avant de l'utiliser, vérifiez que la tension de la prise correspond bien à la tension indiquée sur l'étiquette de classification.
- Pour le protéger des décharges électriques, ne plongez pas le câble, la prise ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez la machine à pain quand elle n'est pas utilisée ou pour la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'installer une pièce ou de la démonter.
- Ne posez pas la machine sur un brûleur à gaz ou électrique (ni à côté), ni dans un four chaud.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides extrêmement chauds.
- Ne touchez aucune pièce en mouvement sur la machine quand elle est branchée.
- Ne branchez jamais la machine sans avoir introduit les ingrédients nécessaires dans le récipient pour faire le pain.
- Ne tapez jamais sur le haut ou les bords du récipient du pain, il risquerait de s'abîmer.
- Branchez d'abord le câble d'alimentation sur la machine à pain, puis sur la prise de courant. Pour déconnecter l'appareil, mettez tous les boutons sur la position OFF puis débranchez le câble de la prise de courant.
- N'utilisez pas la machine sans le récipient du pain pour éviter de l'endommager.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des incendies, des décharges électriques ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur. Elle est destinée à un usage domestique.

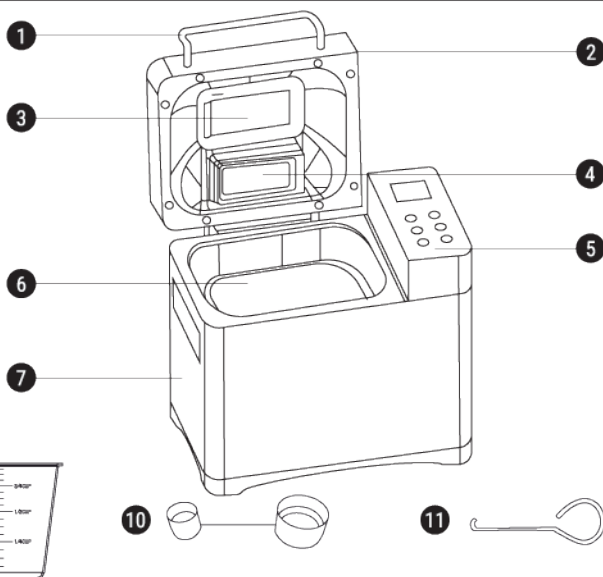
- N'utilisez pas cette machine à pain à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue et conservez ces instructions.
- Un câble d'alimentation plus court réduit le risque d'emmêler le câble ou de trébucher.
- Toutefois, certains câbles de rallonge plus longs peuvent être utilisés, avec précaution.
- Si vous utilisez un câble plus long :
 - La classification électrique spécifiée sur le câble ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de la machine.
 - Le câble doit être installé de façon à ne pas pendre du bord du plan de travail ou de la table, afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus et que personne ne trébuche accidentellement. Si l'électroménager dispose d'une prise de terre, le câble de rallonge doit aussi avoir une prise de terre à trois conducteurs.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Écran LCD contrôlé via un microordinateur.
- Permet de faire du pain, des pâtes à gâteaux, des confitures et de cuire automatiquement.
- Sélection de nombreuses recettes, dont la brioche et le pain français.
- Doseur de fruit automatique.

PIÈCES DU PRODUIT

1. Poignée
2. Couverture
3. Fenêtre de visualisation
4. Doseur de fruit
5. Panneau de commande
6. Récipient du pain
7. Carcasse en acier inoxydable
8. Pale
9. Verre doseur
10. Cuillère de mesure
11. Crochet



Explication des ustensiles de mesure

- Verre doseur (9) :
 - Verre pour les liquides et les solides.
 - Pour mesurer une quantité de liquide dans le verre transparent, posez-le sur une table ou une surface plane à hauteur des yeux.
 - Mesurer des ingrédients solides en poudre : ajoutez la quantité de poudre nécessaire dans le verre transparent, remuez légèrement pour lisser la surface puis vérifiez la mesure. Ne pas agiter trop fort ni trop longtemps car la poudre pourrait se renverser ou trop se compacter et indiquer un niveau trop bas.
 - Un verre de farine normale pèse environ 160 g.
- Cuillère de mesure (10) :
 - Cuillère double (petite et grande).
- Crochet (11) :
 - Sert à retirer la pale de la machine à pain.

PANNEAU DE COMMANDE

Menu

- En sélectionnant un programme du 1 au 17 sur le panneau de commande, l'écran affichera les réglages suivants :

1. Pain de mie	5. Pain au blé complet	9. Pain au lait	13. Confiture
2. Pains sucrés	6. Pain rapide	10. Gâteau	14. Cuire
3. Levain	7. Sans sucre	11. Pâte crue	15. Yaourt
4. Baguette	8. Multicéréales	12. Pâte à lever	16. Sans gluten
			17. Ferment

Taille

- Dans les réglages, sélectionnez un des poids suivants pour votre pain : 500 g / 750 g / 1000 g. Il est possible sélectionner la taille pour les programmes de 1 à 9 uniquement.

Brunissement

- Choisissez le brunissement du pain Clair / Moyen / Foncé pour le pain au blé complet, la baguette, etc. La marque correspondante à votre sélection apparaîtra à l'écran.

Start / Stop / Pause

- Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la machine à pain.
- Il existe une fonction d'arrêt d'urgence pour éviter les chutes accidentelles, les chocs ou autres accidents. Appuyez sur le bouton Start / Stop / Pause pendant 1 seconde jusqu'au signal sonore et la machine cessera immédiatement de fonctionner.

Remarque : En appuyant pendant une seconde, la machine à pain s'arrête et le programme est suspendu. Le mode Pause permet notamment d'ajouter d'autres ingrédients. Appuyez de nouveau pour relancer la machine et faites redémarrer tous les programmes choisis. La machine à pain s'arrêtera complètement si vous appuyez sur le bouton pendant 3 secondes ou plus.

+

- Sur l'écran des Réglages, appuyer sur le bouton + permet d'ajouter 1, 5 ou 10 minutes de temps au départ différé. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme ajoutera la durée maximale de départ différé. En appuyant encore une fois, il rétablira la durée minimale de départ différé.

-

- Sur l'écran des Réglages, appuyer sur le bouton - permet de réduire de 1, 5 ou 10 minutes le temps de départ différé possible. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme réduira la durée de Départ différé au minimum. En appuyant encore une fois, il rétablira la durée maximale initiale.

Étapes de fonctionnement

- Il existe différentes étapes de fonctionnement : Départ différé (si nécessaire) ; Pétrissage 1 ; Repos ; Pétrissage 2 ; Ferment 1, 2 ou 3 ; Cuisson ; Garder au chaud et Terminé.

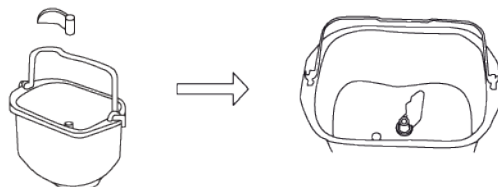
Remarque : Cette machine à pain (programmes 1 à 9 et 11, 12 et 16) est dotée de la fonction Départ différé. Une fois la durée de départ différé sélectionnée, cliquez sur Start / Stop / Pause, le voyant « : » clignotera pour indiquer que la fonction a été activée et un compte à rebours commencera. Si vous ne souhaitez pas indiquer une heure de départ différé, cliquez sur Start / Stop / Pause, le voyant « : » clignotera et la machine à pain commencera à fonctionner.

- Les programmes 14, 15 et 17 ne disposent pas de la fonction Départ différé, mais il est possible de régler leur durée. Fixez une heure, cliquez sur Start / Stop / Pause, et l'écran du minuteur cessera de clignoter. Cela signifie que l'action a bien été réalisée. Cliquez sur Start / Stop / Pause, le voyant « : » clignotera et la machine à pain commencera à fonctionner.
- Quand la machine à pain est à la moitié du processus, si vous souhaitez l'arrêter, cliquez sur le bouton Start / Stop / Pause ; vous entendrez un signal sonore. L'écran de la pendule clignotera et la machine à pain s'arrêtera. Si vous souhaitez annuler la pause, cliquez à nouveau sur Start / Stop / Pause. Si vous souhaitez arrêter la machine, cliquez sur Start / Stop / Pause ; vous entendrez un signal sonore, l'écran affichera l'état prédéterminé et la machine à pain s'arrêtera.

MODE D'EMPLOI

• Attention avant d'utiliser la machine à pain : Vérifiez le câble d'alimentation, la prise et le boîtier de fusibles. La charge électrique permise doit être supérieure à 6A. La machine à pain doit être posée sur une surface nivelée.

1. Retirez le récipient du pain de l'intérieur de la cuve et placez la pale. Placez ensuite l'orifice de la pale correctement sur l'axe entraîneur.



2. Ajoutez la quantité d'eau, d'œufs et de farine nécessaire dans le récipient, puis la levure. Assurez-vous d'ajouter la levure en poudre sur la farine pour ne pas mélanger la levure à l'eau, au sucre ou au sel car l'activation de la levure pourrait être réduite ou même ne pas se faire.

3. Placez le récipient contenant les ingrédients à l'intérieur de la machine à pain et fermez le couvercle.

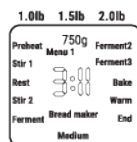
- a) Si vous sentez une résistance dans le récipient en appuyant sur le couvercle, relevez-le et tournez l'axe.
- b) Une fois le récipient en place, tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien l'emboîter.

4. Branchez la machine à pain : La machine émettra un signal sonore et l'écran affichera la valeur prédéterminée lors du branchement de l'appareil : 750 g / Brunissement moyen / Pain de mie.

5. Choisissez la recette de pain souhaitée.

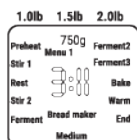
- Appuyez sur Menu : Le chiffre se déplacera en boucle du 1 au 17. Les recettes de 1 à 9 et 16 sont des recettes de pain.

6. Choisissez le brunissement et la taille.



Appuyez sur Taille
Appuyez sur Brunissement

7. Indiquez la durée de départ différé. Consultez la Fonction Départ différé pour suivre les instructions. Pour faire du pain tout de suite, sautez cette étape.



Appuyez sur +
Appuyez sur -

8. Allumez la machine à pain pour commencer à faire du pain : Appuyez sur Start / Stop / Pause pour lancer le compte à rebours.

• Lors de la mise en marche, la machine à pain commencera par mélanger la farine. Pour éviter de renverser la farine, le programme dispose d'intervalles de mélange auto-réglables pendant les 7 premières minutes. Passé 7 minutes, il se configure automatiquement pour continuer à mélanger.

• Après avoir sélectionné la fonction Départ différé, le signal « : » de l'écran commencera à clignoter et la machine à pain s'allumera. La machine commencera à mélanger la farine au début du compte à rebours.

9. Fin de la préparation du pain : Quand le compte à rebours arrive à 0:00, vous entendrez un signal sonore indiquant que le pain est prêt.

• Garder au chaud : Appuyez sur Start / Stop / Pause pendant 1 seconde.

• Sans chaleur : Débranchez la machine à pain.

10. Sortir le pain de la machine à pain : Le pain étant très chaud, enfiler des gants et secouez légèrement le pain avant de le sortir.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- La machine à pain peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est tout à fait normal et cela passera rapidement. Assurez-vous que la machine est suffisamment ventilée.
- Assurez-vous que toutes les pièces et accessoires sont en bon état.
- Nettoyez les pièces comme indiqué dans la section Nettoyage et entretien.
- Allumez la machine à pain vide en mode Cuisson pendant 10 minutes. Laissez-la ensuite refroidir et nettoyez à nouveau toutes les parties démontables.
- Séchez les pièces minutieusement et remontez-les. La machine à pain peut ensuite être utilisée.

COMMENT FAIRE DU PAIN

Pain de mie 750 g et brunissement moyen

- Nettoyez le récipient du pain, la pale, le verre et la cuillère de mesure.
- Alignez le trou de la pale sur la position correspondante de l'axe entraîneur du récipient du pain et fixez-la sur la position souhaitée.
- Comme recommandé dans le livre de recettes, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Assurez-vous d'ajouter la levure en poudre sur la farine et ne laissez pas la levure toucher l'eau.
- Placez le récipient du pain dans la cuve et fixez-le sur la bonne position, puis fermez le couvercle.
- Branchez la machine à pain : L'écran affichera immédiatement un menu par défaut : 750 g / Brunissement moyen / Pain de mie
- Appuyez sur Start / Stop / Pause jusqu'au signal sonore. Le voyant lumineux clignotera et la machine à pain commencera à pétrir.
- Le pain sera prêt à la fin du compte à rebours. À ce moment, le programme Garder au chaud commencera automatiquement.
- Appuyez sur Start / Stop / Pause pendant 3 secondes ; vous entendrez un signal sonore et la fonction Garder au chaud s'arrêtera.
- Quand le pain est prêt, enfiler des gants pour le sortir du récipient.
- Retournez le récipient pour sortir le pain.

Conseils :

- Il se peut que la pale soit coincée dans le pain quand vous voulez le sortir de la machine. Dans ce cas, utilisez le crochet comme suit :
 1. Insérez le crochet sur l'axe de la pale.
 2. Tirez doucement pour libérer la pale.
- **Attention** : la manière de faire du pain expliquée plus haut est la manière la plus simple, il n'est pas nécessaire d'utiliser les options Menu, Taille et Brunissement.

Consignes d'utilisation du programme Gâteau

- Les instructions pour faire un gâteau ressemblent beaucoup à celles du pain. Comme les ingrédients pour faire un gâteau sont mentionnés dans le livre de recettes, vous pouvez sélectionner le programme Gâteau et commencer.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 10.
- La durée par défaut est de 1 heure et 33 minutes.

Consignes d'utilisation du programme Pâte crue

- Les instructions pour faire une pâte crue ressemblent beaucoup à celles du pain. Comme les ingrédients pour le pétrissage sont mentionnés dans le livre de recettes (il ne faut ni sel, ni sucre, ni lait en poudre), vous pouvez sélectionner le programme Pâte crue et commencer.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 11.
- La durée par défaut est de 23 minutes.
- Il n'est pas possible de sélectionner le brunissement ou la taille. À la fin du pétrissage, la machine émet un signal sonore.

Instructions d'utilisation du programme Pâte à lever

- Il est possible de préparer de la pâte fermentée. Comme les ingrédients pour le pétrissage sont mentionnés dans le livre de recettes (il ne faut ni sel, ni sucre, ni lait en poudre), vous pouvez sélectionner le programme Pâte à lever et commencer.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 12.
- La durée par défaut est de 1 heure et 24 minutes.
- Il n'est pas possible de sélectionner le brunissement ou la taille. À la fin du pétrissage, la machine émet un signal sonore.

Instructions d'utilisation du programme Confiture

- Cette machine à pain permet de faire de délicieuses confitures de fruits.
- Pour cuisiner des confitures, vous devez préparer la quantité de fruit recommandée dans le livre de recettes.
- Commencez par nettoyer, peler et ôter les noyaux des fruits. Coupez-les en morceaux d'environ 3 cm d'épaisseur, puis pressez-les ou réduisez-les en purée à l'aide d'un mixeur par exemple. Enfin, choisissez-en quelques-uns pour les mélanger, comme recommandé dans le livre de recettes. Quand tout est prêt, appuyez sur le programme Confiture pour commencer.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 13.
- La durée par défaut est de 1 heure et 5 minutes.
- Il n'est pas possible de sélectionner le brunissement ou la taille. Quand la confiture est prête, la machine émet un signal sonore.
- Sortez le récipient et laissez la confiture refroidir, puis versez-la dans un autre récipient pour la conserver.
- **Attention** : Tenir les enfants éloignés de la confiture chaude pour éviter les brûlures.

Instructions d'utilisation du programme Cuisson

- Cette fonction est très utile. Quand vous aurez compris comment fonctionne la machine à pain, vous pourrez utiliser le programme Pâte à lever pour contrôler la durée de pétrissage et de levée nécessaire ou même faire ou inventer de nouvelles recettes de pain avec ce programme.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 14.
- La durée par défaut est de 10 minutes. Vous pouvez ajuster la durée de 10 minutes à 1 heure et 10 minutes.

Instructions d'utilisation du programme Yaourt

- Cette fonction est très utile. Utilisez ce programme pour faire du yaourt maison.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 15.
- La durée par défaut est de 8 heures. Vous pouvez la régler de 5 à 13 heures.

Instructions d'utilisation du programme Ferment

- Cette machine unique est dotée d'une fonction fermentation, spécialement conçue pour les premières pâtes de l'utilisateur.
- Appuyez sur Menu, puis sélectionnez le programme 17.
- La durée par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez la régler de 10 minutes à 4 heures.

Instructions d'utilisation du programme Doseur de fruits automatique

- Pour utiliser le doseur de fruits, suivez ces instructions :
 1. Ouvrez le couvercle, sortez le récipient pour les fruits en appuyant sur la poignée du récipient et en le tirant vers le haut.
 2. Ouvrez le récipient.
 3. Ajoutez les fruits (quantité pour faire un pain), puis refermez le couvercle.
 4. Placez les deux pales du fond de la cuve du récipient et appuyez sur la poignée du récipient des fruits jusqu'à ce qu'il s'emboîte avec le couvercle.

DESCRIPTION DE FONCTIONS SPÉCIFIQUES

Fonction Départ différé

- Cette fonction permet d'avoir du pain frais le lendemain au réveil.
- Par exemple, vous pouvez préparer à 20 h 30 du pain frais pour le lendemain matin à 7 h.
- 1. Calculez la durée de départ différé : Il y a 10 heures et demi entre 20 h 30 et 7 h le lendemain matin.
- 2. Réglez la durée de départ différé : Appuyez sur les boutons + et - pour définir la durée. Puis appuyez sur le bouton Start.
- **Remarque** : La temps affiché sur l'écran est de 10 heures et 30 minutes, cette durée inclut le temps nécessaire à la préparation du pain.
- **Conseils** : Si vous utilisez la fonction Départ différé, n'ajoutez pas d'œufs, car ils ne seront plus bons s'ils restent trop longtemps crus et donneront un mauvais goût au pain.
- Ajoutez la levure sur la farine pour conserver l'activité de la levure.

Signal sonore

- La machine à pain émet un signal sonore lorsqu'on la branche.
- Elle émet un signal sonore quand on appuie sur les options Taille, Menu ou Temps.
- Elle émet un signal sonore quand on appuie sur Start / Stop.
- Pendant le pétrissage, elle émet des signaux sonores pour rappeler qu'il faut ajouter des ingrédients.
- Elle émet un signal sonore à la fin de la préparation.
- Elle émet un signal sonore intermittent quand la fonction Garder au chaud s'arrête.

Fonction Mémoire pour les pannes de courant occasionnelles

- Cette machine dispose d'une fonction mémoire de 15 minutes en cas de panne de courant.
- Si une panne de courant inférieure à 15 minutes survient alors que la machine à pain est en marche, la machine recommencera à fonctionner normalement une fois le courant revenu. Une fois le courant revenu, le temps de fonctionnement pourrait changer et différer du temps fixé au départ.
- Temps de fonctionnement réel = Durée de déconnection de l'électricité + Temps fixé au départ
- Si la durée de la panne est supérieure à 15 minutes, la machine à pain ne pourra pas continuer à fonctionner. Il faudra reconfigurer le temps.

Garder au chaud

- Pour faciliter l'utilisation de la machine à pain, celle-ci dispose d'une fonction de conservation de la chaleur. Si le pain ou d'autres préparations sont cuits et ne sont pas sortis de la machine immédiatement, la fonction Garder au chaud les maintient à une certaine température.
- Quand le pain est terminé, le programme active automatiquement la fonction Garder au chaud et l'indique par le signal « : » clignotant. La durée maximale de conservation est de 1 heure. La fonction Garder au chaud s'éteindra quand vous entendrez un signal sonore.
- Vous pouvez aussi appuyer sur Start / Stop / Pause pendant 2 secondes jusqu'à entendre le signal sonore pour éteindre la fonction Garder au chaud.

Doseur de fruits automatique

- Cette fonction est utile si la machine à pain fonctionne. Le programme a défini les fruits nécessaires et vous pouvez les ajouter dans le récipient du pain au bon moment.

PRÉCAUTIONS POUR LES RECETTES DE PAIN

Farine

- Il ne faut pas utiliser n'importe quelle farine pour les recettes, respectez la liste des ingrédients. Si vous ne savez pas où acheter de la farine à pain, vous pouvez la remplacer par de la farine contenant du gluten ou de la farine pour faire les pâtes.

Levure en poudre

- Ne remplacez pas la levure par du bicarbonate.
- Une levure périmée ou sans pouvoir d'activation affectera la consistance moelleuse et l'apparence du pain.
- Il est conseillé de vérifier le pouvoir d'activation de la levure avant de faire du pain : dans une demi-tasse d'eau chaude (entre 40-50°C), ajoutez une cuillère à café de sucre et mélangez. Ajoutez deux cuillères à café de levure sur la surface de l'eau et posez la tasse dans un lieu chaud. Passé 10 minutes, le mélange de la tasse doit avoir augmenté jusqu'au bord de la tasse. Si ce n'est pas le cas, achetez une autre levure en poudre.

Proportions du mélange eau-farine

- Les différents types de farine ont différents niveaux d'absorption de l'eau. Ajustez la quantité d'eau au type de farine que vous utilisez.
- Si vous ajoutez trop d'eau, la pâte devient trop molle et ne peut pas prendre forme, elle sera trop collante. Si tel est le cas, le pain sera trop dur, avec une surface plate et rugueuse, une consistance sans pores et sans élasticité. Un bon pain doit avoir une forme arrondie.
- 5 minutes après avoir ajouté l'eau, si la pâte reste humide et collante, ajoutez une ou deux cuillères à soupe de farine et pétrissez jusqu'à ce que le contenu en eau de la pâte vous semble adéquat.
- Si l'eau ajoutée n'est pas suffisante, 5 minutes après avoir mélangé, vous verrez que la farine s'accumule au fond du récipient et que la pâte ne prend pas une forme ronde. La pâte aura une surface plate, rugueuse et sans élasticité. Si tel est le cas, le pain sera très dur, avec une consistance aux pores denses.
- 5 minutes après avoir ajouté l'eau, si la pâte reste sèche, ajoutez une ou deux cuillères à soupe d'eau et pétrissez jusqu'à ce que le contenu en eau de la pâte vous semble adéquat.

RECETTES RECOMMANDÉES

- Le sucre et les œufs rendent la couleur du pain plus intense. Ajoutez-les selon la quantité recommandée dans le livre de recettes. Si vous les ajoutez librement, la couleur peut être très foncée, le pain pourrait même brûler. De plus, si vous souhaitez ajouter un œuf, assurez-vous de mettre un œuf battu dans le verre doseur car l'œuf dilue aussi le mélange, puis ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué dans la recette.

Pain de mie

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	½ c. à c.	½ c. à c.	1 c. à c.
Sucre	2 c.	2 c.	3 c.
Lait en poudre	2 c.	3 c.	5 c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Levure	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.

Pains sucrés

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	4 c.
Sel	½ c. à c.	½ c. à c.	1 c. à c.
Sucre	4 c.	6 c.	8 c.
Lait en poudre	2 c.	3 c.	5 c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Levure	1 ¼ c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Levain

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Huile végétale	1 c.	1 c.	2 c.
Sel	½ c. à c.	½ c. à c.	1 c. à c.
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.
Lait en poudre	1 c.	2 c.	3 c.
Farine à pain	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Levure	1/3 c. à c.	1/3 c. à c.	1/3 c. à c.

Baguette

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	155 ml	230 ml	300 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	½ c. à c.	½ c. à c.	1 ½ c. à c.
Sucre	1 c.	1 c.	1 ½ c.
Lait en poudre	2 c.	3 c.	4 c.
Farine	2 ½ tasses / 352 g	3 ½ tasses / 453 g	4 tasses / 512 g
Levure	1 c. à c.	1 c. à c.	1 ½ c. à c.

Pain au blé complet

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	155 ml	230 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	½ c. à c.	1 c. à c.	1 ½ c. à c.
Sucre	2 c.	3 c.	4 c.
Lait en poudre	2 c.	2 ½ c.	3 ½ c.
Farine	4/5 tasses / 100 g	1 1/5 tasses / 150 g	3 ½ tasses / 400 g
Levure	1 ¼ c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Pain rapide

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	180 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.
Lait en poudre	2 c.	3 c.	4 c.
Levure	2 c.	3 c.	4 c.

Sans sucre

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	1 c. à c.	1 c. à c.	2 c. à c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Œufs	1	1	1
Xylitol	3 c.	4 c.	6 c.
Lait en poudre	2 c.	3 c.	4 c.
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Pain aux céréales

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	120 ml	170 ml	210 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sel	½ c. à c.	¾ c. à c.	1 c. à c.
Farine	3 ½ tasses / 50 g	3 ½ tasses / 75 g	4/5 tasses / 100 g
Avoine	4/5 tasses / 100 g	1 1/5 tasses / 150 g	3 ½ tasses / 400 g
Lait en poudre	1 ¼ c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.
Œufs	1	1	1
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.

Pain au lait

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 c.	2 c.	3 c.
Sucre	1 c.	2 c.	3 c.
Farine	2 tasses / 256 g	3 tasses / 384 g	4 tasses / 512 g
Avoine	50 g	75 g	100 g
Lait en poudre	2 c.	3 c.	5 c.
Œufs	1	1	1
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Sans gluten

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	140 ml	180 ml	260 ml
Sucre	2 ½ c.	3 c.	3 ½ c.
Sel	½ c.	1 c. à c.	2 c. à c.
Huile végétale	2 c.	2 c.	3 c.
Farine sans gluten	1 tasse / 160 g	1 ½ tasse / 210 g	2 tasses / 320 g
Farine de maïs	1 tasse / 140 g	1 ¼ tasse / 210 g	2 tasses / 280 g
Levure	1 c. à c.	1 ¼ c. à c.	1 ½ c. à c.

Gâteau

Ingrédients	Quantité
Œufs	4
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Farine pâtissière (farine faible)	3 tasses / 384 g
Sel	1 c. à c.
Bicarbonate	3,5 g

Pâte à lever

Ingrédients	Quantité
Eau	280 ml
Huile végétale	2 c.
Sel	1 1/3 c. à c.
Sucre	1 c.
Farine	4 tasses / 512 g
Levure	1 ½ c. à c.

Pâte crue

Ingrédients	Quantité
Eau	280 ml
Huile végétale	2 c.
Œufs	2
Sel	1 1/3 c. à c.
Sucre	1 c.
Farine	4 tasses / 512 g

Confiture

Ingrédients	Quantité
Fruits	6 tasses
Sucre	1 ½ tasse / 300 g
Gélatine ou présure	3 c.

Yaourt

Ingrédients	Quantité
Lait	1 ½ tasse / 350 g
Yaourt	50 ml
Sucre	3 c.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Gardez la surface propre

- Débranchez la machine avant de la nettoyer.
- Appliquez une petite quantité de solution neutre de nettoyage sur un chiffon doux et propre et nettoyez la machine. Séchez-la ensuite avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs en aérosols, huileux, abrasifs ou corrosifs pour la nettoyer.

Maintenir les accessoires propres

- Après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires que vous avez utilisés pour éviter l'accumulation de saleté.
- Si la pale reste coincée dans le récipient et que vous ne pouvez pas la retirer facilement, vous pouvez verser une quantité appropriée d'eau pour la laisser tremper.
- Si vous n'allez pas utiliser la machine pendant un certain temps, nettoyez les accessoires et laissez-les sécher avant de les ranger dans le récipient.

Cadre d'utilisation

- La température ambiante adéquate pour l'utilisation de la machine se situe entre 10°C~40°C.
- L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 95 % et la température d'environ 25°C.
- La température ambiante adéquate pour le rangement de la machine se situe entre -40°C~60°C.
- Évitez les gaz inflammables, corrosifs ou la poussière en suspension dans l'air.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	POSSIBLE PROBLÈME	SOLUTION
La machine à pain ne mélange pas bien la farine ou ne fonctionne pas	• Vérifiez qu'elle est branchée. • Vérifiez que la préparation n'a pas pris de retard. • Pièces abîmées.	• Appuyez sur Start / Stop et la machine à pain commencera à fonctionner. • Le signal « : » clignote et le compte à rebours sera lancé. • Faites réparer la machine.
Bruit étrange	• Restes d'ingrédients collés ou miettes dans le récipient. • Récipient dans une mauvaise position.	• Éliminez tout ce qu'il y a dans la machine avant de la relancer. • Remplacez le récipient du pain.
Goût ou odeur étrange	• Câble d'alimentation défectueux. • Restes d'ingrédients sur la résistance.	• Tenir le câble éloigné des objets chauds. • Retirez la matière de la résistance.
L'écran affiche « LLL »	À l'intérieur de la machine, la température est inférieure à -10°C.	Utilisez la machine à une température ambiante comprise entre 10°C et 40°C.
L'écran affiche « HHH »	À l'intérieur de la machine, la température est supérieure à 50°C.	Utilisez le ventilateur électrique pour la refroidir ou laissez-la refroidir naturellement jusqu'à ce qu'elle atteigne une température ambiante.
L'écran affiche « EE0 » ou « EE1 »	Défaut sur le capteur.	Faites réparer la machine.
Le pain est partiellement cru	Le pain est cru.	Moins d'eau ou température de l'eau trop élevée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	710 W, 220-240 V
Capacité maximum	1000 g
Dimensions	345 x 248 x 310 mm
Poids	6,7 kg

BENVENUTO

Grazie per aver scelto la nostra macchina del pane. Prima di usare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per un uso corretto.

Le precauzioni di sicurezza indicate riducono il rischio di scosse elettriche, lesioni e persino di morte se rispettate rigorosamente. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, assieme alla tessera di garanzia del prodotto debitamente compilata, all'imballaggio originale del prodotto e alla prova d'acquisto. Se possibile, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'elettrodomestico. Quando si utilizza un elettrodomestico, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme di prevenzione di infortuni. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si usa un qualunque elettrodomestico è necessario rispettare sempre le misure di sicurezza fondamentali:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o con conoscenze limitate purché siano opportunamente sorvegliati da una persona responsabile o che abbia ricevuto una formazione adeguata per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni senza la sorveglianza di un adulto. È necessario controllare i bambini da vicino quando utilizzano un qualsiasi tipo di elettrodomestico.
- Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non utilizzare alcun apparecchio elettrico il cui cavo sia danneggiato, qualora abbia presentato anomalie di funzionamento o sia, in qualsiasi modo, danneggiato. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza qualificato più vicino affinché sia controllato, riparato o adeguato dal punto di vista elettrico o meccanico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato va sostituito dal fabbricante, da uno dei suoi intermediari o da una persona qualificata per evitare danni.
- **ATTENZIONE:** superficie riscaldata. Evitare di entrare in contatto con la superficie riscaldata. Utilizzare i manici o gli estrattori. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal bordo di un tavolo e non tocchi una superficie calda.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o altro sistema di controllo remoto.
- Pulire le superfici che entrano in contatto con gli alimenti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione elettrica della presa di corrente.
- Per proteggersi contro le scariche elettriche, non immergere il cavo, la sicura o l'alloggiamento dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Spegnerne l'apparecchio quando non è in uso o prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire un accessorio o di smontarlo.
- Non posizionare l'apparecchio sopra (o vicino a) un bruciatore a gas o elettrico, né a un forno caldo.
- Essere estremamente cauti quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi ad alta temperatura.
- Non toccare i componenti dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non collegare l'apparecchio senza avere introdotto gli ingredienti necessari nel recipiente per preparare il pane.
- Non sbattere la parte superiore o gli angoli del recipiente per il pane perché si potrebbe danneggiare.
- Collegare prima il cavo all'impastatrice e poi alla presa elettrica della parete. Per scollegare l'apparecchio, spegnere tutti i dispositivi di controllo e poi scollegare il cavo dalla parete.
- Non utilizzare l'unità senza avere inserito il recipiente per il pane per evitare danni all'apparecchio.
- L'uso di accessori non consigliati dal fabbricante potrebbe causare incendi, scosse elettriche o danni.
- Adatto solo per uso interno. Adatto solo per uso domestico.
- Non utilizzare questa impastatrice per scopi diversi da quelli indicati e rispettare le presenti istruzioni.

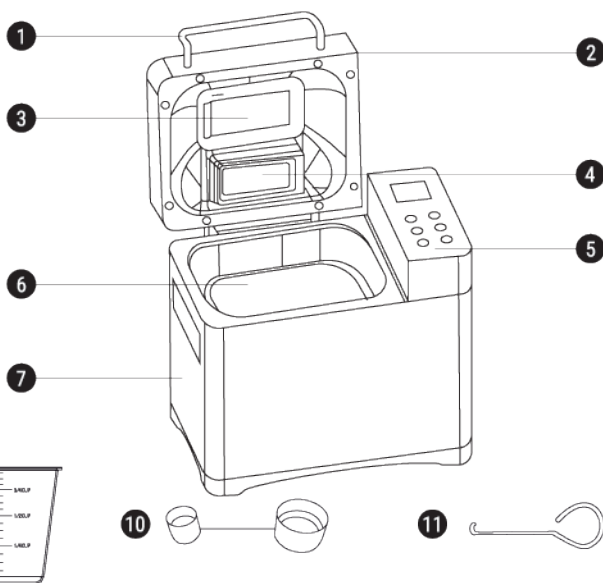
- Un cavo di alimentazione più corto del normale previene il rischio di attorcigliamento o di inciampare.
- Tuttavia, esistono prolunghe che possono essere utilizzate con attenzione.
- Se si utilizza un cavo più lungo:
 - La classificazione elettrica del cavo o della prolunga deve essere uguale almeno a quella dell'apparecchio.
 - Il cavo deve essere posizionato in modo che non penda dal bordo del piano di lavoro o dal tavolo così che i bambini possano tirarlo o che qualcuno possa inciamparvi accidentalmente. Se l'elettrodomestico dispone di una connessione con messa a terra, la prolunga deve essere del tipo messa a terra a tre cavi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Display LCD controllato da microcomputer.
- Può preparare pane, torte, impasti, marmellate e cuocere al forno in modo automatico.
- Selezione di diverse ricette tra cui pane dolce, pane francese e molto altro.
- Dosatore automatico di frutta.

PARTI DEL PRODOTTO

1. Manico
2. Coperchio
3. Finestra di visualizzazione
4. Dosatore di frutta
5. Pannello di controllo
6. Recipiente del pane
7. Alloggiamento in acciaio inossidabile
8. Pale impastatrici
9. bicchiere graduato:
10. Misurino
11. Gancio



Descrizione degli utensili per misurazione

- bicchiere graduato (9):
 - Bicchiere per liquidi e solidi.
 - Quando si misurano i liquidi con il bicchiere graduato, collocarlo su un tavolo o una superficie piana al livello degli occhi.
 - Misurazione degli ingredienti solidi in polvere: aggiungere la quantità di polvere nel bicchiere graduato trasparente, agitare leggermente per livellare la superficie e poi controllare la misura. Non agitare, né troppo forte, né per troppo tempo perché la polvere potrebbe fuoriuscire o compattarsi troppo e segnare un livello più basso di quello necessario.
 - Un bicchiere di farina normale pesa 160 g.
- Misurino (10):
 - Misurino doppio (piccolo e grande).
- Gancio (11):
 - Si utilizza per estrarre le pale impastatrici dalla macchina del pane.

PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante Menu

- Selezionando uno dei programmi, da 1 a 17, indicati nel pannello di controllo, il display mostrerà le impostazioni corrispondenti:

1. Pane a fette	5. Pane integrale	9. Pane al latte	13. Marmellata
2. Pane dolce	6. Pane veloce	10. Torta	14. Cottura al forno
3. Lievito madre	7. Senza zucchero	11. Impasto	15. Yogurt
4. Pane bianco	8. Pane multicereali	12. Impasto lievitato	16. Senza glutine
			17. Lievito

Formato

- Nelle impostazioni selezionare uno dei seguenti pesi per il pane: 500 g/750 g/1000 g. Il formato del pane può essere impostato solo per i programmi da 1 a 9.

Pulsante Colore

- Scegliere il livello di doratura del pane premendo chiaro/medio/scuro per il pane di farina integrale, pane bianco, ecc. Il simbolo corrispondente verrà visualizzato sul display.

Start / Stop / Pausa

- Premere questo pulsante per accendere o spegnere la macchina del pane.
- Esiste una funzione di arresto d'emergenza per evitare cadute accidentali, scosse o altri incidenti. Premere il pulsante Start / Stop / Pausa per 1 secondo fino a quando non sarà emesso un segnale acustico e l'unità smetterà di funzionare immediatamente.

Nota: premendo il pulsante per un secondo la macchina del pane entra in pausa e il programma s'interrompe. Durante la modalità pausa, per esempio, è possibile aggiungere più ingredienti. Premendo ancora il pulsante, si sospende la pausa e i programmi impostati riprenderanno a funzionare. La macchina del pane si spegnerà completamente tenendo il pulsante premuto per 3 secondi o più.

+

- Nella schermata delle impostazioni, premendo il pulsante + si imposterà un avvio ritardato di 1, 5 o 10 minuti. Se si preme questo pulsante senza rilasciare, il programma imposterà il tempo massimo di avvio ritardato. Premendo di nuovo, si ristabilirà il tempo minimo di avvio ritardato.

-

- Nella schermata delle impostazioni, premendo il pulsante - si ridurrà il tempo di avvio ritardato di 1, 5 o 10 minuti. Se si preme questo pulsante senza rilasciare, il programma imposterà l'avvio ritardato al minimo. Premendo di nuovo, si ristabilirà il tempo massimo di avvio ritardato originale.

Stato operativo

- Gli stati operativi sono i seguenti: Avvio ritardato (se necessario); Impasto 1; Riposo; Impasto 2; Lievitazione 1, 2 o 3; Al forno; Mantenimento del calore e completato.

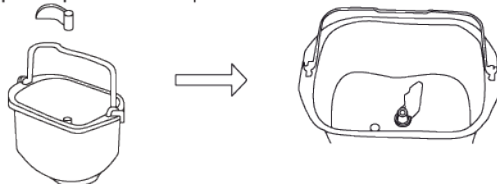
Nota: questa macchina del pane (dal programma 1 al 9 e 11, 12 e 16) dispone della funzione per l'avvio ritardato. Una volta impostato l'orario per l'avvio ritardato, premere Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà per indicare che la funzione è stata attivata e comparirà il conto alla rovescia. Se non si vuole impostare un orario per l'avvio ritardato, cliccare su Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà e la macchina del pane inizierà a funzionare.

- I programmi 14, 15 e 17 non dispongono della funzione per l'avvio ritardato, però è possibile regolare l'orario. Scegliere l'ora e cliccare Start/Stop/Pausa e il display dell'orologio smetterà di lampeggiare. Ciò significa che l'orario è stato impostato correttamente. Cliccare su Start/Stop/Pausa, il segnale luminoso ":" lampeggerà e la macchina del pane inizierà a funzionare.
- Per fermare la macchina del pane a metà del procedimento premere il pulsante Start/Stop/Pausa e verrà emesso un segnale acustico. Il display dell'orologio lampeggerà e la macchina del pane si fermerà. Se si vuole annullare la pausa premere di nuovo Start/Stop/Pausa. Se si vuole spegnere l'apparecchio, premere il pulsante Start/Stop/Pausa, si sentirà un segnale acustico, il display indicherà lo stato predefinito e la macchina del pane si fermerà.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Fare attenzione prima di utilizzare la macchina del pane: Controllare il cavo di alimentazione, la spina e la scatola dei fusibili. La tensione elettrica permessa deve essere superiore a 6A. La macchina del pane deve essere collocata su una superficie piana.

1. Rimuovere il recipiente per il pane dall'interno del contenitore e inserire le pale impastatrici. Poi, posizionare il foro delle pale impastatrici nella posizione corretta nell'asse di rotazione.



2. Aggiungere la quantità corretta di acqua, uova e farina nel recipiente e alla fine aggiungere il lievito. Assicurarsi di aggiungere il lievito in polvere sopra la farina per non mischiare il lievito con l'acqua, lo zucchero o il sale perché, altrimenti, il lievito potrebbe attivarsi poco o per niente.

3. Collocare il recipiente con la miscela degli ingredienti all'interno della macchina del pane e chiudere il coperchio.

a) Se chiudendo il coperchio il recipiente resta bloccato, provare ad alzarlo e girare l'asse in un'altra direzione.

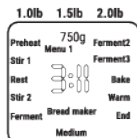
b) Una volta posizionato nuovamente il recipiente, muoverlo leggermente in senso orario in modo che rimanga stabile.

4. Collegare la macchina del pane: Sarà emesso un segnale acustico e all'accensione dell'apparecchio il display indicherà il seguente valore prestabilito: 750 g / colore medio / pane a fette.

5. Scegliere il tipo di pane desiderato.

Premere il pulsante menu: Saranno visualizzati i numeri da 1 a 17. Le ricette per il pane sono quelle dei programmi da 1 a 9 e 16.

6. Selezionare il colore della doratura e il formato.



Premere il pulsante per il formato
Premere il pulsante per il colore

7. Impostare il timer per l'avvio ritardato. Seguire le istruzioni indicate per la funzione di avvio ritardato.

Se si vuole preparare il pane immediatamente, saltare questo passaggio.



Premere+
Premere-

8. Accendere la macchina per iniziare a preparare il pane: Premere Start / Stop / Pausa e inizierà il conto alla rovescia.

- Dopo l'accensione, la macchina del pane inizierà a mescolare la farina. Per evitare la fuoriuscita della farina, il programma dispone di intervalli di miscelazione autoregolabili per i primi 7 minuti. Dopo 7 minuti, si configura automaticamente e continua a miscelare.

- Una volta impostata la funzione per l'avvio ritardato il segnale ":" sul display inizierà a lampeggiare e la macchina del pane si accenderà. Quando inizia il conto alla rovescia, inizierà anche la miscelazione della farina.

9. Conclusione del procedimento per preparare il pane: Quando il conto alla rovescia arriva a 0:00 sarà emesso un segnale acustico per segnalare che il pane è pronto.

- Mantenimento in caldo: Premere Start / Stop / Pausa per 1 secondo:

- Senza calore: Scollegare la macchina del pane.

10. Estrarre il pane dalla macchina del pane. Indossare sempre i guanti e agitare leggermente il pane prima di rimuoverlo perché sarà molto caldo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Alla prima accensione, la macchina del pane potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico. È normale e scomparirà presto. Assicurarsi che l'apparecchio disponga di ventilazione adeguata.
- Controllare che tutti componenti e gli accessori siano in buono stato.
- Pulire i componenti secondo le istruzioni riportate nella sezione Pulizia e manutenzione.
- Accendere la macchina del pane vuota in modalità cottura al forno per 10 minuti. Successivamente, lasciare raffreddare e pulire tutte le parti rimovibili un'altra volta.
- Asciugare accuratamente le parti e rimontarle. Ora la macchina del pane è pronta per essere utilizzata.

PREPARAZIONE DEL PANE

Pane a fette 750 g e colore medio

- Pulire il recipiente del pane, le pale impastatrici, il bicchiere graduato e il misurino.
- Allineare il foro delle pale impastatrici nella posizione corrispondente dell'asse di rotazione del recipiente del pane e fissarlo nella posizione corretta.
- Aggiungere gli ingredienti in ordine come indicato nel ricettario. Assicurarsi di aggiungere il lievito in polvere sopra la farina evitando il contatto con l'acqua.
- Collocare con cura il recipiente per il pane all'interno del contenitore e fissarlo nella posizione adeguata, poi chiudere il coperchio.
- Collegare la macchina del pane: Il display mostrerà immediatamente un menu predeterminato: 750 g / colore medio / pane a fette.
- Premere Start / Stop / Pausa fino a che sarà emesso un segnale acustico. La spia lampeggerà e la macchina del pane inizierà a impastare.
- Il pane sarà pronto al termine del conto alla rovescia. Quando il programma è terminato, la macchina del pane passa automaticamente alla modalità "mantenimento del calore".
- Premere Start / Stop / Pausa per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico e la modalità mantenimento del calore terminerà.
- Una volta conclusa la preparazione del pane, indossare i guanti per rimuoverlo dal recipiente.
- Rovesciare il recipiente per estrarre il pane.

Consigli:

- Potrebbe succedere che le pale impastatrici si attacchino al pane durante la rimozione. In questo caso, utilizzare il gancio di estrazione nel modo seguente:
 1. Inserire il gancio di estrazione nell'asse delle pale impastatrici.
 2. Tirare delicatamente per rimuovere le pale impastatrici.
- **Attenzione:** la modalità spiegata in precedenza è quella più facile, non è necessario usare le opzioni menu, formato e livello della doratura.

Istruzioni d'uso per il programma torta

- Le istruzioni per preparare una torta sono simili a quelle per preparare il pane. Poiché gli ingredienti per preparare le torte sono indicati nel ricettario, è possibile selezionare il programma torte e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 10.
- La durata programmata è di 1 ora e 33 minuti.

Istruzioni d'uso per il programma Impasto

- Le istruzioni per preparare un impasto sono simili a quelle per preparare il pane. Poiché gli ingredienti per preparare l'impasto sono indicati nel ricettario (non servono sale, zucchero o latte in polvere), è possibile selezionare il programma impasto e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 11.
- La durata programmata è di 23 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando l'impasto è pronto sarà emesso un segnale acustico.

Istruzioni d'uso per il programma pasta lievitata

- È possibile preparare la pasta lievitata. Poiché gli ingredienti per preparare l'impasto sono indicati nel ricettario (non servono sale, zucchero o latte in polvere), è possibile selezionare il programma impasto lievitato e iniziare.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 12.
- La durata programmata è di 1 ora e 24 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando l'impasto è pronto sarà emesso un segnale acustico.

Istruzioni d'uso per il programma marmellata

- Con questa macchina del pane è possibile preparare deliziose marmellate di frutta.
- Per preparare le marmellate occorre utilizzare la quantità di frutta consigliata nel ricettario.
- Prima di tutto, pulire la frutta, sbucciarla e togliere i semi. Tagliare la frutta in pezzi da 3 cm di spessore e con un frullatore, per esempio, spremerla o ridurla in purea. Per finire, scegliere la frutta da mescolare come suggerito nel ricettario. Quando è tutto pronto, premere il programma marmellata per iniziare.
- Premere il pulsante menu e selezionare il programma 13.
- La durata programmata è di 1 ora e 5 minuti.
- Per questo programma non è possibile impostare livello della doratura e il formato. Quando la preparazione della marmellata è ultimata, sarà emesso un segnale acustico.
- Estrarre il recipiente e lasciarlo raffreddare, quindi versare la marmellata in un altro contenitore per la sua conservazione.
- **Attenzione:** tenere i bambini lontani dalla marmellata appena preparata per evitare scottature.

Istruzioni d'uso per il programma cottura al forno

- Questa è una funzione molto utile. Una volta compreso il funzionamento della macchina per il pane, è possibile utilizzare il programma impasto lievitato per controllare i tempi di impasto e lievitazione necessari o, anche, per preparare o inventare nuovi tipi di pane.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 14.
- La durata programmata è di 10 minuti. Può essere regolata da 10 minuti a 1 ora e 10 minuti.

Istruzioni d'uso per il programma yogurt

- Questa è una funzione molto utile. Utilizzare questo programma per preparare yogurt fatto in casa.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 15.
- La durata programmata è di 8 ore. Può essere regolata dalle 5 alle 13 ore.

Istruzioni d'uso per il programma lievitazione

- Questo modello esclusivo dispone della funzione per la lievitazione, pensata espressamente per i primi impasti dell'utente.
- Premere il pulsante menu, selezionare il programma 17.
- La durata programmata è di 30 minuti. Può essere regolata da 10 minuti a 4 ore.

Istruzioni d'uso per il programma Dosatore automatico di frutta

- Per usare il dosatore di frutta seguire le istruzioni indicate sotto:
 1. Aprire il coperchio, estrarre il contenitore della frutta, premere sul manico del contenitore e sollevarlo.
 2. Aprire il recipiente.
 3. Aggiungere la frutta (la stessa quantità necessaria per preparare il pane) e poi chiudere il coperchio.
 4. Posizionare le due pale impastatrici sul fondo del contenitore del recipiente e spingere il manico del recipiente della frutta fino a quando si attacca al coperchio.

DESCRIZIONE DI FUNZIONI SPECIFICHE

Funzione di avvio ritardato

- L'obiettivo di questa funzione è avere pane fresco il mattino successivo.
- Per esempio sono le 20:30 e si vuole pane appena sformato per il mattino successivo alle 7:00:
 1. Calcolare l'intervallo di tempo: Tra le 20:30 e le 7:00 del mattino successivo ci sono 10 ore.
 2. Stabilire l'intervallo di tempo: Premere i pulsanti + e - per impostare il timer. Una volta impostato il timer, premere il pulsante Start.
- **Nota:** la durata indicata sul display è di 10 ore e 30 minuti e include già il tempo necessario per preparare il pane.
- **Suggerimenti:** quando si utilizza la funzione di avvio ritardato, non aggiungere uova, perché si deteriorerebbero restando troppo tempo crude e ciò pregiudicherebbe il sapore del pane.
- Aggiungere il lievito sopra la farina per mantenere attiva la lievitazione.

Segnale acustico

- Quando la macchina del pane è collegata alla presa di corrente viene emesso un segnale acustico.
- Quando si premono le opzioni formato, menu o timer.
- Quando si preme il pulsante Start/Stop sarà emesso un segnale acustico.
- Durante l'impasto sarà emesso un segnale acustico per avvisare della possibilità di aggiungere altri ingredienti.
- Al termine del procedimento sarà emesso un segnale acustico.
- Quando si spegne la funzione mantenimento del calore sarà emesso un segnale acustico.

Funzione di memoria per le brevi interruzioni di corrente

- Questo apparecchio dispone di funzione di memoria di 15 minuti in caso si verifichi un'interruzione di corrente.
- Se dovesse verificarsi un'interruzione di corrente non superiore a 15 minuti, una volta ripristinata l'alimentazione, la macchina del pane si riavvia automaticamente. Una volta ripristinata la corrente, la durata del funzionamento potrebbe cambiare e non corrispondere a quella impostata inizialmente.
- Durata di funzionamento reale = durata di interruzione della corrente + durata impostata inizialmente
- Se l'interruzione di corrente dura più di 15 minuti, la macchina del pane non può continuare a funzionare. È necessario configurare il timer.

Mantenimento del calore

- Per semplificare l'uso della macchina del pane, questa dispone di una funzione di mantenimento del calore. Al termine della cottura del pane o di altre preparazioni, se non vengono estratti subito, la funzione mantenimento del calore li mantiene freschi e a una certa temperatura.
- Una volta terminata la preparazione del pane, il programma attiva automaticamente la funzione mantenimento del calore e lo indica con il segnale ":" intermittente. La durata massima del tempo di mantenimento del calore è di 1 ora. Un segnale acustico segnerà lo spegnimento della funzione di mantenimento del calore.
- Oppure premere direttamente Start / Stop / Pausa per 2 secondi fino all'emissione del segnale acustico per fermare la funzione per il mantenimento del calore.

Dosatore automatico di frutta

- Questa funzione è utile quando la macchina per il pane è operativa, il programma ha impostato la frutta necessaria ed è possibile aggiungerla nel recipiente del pane al momento opportuno.

PRECAUZIONI PER LE RICETTE DI PREPARAZIONE DEL PANE

Farina

- Non tutte le farine sono adatte per tutte le ricette, rispettare la lista degli ingredienti. Se non si sa dove acquistare la farina per preparare il pane o il posto che la vende non è accessibile è possibile sostituirla con farina con glutine o farina per la pasta.

Lievito in polvere

- Non sostituire il lievito con il bicarbonato.
- Il lievito scaduto o senza potere di attivazione pregiudicherà la consistenza morbida e l'aspetto del pane.
- Si consiglia di verificare il potere di attivazione del lievito prima di preparare il pane: in mezzo bicchiere di acqua calda (tra 40-50°C), aggiungere un cucchiaino di zucchero e mescolare. Aggiungere altri due cucchiaini di lievito sulla superficie dell'acqua e conservarlo in un posto caldo. Dopo 10 minuti, la miscela contenuta nel bicchiere dovrebbe aumentare fino al bordo del bicchiere. Se non succede, comprare più lievito in polvere.

Proporzione nella miscela acqua e farina

- I diversi tipi di farina assorbono l'acqua in maniera differente. Regolare la quantità di acqua in base al tipo di farina utilizzata.
- Quando si aggiunge troppa acqua l'impasto si ammorbidisce troppo e non può prendere forma, inoltre sarà molto appiccicoso. Se succede, il pane risulterà troppo duro con una superficie piatta e ruvida e con una consistenza porosa e senza elasticità. Un buon pane deve avere una forma arrotondata.
- Se 5 minuti dopo avere aggiunto l'acqua, l'impasto è ancora umido e appiccicoso, aggiungere uno o due grandi cucchiari di farina e impastare fino a quando si ritiene che il contenuto dell'acqua nell'impasto sia appropriato.
- Se l'acqua aggiunta non è sufficiente, dopo 5 minuti di miscelazione si vedrà la farina raggrumata sul fondo del recipiente e l'impasto non assumere una forma arrotondata. L'impasto avrà una superficie piatta, ruvida e senza elasticità. Se succede, il pane risultante sarà molto duro e con una consistenza porosa e densa.
- Se 5 minuti dopo avere aggiunto l'acqua, l'impasto è ancora secco, aggiungere uno o due grandi cucchiari grandi di farina e impastare fino a quando si ritiene che il contenuto dell'acqua nell'impasto sia appropriato.

RICETTE CONSIGLIATE

- Lo zucchero e le uova rendono la doratura del pane più intensa. Aggiungerli nella quantità consigliata nel ricettario. Se si aggiungono liberamente, la doratura potrebbe diventare troppo forte o il pane potrebbe bruciarsi. Inoltre, se si desidera aggiungere un uovo, poiché l'uovo diluisce ulteriormente la miscela, se necessario, assicurarsi di metter solo un uovo sbattuto nel bicchiere graduato e aggiungere acqua fino al livello indicato nella ricetta.

Pane a fette

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo

Pane dolce

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	4 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	4 misurini grandi	6 misurini grandi	8 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Lievito madre

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Olio vegetale	1 misurino grande	1 misurino grande	2 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina per panificazione	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1/3 misurino piccolo	1/3 misurino piccolo	1/3 misurino piccolo

Pane bianco

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	155 ml	230 ml	300 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	½ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	1 misurino grande	1 ½ misurino grande
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Farina	2 ½ bicchieri / 352 g	3 ½ bicchieri / 453 g	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo

Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	155 ml	230 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	2 ½ misurini grandi	3 ½ misurini grandi
Farina	4/5 bicchieri / 100 g	1 1/5 bicchieri / 150 g	3 ½ bicchieri / 400 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo

Pane veloce

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	180 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Lievito	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi

Senza zucchero

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Uova	1	1	1
Xilitolo	3 misurini grandi	4 misurini grandi	6 misurini grandi
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Pane ai cereali

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	170 ml	210 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	3/4 misurini piccoli	1 misurino piccolo
Farina	3 ½ bicchiere / 50 g	3 ½ bicchiere / 75 g	4/5 bicchieri / 100 g
Avena	4/5 bicchieri / 100 g	1 1/5 bicchieri / 150 g	3 ½ bicchieri / 400 g
Latte in polvere	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ½ misurino piccolo
Uova	1	1	1
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi

Pane al latte

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Zucchero	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina	2 bicchieri / 256 g	3 bicchieri / 384 g	4 bicchieri / 512 g
Avena	50 g	75 g	100 g
Latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	5 misurini grandi
Uova	1	1	1
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Senza glutine

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	180 ml	260 ml
Zucchero	2 ½ misurini grandi	3 misurini grandi	3 ½ misurini grandi
Sale	½ misurino piccolo	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli
Olio vegetale	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
Farina senza glutine	1 bicchiere / 160 g	1 ½ bicchiere / 210 g	2 bicchieri / 320 g
Farina di mais	1 bicchiere / 140 g	1 ¼ bicchiere / 210 g	2 bicchieri / 280 g
Lievito	1 misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo	1 ¼ misurino piccolo

Torta

Ingredienti	Quantità
Uova	4
Burro	100 g
Zucchero	150 g
Farina per pasticceria (farina debole)	3 bicchieri / 384 g
Sale	1 misurino piccolo
Bicarbonato	3,5 g

Impasto lievitato

Ingredienti	Quantità
Acqua	280 ml
Olio vegetale	2 misurini grandi
Sale	1 1/3 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande
Farina	4 bicchieri / 512 g
Lievito	1 ¼ misurino piccolo

Impasto

Ingredienti	Quantità
Acqua	280 ml
Olio vegetale	2 misurini grandi
Uova	2
Sale	1 1/3 misurino piccolo
Zucchero	1 misurino grande
Farina	4 bicchieri / 512 g

Marmellata

Ingredienti	Quantità
Frutta	6 bicchieri
Zucchero	1 ½ tazza / 300 g
Gelatina o caglio in polvere	3 misurini grandi

Yogurt

Ingredienti	Quantità
Latte	1 ½ bicchiere / 350 g
Yogurt	50 ml
Zucchero	3 misurini grandi

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere la superficie pulita

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- Applicare una piccola quantità di detergente neutro su un panno pulito e morbido e pulire l'unità. Poi asciugarla con un altro panno asciutto. Non usare detergenti spray, oleosi, abrasivi o corrosivi per pulire l'apparecchio.

Mantenere gli accessori puliti

- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori che sono stati utilizzati per evitare l'accumulo di sporco.
- Se le pale impastatrici sono bloccate nello stampo e non si possono estrarre facilmente, è possibile versare una quantità adeguata di acqua e lasciare le pale impastatrici in ammollo.
- Se si ha intenzione di non usare l'apparecchio per molto tempo, è necessario lavare e far asciugare gli accessori e riporli nel contenitore.

Ambiente di utilizzo

- La temperatura ambiente adeguata per l'utilizzo è compresa tra 10°C~40°C.
- L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore al 95 % e la temperatura intorno ai 25°C.
- La temperatura ambiente adeguata per la sua conservazione è compresa tra -40°C~60°C.
- Evitare i gas infiammabili, corrosivi o polvere nell'aria.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE PROBLEMA	SOLUZIONE
La macchina del pane non mescola bene la farina o non funziona	• Controllare che sia collegata a una presa. • Controllare se la preparazione è stata ritardata. • Componenti danneggiati.	• Premere Start / Stop e la macchina del pane inizierà a funzionare. • Il segnale ":" lampeggia e inizierà il conto alla rovescia. • Inviare al reparto manutenzione.
Rumore strano.	• Residui di ingredienti attaccati o briciole nel contenitore. • Il recipiente è posizionato scorrettamente.	• Rimuovere qualsiasi oggetto dentro l'unità prima di riavviarla. • Rimettere a posto il recipiente per il pane.
Sapore o odore strano	• Cavo di alimentazione danneggiato. • Residui di ingredienti nella serpentina riscaldante.	• Mantenere il cavo lontano da oggetti caldi. • Togliere il materiale dalla serpentina riscaldante.
Il display indica "LLL"	La temperatura all'interno dell'unità è inferiore a -10°C.	Utilizzare l'unità a una temperatura ambiente compresa tra i 10°C e i 40°C.
Il display indica "HHH"	La temperatura all'interno dell'unità è superiore a 50°C.	Utilizzare un ventilatore elettrico per raffreddarla o lasciare che si raffreddi in modo naturale fino a quando raggiunge la temperatura ambiente.
Il display indica "EE0" o "EE1"	Difetto nel sensore.	Inviare al reparto manutenzione.
Il pane è parzialmente crudo.	Il pane è crudo.	Meno acqua o temperatura dell'acqua troppo alta.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	Caratteristiche
Potenza	710W, 220-240 V
Capacità massima	1000 g
Dimensioni	345 x 248 x 310 mm
Peso	6.7 kg

DEUTSCH

HERZLICH WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Brotbackautomaten entschieden haben. Lesen Sie bitte im Hinblick auf eine sachgemäße Verwendung vor Gebrauch des Geräts diese Anleitung aufmerksam durch.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei strikter Einhaltung das Risiko von Stromschlägen, Verletzungen und Tod. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen zusammen mit der ordnungsgemäß ausgefüllten Garantiekarte, der Originalverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf. Wenn möglich, händigen Sie die Anleitung an den nächsten Besitzer des elektrischen Haushaltsgeräts aus. Befolgen Sie bitte bei der Benutzung eines elektrischen Haushaltsgeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Vorschriften zur Unfallverhütung. Wir übernehmen keine Haftung, wenn sich Kunden nicht an diese Anleitung halten.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung von elektrischen Haushaltsgeräten sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

- Dieses elektrische Haushaltsgerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder begrenzten Kenntnissen verwendet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Sie dürfen das Gerät nur reinigen und warten, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Kinder müssen beim Gebrauch jedes elektrischen Haushaltsgeräts genau beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Verwenden Sie niemals ein Elektrogerät mit einem beschädigten Kabel, wenn es einmal eine Fehlfunktion hatte oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur elektrischen oder mechanischen Inspektion, Reparatur oder Einstellung an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen seiner Kundendienste oder von Fachpersonal ersetzt werden, um Schäden zu verhindern.
- **VORSICHT:** Heiße Oberflächen. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Henkel. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen und nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Dieses Gerät wurde nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer sonstigen Fernbedienung konzipiert.
- Reinigen Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Brotbackautomaten nicht benutzen oder reinigen werden. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder ausbauen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf (oder neben) einen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein elektrisches Haushaltsgerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Schließen Sie das Gerät niemals an die Steckdose an, ohne die erforderlichen Zutaten in die Brotform gegeben zu haben.
- Schlagen Sie niemals oben oder seitlich auf die Brotform, da diese sonst beschädigt werden könnte.
- Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Brotbackautomaten und anschließend an die Steckdose an. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, stellen Sie alle Schalter auf OFF und dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte Brotform, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Feuer, Stromschlag oder Beschädigung führen.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien. Nur für den Hausgebrauch.
- Verwenden Sie diesen Brotbackautomaten nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke und bewahren Sie diese Anleitung auf.

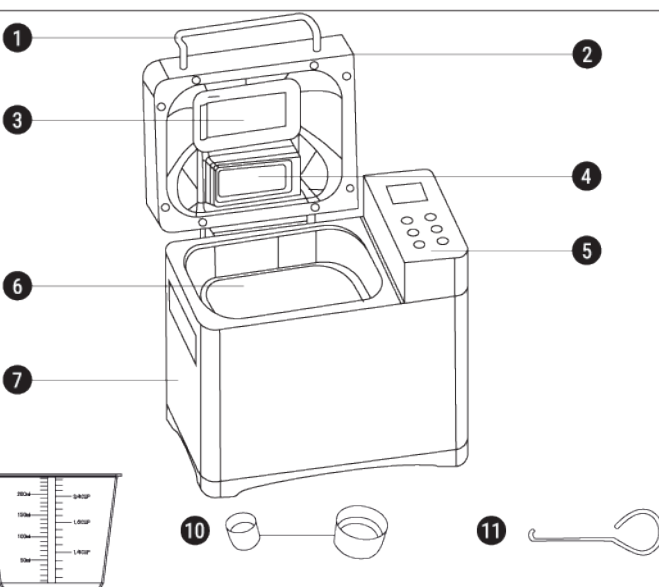
- Ein kürzeres Netzkabel als üblich beugt Verhedder- oder Stolpergefahr vor.
- Es gibt jedoch längere Verlängerungskabel, die mit Vorsicht verwendet werden können.
- Wenn ein längeres Kabel verwendet wird:
 - Die angegebene elektrische Leistung des Kabels oder der Verlängerung muss mindestens so hoch sein wie die des Geräts.
 - Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht an der Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches herunter hängt, wo Kinder daran ziehen können oder jemand versehentlich darüber stolpern kann. Wenn das elektrische Haushaltsgerät geerdet ist, muss das Verlängerungskabel dreidrig geerdet sein.

PRODUKTMERKMALE

- LCD-Bildschirm, gesteuert durch Mikrocomputer.
- Sie können Brot, Kuchen, Teige, Marmeladen automatisch zubereiten und backen.
- Umfangreiche Rezeptauswahl, darunter süßes Brot, französisches Brot und vieles mehr.
- Automatischer Obstdosierer.

GERÄTETEILE

1. Griff
2. Deckel
3. Sichtfenster
4. Obstdosierer
5. Bedienfeld
6. Brotform
7. Gehäuse aus rostfreiem Stahl
8. Rührstab
9. Messtasse
10. Messlöffel
11. Haken



Erläuterung zum Messzubehör

- **Messtasse (9):**
 - Tasse für Flüssigkeiten und feste Stoffe.
 - Wenn Sie mit der transparenten Tasse Flüssigkeiten entnehmen, um die benötigte Menge zu messen, stellen Sie die Tasse auf einen Tisch oder eine ebene Fläche in Augenhöhe.
 - Abmessen von festen pulverförmigen Zutaten: Geben Sie die benötigte Menge Pulver in die transparente Mess-tasse, schütteln Sie sie leicht, um die Oberfläche zu glätten, und überprüfen Sie dann die Messhöhe. Schütteln Sie sie nicht zu stark oder zu lange, da das Pulver möglicherweise verschüttet oder zu stark verdichtet wird, und eine niedrigere Messhöhe als benötigt anzeigt.
 - Eine Tasse normales Mehl wiegt ca. 160 g.
- **Messlöffel (10):**
 - Löffel mit zwei Maßen (klein und groß).
- **Haken (11):**
 - Er dient dazu, den Rührstab aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

BEDIENFELD

Menü

- Wenn Sie eins der Programme von 1 bis 17 auswählen, die auf dem Bedienfeld angezeigt werden, erscheinen auf dem Bildschirm die entsprechenden Einstellungen:

1. Kastenbrot	5. Vollkorn-Weizenbrot	9. Milchbrot	13. Marmelade
2. Süßes Brot	6. Schnelles Brot	10. Biskuit	14. Backen
3. Ansatzteig	7. Ohne Zucker	11. Rohteig	15. Joghurt
4. Weißbrot	8. Mehrkornbrot	12. Hefeteig	16. Glutenfrei
			17. Sauerteig

Größe

- Bei den Einstellungen wählen Sie eins der folgenden Brotgewichte: 500 g / 750 g / 1000 g. Die Größe kann nur bei den Programmen 1 bis 9 eingestellt werden.

Farbe

- Wählen Sie die Farbe des Brotes durch Drücken von Hell / Mittel / Dunkel für Vollkornbrot, Weißbrot usw. Die Ihrer Auswahl entsprechende Markierung wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Start / Stopp / Pause

- Drücken Sie diese Taste, um den Brotbackautomaten ein- oder auszuschalten.
- Es gibt eine Not-Aus-Funktion, um versehentliches Herabfallen, Stöße oder andere ähnliche Unfälle zu verhindern. Drücken Sie die Taste Start / Stopp / Pause 1 Sekunde lang, bis Sie einen Warnton hören, und das Gerät wird seinen Betrieb sofort einstellen.

Anmerkung: Durch kurzes Drücken (eine Sekunde) wird der Brotbackautomat angehalten, sodass das Programm stoppt. Im Pausenmodus können Sie beispielsweise weitere Zutaten hinzufügen. Drücken Sie erneut, um die Pause zu beenden. Alle von Ihnen eingerichteten Programme funktionieren weiterhin wie zuvor. Der Brotbackautomat stoppt vollständig, wenn Sie die Taste mindestens 3 Sekunden lang drücken.

+

- Wenn Sie auf dem Bildschirm Einstellungen die Taste + drücken, wird eine Verzögerung von 1, 5 oder 10 Minuten hinzugefügt. Wenn Sie diese Taste drücken und halten, addiert das Programm die maximale Verzögerungszeit. Durch erneutes Drücken wird die minimale Verzögerungszeit wieder hergestellt.

-

- Wenn Sie auf dem Bildschirm Einstellungen die Taste - drücken, wird die Verzögerung um 1, 5 oder 10 Minuten gekürzt. Wenn Sie diese Taste drücken und halten, kürzt das Programm die Verzögerungszeit auf das Minimum. Durch erneutes Drücken wird die ursprüngliche maximale Verzögerungszeit wieder hergestellt.

Betriebszustand

- Es gibt folgende Betriebszustände: Vorlauf (falls erforderlich); Kneten 1; Ruhen; Kneten 2; Gehen lassen 1, 2 oder 3; Backen; Warmhalten und Fertig.

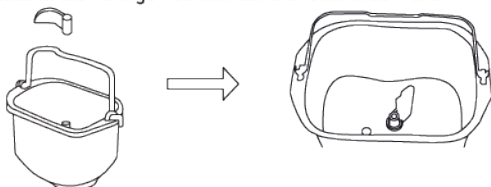
Anmerkung: Dieser Brotbackautomat (Programme 1 bis 9 sowie 11, 12 und 16) verfügt über die Funktion Vorlauf. Wenn Sie die Vorlaufzeit ausgewählt haben, tippen Sie auf Start / Stopp / Pause. Die Anzeige „-“ blinkt, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert wurde, und es wird ein Countdown angezeigt. Wenn Sie keine Vorlaufzeit zuweisen möchten, klicken Sie auf Start/Stop/Pause. Die Anzeige „-“ blinkt und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.

- Die Programme 14, 15 und 17 verfügen nicht über die Vorlauffunktion, die Zeit kann jedoch angepasst werden. Legen Sie die Uhrzeit fest, tippen Sie auf Start/Stop/Pause, und die Uhranzeige hört auf zu blinken. Dies bedeutet, Sie haben es richtig gemacht. Tippen Sie auf Start/Stop/Pause. Die Anzeige „-“ blinkt und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.
- Wenn sich der Brotbackautomat mitten im Arbeitsprozess befindet und Sie ihn anhalten möchten, tippen Sie auf die Schaltfläche Start/Stop/Pause, und Sie hören einen Piepton. Die Uhranzeige blinkt und der Brotbackautomat stoppt. Wenn Sie die Pause beenden möchten, klicken Sie erneut auf Start/Stop/Pause. Wenn Sie das Gerät anhalten möchten, klicken Sie auf Start/Stop/Pause. Sie hören einen Piepton. Der Bildschirm zeigt den Standardstatus an und der Brotbackautomat wird angehalten.

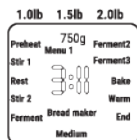
GEBRAUCHSANWEISUNG

- Seien Sie vorsichtig, bevor Sie den Brotbackautomaten in Betrieb nehmen. Überprüfen Sie das Netzkabel, die Steckdose und den Sicherungskasten. Die zulässige elektrische Last muss größer als 6A sein. Der Brotbackautomat muss auf eine ebene Fläche gestellt werden.

1. Nehmen Sie die Brotform aus dem Behälter und setzen Sie den Rührstab ein. Setzen Sie dann die Öffnung des Rührstabs in die richtige Position auf die rotierende Welle.

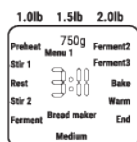


2. Geben Sie die geeignete Menge Wasser, Eier und Mehl in die Backform und fügen Sie zum Schluss die Trockenhefe hinzu. Achten Sie darauf, die Trockenhefe auf das Mehl zu geben und nicht mit Wasser, Zucker oder Salz zu vermischen, da sonst die Aktivierung der Hefe geschwächt wird oder gar nicht funktionieren könnte.
3. Stellen Sie die Form mit der Zutatenmischung in den Brotbackautomaten und schließen Sie den Deckel.
 - a) Wenn Sie beim Drücken auf den Deckel einen Widerstand im Behälter feststellen, versuchen Sie, ihn erneut anzuheben und die Welle in eine andere Richtung zu drehen.
 - b) Bewegen Sie die Form nach dem erneuten Einsetzen leicht im Uhrzeigersinn, damit sie einrastet.
4. Schließen Sie den Brotbackautomaten an: Ein Piepton ertönt und der Bildschirm zeigt an, dass die Standardeinstellung beim Einschalten des Geräts wie folgt lautet: 750 g / Farbe mittel / Kastenweißbrot.
5. Wählen Sie das gewünschte Brotrezept. Drücken Sie auf Menü: Die Zahl bewegt sich in einem Kreis von 1 bis 17. Von 1 bis 9 und 16 sind Brotrezepte.
6. Wählen Sie Farbe und Größe aus.



Drücken Sie auf Größe
Drücken Sie auf Farbe

7. Legen Sie die Vorlaufzeit fest. Gehen Sie zur Funktion Vorlauf und folgen Sie den Anweisungen. Wenn Sie sofort mit dem Backen beginnen wollen, überspringen Sie diesen Schritt.



Drücken Sie +
Drücken Sie -

8. Schalten Sie den Brotbackautomaten ein, um mit der Zubereitung des Brotes zu beginnen: Drücken Sie Start / Stopp / Pause und der Countdown beginnt.
 - Nach dem Einschalten beginnt der Brotbackautomat mit dem Mischen des Mehls. Um ein Verschütten des Mehls zu verhindern, verfügt das Programm in den ersten 7 Minuten über selbstregulierende Mischintervalle. Nach 7 Minuten wird das Mischen automatisch fortgesetzt.
 - Sobald die Funktion Vorlauf eingestellt ist, beginnt das Signal „-“ auf dem Bildschirm zu blinken und der Brotbackautomat schaltet sich ein. Wenn der Countdown startet, beginnt auch das Mehlmischen.
9. Beendigung der Brotbackens: Wenn der Countdown 0:00 erreicht, hören Sie einen Piepton, der Sie darüber informiert, dass das Brot bereits fertig ist.
 - Warmhalten: Drücken Sie 1 Sekunde lang auf Start / Stopp / Pause.
 - Ohne Hitze: Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten.
10. Das Brot aus dem Brotbackautomaten nehmen: Da das Brot sehr heiß ist, ziehen Sie ein Paar Handschuhe an und schütteln Sie das Brot leicht, bevor Sie es herausnehmen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Der Brotbackautomat kann beim ersten Einschalten ein wenig Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben. Dies ist normal und geht bald vorüber. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.
- Prüfen Sie, ob alle Geräteteile und das Zubehör in gutem Zustand sind.
- Reinigen Sie die Teile wie im Abschnitt Reinigung und Wartung beschrieben.
- Schalten Sie den leeren Brotbackautomaten im Modus Backen für 10 Minuten ein. Lassen Sie ihn dann abkühlen und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile erneut.
- Trocknen Sie die Teile gründlich ab und bauen Sie sie wieder zusammen. Der Brotbackautomat ist jetzt betriebsbereit.

SO BÄCKT MAN BROT

Kastenbrot von 750 g mit mittlerer Farbe

- Säubern Sie die Brotform, den Rührstab, die Tasse und den Messlöffel.
- Richten Sie die Öffnung des Rührstabs an der entsprechenden Position der rotierende Welle der Brotform aus und fixieren Sie ihn in der richtigen Position.
- Geben Sie, wie im Rezeptbuch beschrieben, die Zutaten der Reihe nach hinein. Achten Sie darauf, die Trockenhefe auf das Mehl zu geben und lassen Sie die Hefe nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Stellen Sie die Brotform in den Behälter und befestigen Sie sie an der richtigen Stelle. Schließen Sie dann den Deckel.
- Schließen Sie den Brotbackautomaten an: Auf dem Bildschirm wird sofort ein Standardmenü angezeigt: 750 g / Farbe mittel / Kastenbrot
- Drücken Sie Start / Stopp / Pause, bis Sie einen Piepton hören. Die Kontrollleuchte blinkt und der Brotbackautomat beginnt zu kneten.
- Das Brot ist fertig, wenn der Countdown beendet ist. Zu diesem Zeitpunkt startet automatisch das Programm Warmhalten.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang auf Start / Stopp / Pause. Sie hören einen Piepton und die Warmhaltefunktion stoppt.
- Wenn das Brot fertig ist, ziehen Sie Handschuhe an, um es aus der Form zu nehmen.
- Drehen Sie die Form um, um das Brot herauszunehmen.

Tipps:

- Es kann vorkommen, dass sich der Rührstab beim Herausnehmen im Brot verfängt. In diesem Fall verwenden Sie den Haken wie folgt:
 1. Führen Sie den Haken in die Achse des Rührstabs ein.
 2. Ziehen Sie vorsichtig, um den Rührstab freizulegen.
- Achtung: Die oben beschriebene Vorgehensweise zum Brotbacken ist die einfachste Form; es ist nicht erforderlich, die Optionen Menü, Größe und Farbe zu nutzen.

Gebrauchsanweisung für das Programm Biskuit

- Die Anweisungen für das Backen eines Biskuitkuchens ähneln denen für das Brotbacken. Da die Zutaten für die Herstellung von Biskuitkuchen im Rezeptbuch aufgeführt sind, können Sie das Programm „Biskuit“ auswählen und loslegen.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 10.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde und 33 Minuten.

Gebrauchsanweisung für das Programm Rohteig

- Die Anweisungen für die Herstellung eines Rohteigs ähneln denen für das Brotbacken. Da die Zutaten für den Knet- teig im Rezeptbuch angegeben sind (kein Salz, Zucker oder Milchpulver erforderlich), können Sie das Programm Rohteig auswählen und loslegen.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 11.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 23 Minuten.
- Sie können weder Farbe noch Größe auswählen. Wenn das Kneten beendet ist, hören Sie einen Piepton.

Gebrauchsanweisung für das Programm Hefeteig

- Damit können Sie einen Sauerteig herstellen. Da die Zutaten für den Knetteig im Rezeptbuch angegeben sind (kein Salz, Zucker oder Milchpulver erforderlich), können Sie das Programm Hefeteig auswählen und loslegen.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 12.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde und 24 Minuten.
- Sie können weder Farbe noch Größe auswählen. Wenn das Kneten beendet ist, hören Sie einen Piepton.

Gebrauchsanweisung für das Programm Marmelade

- Mit diesem Brotbackautomaten können Sie viele köstliche Fruchtmarmeladen herstellen.
- Um Marmeladen zuzubereiten, müssen Sie die im Rezeptbuch empfohlene Menge Obst vorbereiten.
- Zuerst die Früchte putzen, schälen und die Kerne entfernen. Schneiden Sie sie in etwa 3 cm dicke Stücke und pressen Sie sie zum Beispiel mit einem Mixer aus oder zerdrücken Sie die Früchte einzeln zu Mus. Wählen Sie abschließend einige zum Untermischen aus, wie im Rezeptbuch empfohlen. Wenn alles fertig ist, drücken Sie das Programm Marmelade, um zu starten.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 13.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde und 5 Minuten.
- Sie können weder Farbe noch Größe auswählen. Wenn die Marmelade fertig ist, ertönt ein Piepton.
- Nehmen Sie die Form heraus und lassen Sie sie abkühlen. Gießen Sie dann die Marmelade zur Aufbewahrung in einen anderen Behälter um.
- **Achtung:** Halten Sie Kinder von frisch gekochten Marmeladen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

Gebrauchsanweisung für das Programm Backen

- Diese Funktion ist sehr nützlich. Sobald Sie verstanden haben, wie der Brotbackautomat funktioniert, können Sie mit dem Programm „Hefeteig“ die erforderliche Knet- und Backzeit steuern oder mit diesem Programm sogar neue Brotsorten herstellen oder erfinden.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 14.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Sie können die Zeit von 10 Minuten bis 1 Stunde und 10 Minuten einstellen.

Gebrauchsanweisung für das Programm Joghurt

- Diese Funktion ist sehr nützlich. Verwenden Sie diese Funktion, um hausgemachten Joghurt herzustellen.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 15.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden. Sie kann von 5 bis zu 13 Stunden eingestellt werden.

Gebrauchsanweisung für das Programm Sauerteig

- Dieses einzigartige Modell verfügt über die Funktion „Fermentieren“, die speziell für den Ansatz von Sauerteig durch den Nutzer gedacht ist.
- Drücken Sie auf Menü und wählen Sie Programm 17.
- Die voreingestellte Zeit beträgt 30 Minuten. Sie kann von 10 Minuten bis zu 4 Stunden eingestellt werden.

Gebrauchsanweisung für das Programm Automatischer Obstdosierer

- Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um den Obstdosierer zu verwenden:
 1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Behälter für das Obst heraus, drücken Sie auf den Griff am Behälter und ziehen Sie ihn heraus.
 2. Öffnen Sie den Behälter.
 3. Geben Sie die Früchte hinzu (passende Menge, um ein Brot zu machen) und schließen Sie dann den Deckel.
 4. Platzieren Sie die beiden Stäbe am Boden des Behälters und drücken Sie auf den Griff am Obstbehälter, bis er in den Deckel passt.

BESCHREIBUNG VON SPEZIELLEN FUNKTIONEN

Vorlauffunktion

- Der Zweck dieser Funktion ist, am nächsten Morgen frisches Brot zu haben.
- Es ist beispielsweise 20.30 Uhr am Abend und Sie möchten am nächsten Morgen um 7.00 Uhr frisch gebackenes Brot essen:
 1. Berechnen Sie die Vorlaufzeit: Zwischen 20.30 Uhr am Abend und 7.00 Uhr am nächsten Morgen liegen 10 Stunden.
 2. Legen Sie die Vorlaufzeit fest. Drücken Sie die Tasten + und -, um die Zeit einzustellen. Nachdem sie eingestellt ist, drücken Sie die Start-Taste.
- **Anmerkung:** Die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit beträgt 10 Stunden und 30 Minuten. Darin ist die Backzeit bereits enthalten.
- Tipps: Wenn Sie die Vorlauffunktion verwenden, fügen Sie keine Eier hinzu, denn die rohen Eier würden schlecht, wenn sie zulange im rohen Teig liegen, und den Geschmack des Brotes beeinträchtigen.
- Geben Sie die Trockenhefe auf das Mehl, um die Aktivität der Hefe zu erhalten.

Piepton

- Ein Piepton ertönt, wenn der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen wird.
- Ein Piepton ist zu hören, wenn die Optionen Größe, Menü oder Zeit gedrückt werden.
- Ein Piepton ist zu hören, wenn Start / Stopp gedrückt wird.
- Während des Knetens sind Pieptöne zu hören, die Sie daran erinnern, weitere Zutaten hinzuzufügen.
- Zum Ende des Vorgangs ertönt ein Piepton.
- Wenn die Warmhaltefunktion deaktiviert ist, ertönt ein unterbrochener Piepton.

Speicherfunktion für gelegentliche Stromausfälle

- Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion für 15 Minuten für den Fall eines Stromausfalls.
- Sobald der Brotbackautomat läuft, würde er bei einem Stromausfall mit einer Dauer von nicht mehr als 15 Minuten nach dem erneuten Anschließen des Stroms normal weiterarbeiten. Sobald die Stromversorgung wieder hergestellt wurde, kann sich die Betriebszeit ändern und nicht mehr mit der ursprünglich festgelegten Dauer übereinstimmen.
- Tatsächliche Betriebszeit = Dauer der Stromunterbrechung + Ursprünglich eingestellte Zeit
- Sollte die Unterbrechung länger als 15 Minuten dauern, kann der Brotbackautomat nicht weiterarbeiten. Die Zeit muss dann neu eingestellt werden.

Warmhalten

- Um die Nutzung des Brotbackautomats zu erleichtern, verfügt er über eine Warmhaltefunktion. Wenn das Brot oder andere Zubereitungen fertig gebacken oder gekocht und zu diesem Zeitpunkt noch nicht entnommen wurden, hält die Warmhaltefunktion sie frisch und auf einer bestimmten Temperatur.
- Sobald das Brot fertig ist, aktiviert das Programm automatisch die Warmhaltefunktion und zeigt dies durch Blinken des Signals „.“ an. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 1 Stunde. Die Warmhaltefunktion schaltet sich aus, wenn Sie einen unterbrochenen Piepton hören.
- Oder Sie drücken direkt 2 Sekunden lang auf Start / Stopp / Pause, bis Sie den Piepton hören und die Anzeige Warmhalten erlischt.

Automatischer Dosierer für Obst

- Diese Funktion ist nützlich, wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist, wenn das Programm die erforderliche Menge Früchte ermittelt hat und Sie diese zum richtigen Zeitpunkt in die Brotform geben können.

WICHTIGE HINWEISE ZU DEN BROTREZEPTEN

Mehl

- Sie dürfen nicht irgendein Mehl für alle Rezepte verwenden. Bitte beachten Sie die Zutatenliste. Wenn Sie nicht wissen oder erfahren können, wo Sie Mehl zum Brotbacken kaufen können, können Sie es durch Mehl mit Gluten oder Mehl für Nudeln ersetzen.

Trockenhefe

- Ersetzen Sie die Trockenhefe nicht durch Backpulver oder Natron.
- Abgelaufene Hefe oder Hefe ohne Aktivierungskraft beeinträchtigt die weiche Textur und das Erscheinungsbild des Brotes.
- Es ist ratsam, die Aktivierungskraft der Hefe vor dem Brotbacken zu überprüfen: Geben Sie in eine halbe Tasse heißes Wasser (zwischen 40 und 50°C) einen Teelöffel Zucker und rühren Sie um. Geben Sie zwei Teelöffel Hefe auf die Wasseroberfläche und stellen Sie die Tasse an einen warmen Ort. Nach 10 Minuten müsste sich die Mischung in der Tasse bis zum Rand der Tasse verdoppelt haben. Sollte dies nicht der Fall sein, kaufen Sie neue Trockenhefe.

Mischungsverhältnis Wasser und Mehl

- Die einzelnen Mehlsorten haben eine unterschiedliche Wasseraufnahmefähigkeit. Passen Sie die Wassermenge an die Art des verwendeten Mehls an.
- Wenn zu viel Wasser hinzugefügt wird, wird der Teig zu weich und kann keine Form annehmen, er wird sogar sehr klebrig. In diesem Fall ist das entstandene Brot zu hart und hat eine flache und raue Oberfläche mit großporiger Textur ohne Elastizität. Ein gutes Brot sollte eine abgerundete Form haben.
- Wenn der Teig 5 Minuten nach der Zugabe von Wasser noch feucht und klebrig ist, fügen Sie einen oder zwei große Esslöffel Mehl hinzu und kneten Sie, bis Sie den Eindruck haben, dass der Wassergehalt im Teig richtig ist.
- Wenn das zugesetzte Wasser nicht ausreicht, sehen Sie nach 5 Minuten Kneten, dass das Mehl am Boden des Behälters zusammenbackt und der Teig keine abgerundete Form annimmt. Der Teig hat dann eine flache und raue Oberfläche ohne Elastizität. In diesem Fall ist das entstandene Brot ebenfalls sehr hart und weist eine Textur mit dichten Poren auf.
- Wenn der Teig 5 Minuten nach der Zugabe von Wasser noch zu trocken ist, fügen Sie einen oder zwei große Esslöffel Wasser hinzu und kneten Sie, bis der Wassergehalt im Teig richtig ist.

EMPFOHLENE REZEPTE

- Zucker und Eier sorgen für eine kräftigere Farbe des Brotes. Fügen Sie sie in der im Rezeptbuch empfohlenen Menge hinzu. Wenn Sie nach Belieben zugeben, kann die Farbe zu kräftig werden oder das Brot kann sogar verbrennen. Wenn Sie ein Ei hinzufügen möchten, sollten Sie nur ein geschlagenes Ei in die Messtasse geben und Wasser bis zu der im Rezept angegebenen Menge hinzugeben, weil das Ei die Mischung bei Bedarf auch verdünnt.

Kastenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	½ TL	1 TL
Zucker	2 EL	2 EL	3 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	5 EL
Mehl	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Süßes Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	4 EL
Salz	½ TL	½ TL	1 TL
Zucker	4 EL	6 EL	8 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	5 EL
Mehl	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL

Ansatzteig

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Pflanzenöl	1 EL	1 EL	2 EL
Salz	½ TL	½ TL	1 TL
Zucker	1 EL	2 EL	3 EL
Milchpulver	1 EL	2 EL	3 EL
Mehl zum Brotbacken	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Trockenhefe	1/3 TL	1/3 TL	1/3 TL

Weißbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	155 ml	230 ml	300 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	½ TL	1 ½ TL
Zucker	1 EL	1 EL	1 ½ EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	2 ½ Tassen / 352 g	3 ½ Tassen / 453 g	4 Tassen / 512 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 ½ TL

Vollkorn-Weizenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	155 ml	230 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Zucker	2 EL	3 EL	4 EL
Milchpulver	2 EL	2 ½ EL	3 ½ EL
Mehl	4/5 Tassen / 100 g	1 1/5 Tassen / 150 g	3 ½ Tassen / 400 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL

Schnelles Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	180 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Mehl	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Zucker	1 EL	2 EL	3 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Trockenhefe	2 EL	3 EL	4 EL

Ohne Zucker

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Mehl	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Eier	1	1	1
Xylitol	3 EL	4 EL	6 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL

Körnerbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	120 ml	170 ml	210 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	¾ TL	1 TL
Mehl	3 ½ Tassen / 50 g	3 ½ Tassen / 75 g	4/5 Tassen / 100 g
Hafer	4/5 Tassen / 100 g	1 1/5 Tassen / 150 g	3 ½ Tassen / 400 g
Milchpulver	1 ¼ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Eier	1	1	1
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Zucker	1 EL	2 EL	3 EL

Milchbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Milch	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Zucker	1 EL	2 EL	3 EL
Mehl	2 Tassen / 256 g	3 Tassen / 384 g	4 Tassen / 512 g
Hafer	50 g	75 g	100 g
Milchpulver	2 EL	3 EL	5 EL
Eier	1	1	1
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL

Glutenfrei

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	140 ml	180 ml	260 ml
Zucker	2 ½ EL	3 EL	3 ½ EL
Salz	½ TL	1 TL	2 TL
Pflanzenöl	2 EL	2 EL	3 EL
Glutenfreies Mehl	1 Tasse / 160 g	1 ½ Tassen / 210 g	2 Tassen / 320 g
Maismehl	1 Tasse / 140 g	1 ¼ Tasse / 210 g	2 Tassen / 280 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL

Biskuit

Zutaten	Menge
Eier	4
Butter	100 g
Zucker	150 g
Kuchenhohl (leichtes Mehl)	3 Tassen / 384 g
Salz	1 TL
Natron	3,5 g

Hefeteig

Zutaten	Menge
Wasser	280 ml
Pflanzenöl	2 EL
Salz	1 1/3 TL
Zucker	1 EL
Mehl	4 Tassen / 512 g
Trockenhefe	1 ½ TL

Rohteig

Zutaten	Menge
Wasser	280 ml
Pflanzenöl	2 EL
Eier	2
Salz	1 1/3 TL
Zucker	1 EL
Mehl	4 Tassen / 512 g

Marmelade

Zutaten	Menge
Obst	6 Tassen
Zucker	1 ½ Tassen / 300 g
Gelatine oder Labpulver	3 EL

Joghurt

Zutaten	Menge
Milch	1 ½ Tassen / 350 g
Joghurt	50 ml
Zucker	3 EL

REINIGUNG UND PFLEGE

Halten Sie die Oberfläche sauber

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Tragen Sie eine kleine Menge neutrale Reinigungslösung auf ein sauberes, weiches Tuch auf und wischen Sie das Gerät ab. Trocknen Sie es mit einem anderen trockenen Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Sprühreiniger und keine öligen, scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

Halten Sie das Zubehör sauber

- Reinigen Sie das gesamte verwendete Zubehör nach jedem Gebrauch, um der Ansammlung von Schmutz vorzubeugen.
- Wenn der Rührstab in der Form eingeklemmt ist und Sie ihn nicht leicht entfernen können, können Sie eine angemessene Menge Wasser einfüllen, um ihn eine Weile einzuweichen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, sollten Sie das Zubehör reinigen, trocknen lassen und dann in der Form aufbewahren.

Nutzungsumgebung

- Die geeignete Umgebungstemperatur für den Gebrauch liegt zwischen 10°C und 40°C.
- Die relative Luftfeuchtigkeit sollte unter 95% und die Raumtemperatur bei ca. 25°C liegen.
- Die geeignete Raumtemperatur für die Lagerung beträgt zwischen -40°C und 60°C.
- Vermeiden Sie brennbare, ätzende Gase oder Staub in der Luft.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHES PROBLEM	LÖSUNG
Der Brotbackautomat mischt das Mehl nicht gut oder funktioniert nicht	• Überprüfen Sie, ob er angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob die Zubereitung mit Vorlauf eingestellt ist. • Beschädigte Teile.	• Drücken Sie Start / Stopp und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten. • Das Signal „:“ blinkt und der Countdown beginnt zu laufen. • Schicken Sie es an die Wartungsabteilung ein.
Seltsames Geräusch	• Reste von festgeklebten Zutaten oder Krümel in der Form. • Form in der falschen Position.	• Entfernen Sie alles aus dem Gerät, bevor Sie es neu starten. • Setzen Sie die Brotform erneut ein.
Seltsamer Geschmack oder Geruch	• Stromkabel beschädigt. • Reste von Zutaten am Heizrohr.	• Halten Sie das Kabel von heißen Gegenständen fern. • Entfernen Sie das Material vom Heizrohr.
Der Bildschirm zeigt „LLL“ an	Die Temperatur im Gerät liegt unter -10°C.	Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 40°C.
Der Bildschirm zeigt „HHH“ an	Die Temperatur im Gerät liegt über 50°C.	Verwenden Sie den elektrischen Ventilator, um das Gerät abzukühlen, oder lassen Sie es auf natürliche Weise abkühlen, bis es Umgebungstemperatur erreicht hat.
Der Bildschirm zeigt „EE0“ oder „EE1“ an	Fehler am Sensor.	Schicken Sie es an die Wartungsabteilung ein.
Das Brot ist teilweise noch roh	Das Brot ist noch roh.	Weniger Wasser oder die Wassertemperatur ist zu hoch.

TECHNISCHE DATEN

DE	Merkmale
Leistung	710 W, 220-240 V
Maximales Fassungsvermögen	1000 g
Abmessungen	345 x 248 x 310 mm
Gewicht	6.7 kg

WELKOM

Heel erg bedankt voor het kiezen van onze bakkerij. Lees voor het gebruik van het apparaat deze instructies zorgvuldig door voor het juiste gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, originele productverpakking en aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Houd u bij het gebruik van een apparaat altijd aan de fundamentele veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen. We wijzen elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het overtreden van deze instructies door de klanten.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een apparaat moeten de fundamentele veiligheidsmaatregelen te allen tijde worden gerespecteerd:

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met beperkte ervaring of beperkte kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die is opgeleid om te gebruiken het apparaat veilig. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat. Ze mogen ook geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen moeten onder nauw toezicht staan wanneer ze een apparaat gebruiken.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Gebruik geen elektrisch apparaat met een beschadigde kabel, als het een storing heeft gehad of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende servicefaciliteit voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische afstelling. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, een aantal van zijn tussenpersonen of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen.
- **LET OP:** Hete oppervlakken. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handvatten of handvatten. Laat het snoer niet aan de rand van het aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te werken met een externe timer of een ander afstandsbedieningssysteem.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Controleer voor gebruik of de spanning van de stekker overeenkomt met die op het typeplaatje.
- Dompel het snoer, de stekker of de behuizing van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om u te beschermen tegen elektrische schokken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u de broodbakmachine niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt.
- Plaats het apparaat niet op (of nabij) een gas- of elektrische brander of in een hete oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere vloeistoffen bij hoge temperaturen.
- Raak geen bewegende delen van het apparaat aan terwijl het draait.
- Sluit het apparaat nooit aan zonder de benodigde ingrediënten in de broodpan te doen.
- Sla nooit op de pan van het brood op de bovenkant of de randen, omdat dit het kan beschadigen.
- Sluit eerst de kabel aan op de broodbakmachine en vervolgens op het stopcontact. Om de set los te koppelen, zet u alle controllers in de UIT-stand en haalt u vervolgens het snoer uit de muur.
- Gebruik het apparaat niet zonder de broodtrommel om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of schade veroorzaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis. Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik deze broodbakmachine niet voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen en bewaar deze instructies.
- Een korter dan normaal netsnoer voorkomt het risico op klitten of struikelen.
- Er zijn echter langere verlengsnoeren die voorzichtig kunnen worden gebruikt.

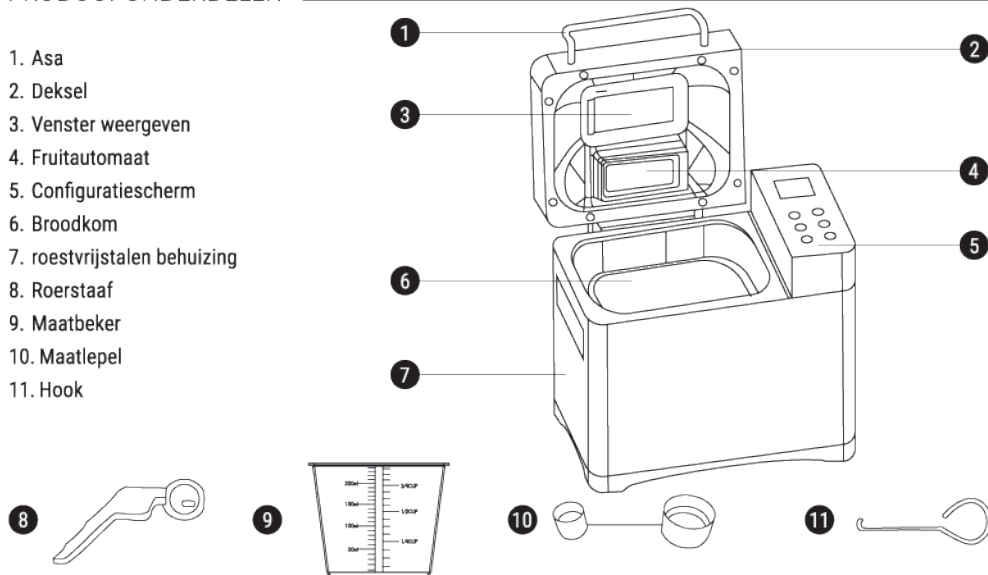
- Als een langere kabel wordt gebruikt:
 - Het gespecificeerde elektrische vermogen van het snoer of verlengsnoer moet minstens zo hoog zijn als dat van het apparaat.
 - Het snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of dat iemand er per ongeluk over kan struikelen. Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer van het driedraads aardtype zijn.

PRODUCTKENMERKEN

- LCD-scherm bestuurd door microcomputer.
- U kunt automatisch brood, gebak, deeg, jam maken en bakken.
- Selectie van meerdere recepten, waaronder zoet brood, stokbrood en nog veel meer.
- Automatische fruitautomaat.

PRODUCT ONDERDELEN

1. Asa
2. Deksel
3. Venster weergeven
4. Fruitautomaat
5. Configuratiescherm
6. Broodkom
7. roestvrijstalen behuizing
8. Roerstaaf
9. Maatbeker
10. Maatlepel
11. Hook



Meetgerei uitgelegd

- Maatbeker (9):
 - Beker voor vloeistoffen en vaste stoffen.
 - Als u vloeistoffen drinkt met de doorzichtige beker om de benodigde hoeveelheid af te meten, plaats deze dan op een tafel of een plat oppervlak op ooghoogte.
 - Poeder vaste ingrediënten meten: voeg de hoeveelheid poeder toe die u nodig heeft in de transparante maatbeker, schud deze lichtjes om het oppervlak glad te maken en controleer vervolgens de meting. Schud het niet te hard of te lang, want het poeder kan te veel morsen of verdichten en een lager niveau instellen dan u nodig heeft.
 - Een normaal kopje bloem weegt ongeveer 160 g.
- Maatlepel (10):
 - Dubbelzijdige lepel (klein en groot).
- Haak (11):
 - Het wordt gebruikt om de roerstaaf van de broodbakmachine te verwijderen.

CONFIGURATIESCHERM

Menu

- Wanneer u een van de programma's 1 t / m 17 selecteert die op het bedieningspaneel worden weergegeven, worden op het scherm de bijbehorende instellingen weergegeven:

1. Gesneden brood	5. Volkoren brood	9. Melk brood	13. Jam
2. Zoete broodjes	6. Snel brood	10. Biscuitgebak	14. Bak
3. Zuurdesem	7. Zonder suiker	11. Rauw deeg	15. Yoghurt
4. Wit brood	8. Meergranen	12. Gistdeeg	16. Glutenvrij
			17. Ferment

Grootte

- Selecteer in instellingen een van de volgende gewichten voor brood: 500 g / 750 g / 1000 g. De grootte kan alleen worden aangepast in programma's 1 tot 9.

Kleur

- Kies de kleur van het brood door op Licht / Gemiddeld / Donker te drukken voor volkorenbrood, witbrood, enz. Het merk dat overeenkomt met uw keuze wordt op het scherm weergegeven.

Start / stop / pauze

- Druk op deze knop om de broodbakmachine in of uit te schakelen.
- Er is een noodstopfunctie om per ongeluk vallen, crashes of andere gerelateerde ongevallen te voorkomen. Houd de Start / Stop / Pauze-knop 1 seconde ingedrukt totdat u een waarschuwingsgeluid hoort en het apparaat stopt onmiddellijk met werken.

Opmerking: Een seconde ingedrukt houdt de broodbakmachine op pauze, zodat het programma stopt. In de pauzmodus kunt u bijvoorbeeld meer ingrediënten toevoegen. Druk nogmaals om de pauze te verwijderen en alle programma's die u hebt ingesteld, blijven werken zoals voorheen. De broodbakmachine stopt volledig als je 3 seconden of langer op de knop drukt.

+

- Als u op het scherm Instellingen op de knop + drukt, wordt een vertraging van 1, 5 of 10 minuten toegevoegd. Als u deze knop ingedrukt houdt, voegt het programma de maximale vertragingstijd toe. Als u nogmaals drukt, wordt de minimale vertragingstijd gereset.

-

- Als u op het scherm Instellingen op de knop - drukt, wordt de vertragingstijd met 1, 5 of 10 minuten verkort. Als u deze knop ingedrukt houdt, zal het programma de vertragingstijd tot een minimum beperken. Als u nogmaals drukt, wordt de oorspronkelijke maximale vertragingstijd gereset.

Bedrijfsstoestand

- De bedrijfsstoelstanden zijn als volgt: Reserveren (indien nodig); Kneden 1; Rust; Kneden 2; Ferment 1, 2 of 3; Gebakken; Blijf warm en compleet.

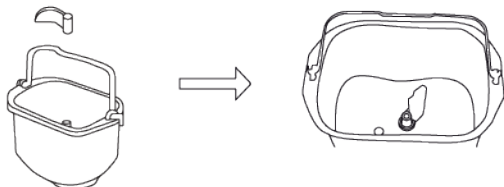
Opmerking: Deze bakkerij (van programma 1 t / m 9 en 11, 12 en 16) heeft de reservefunctie. Zodra de reserveringstijd is gekozen, klikt u op Start / Stop / Pauze, het lichtsignaal ":" knippert om aan te geven dat de functie is geactiveerd en er wordt afgeteld. Als u geen reserveringstijd wilt toewijzen, klikt u op Start / Stop / Pauze, het lampje ":" knippert en de broodbakmachine begint te werken.

- Programma's 14, 15 en 17 hebben geen reservefunctie, maar de tijd kan worden aangepast. Stel de tijd in, klik op Start / Stop / Pauze en het klokdisplay stopt met knipperen. Dat betekent dat je het goed hebt gedaan. Klik op Start / Stop / Pauze, het lampje ":" gaat knipperen en de broodbakmachine begint te werken.
- Als de broodbakmachine halverwege is en u wilt stoppen, klikt u op de Start / Stop / Pauze-knop en hoort u een pieptoon. Het klokdisplay knippert en de broodbakmachine stopt. Als u de pauze wilt annuleren, klikt u nogmaals op Start / Stop / Pauze. Als u het apparaat wilt stoppen, klikt u op Start / Stop / Pauze, u hoort een pieptoon, het display toont de standaardstatus en de broodbakmachine stopt.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

• Wees voorzichtig voordat u de broodbakmachine gebruikt: Controleer het netsnoer, de stekker en de zekeringkast. De toegestane elektrische belasting moet groter zijn dan 6A. De broodbakmachine moet op een vlak oppervlak worden geplaatst.

1. Haal de broodcontainer uit de container en plaats de roerstaaf. Plaats vervolgens het gat in de roerstaaf op de juiste positie op de draais.



2. Voeg de juiste hoeveelheid water, eieren en bloem toe aan de container en voeg tenslotte de gist toe. Zorg ervoor dat het gistpoeder aan de bloem wordt toegevoegd om de gist niet te mengen met water, suiker of zout, omdat anders de activering van de gist zou kunnen verzwakken of zelfs niet zou werken.

3. Plaats de kom met het ingrediëntenmengsel in de broodbakmachine en sluit het deksel.

a) Als u een obstakel in de container vindt wanneer u op het deksel drukt, probeer het dan opnieuw op te tillen en draai de as in een andere richting.

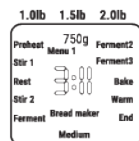
b) Als de container weer is geplaatst, verplaats hem dan een beetje met de klok mee, zodat hij vast blijft zitten.

4. Sluit de broodbakmachine aan: Een pieptoon waarschuwt u en op het display wordt weergegeven dat de standaardwaarde bij het inschakelen van het apparaat is: 750 g / Middelgrote kleur / Gesneden brood.

5. Kies het gewenste broodrecept.

Druk op Menu: Het nummer beweegt in een cirkel van 1 tot 17. Van 1 tot 9 en 16 zijn broodrecepten.

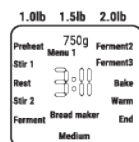
6. Selecteer kleur en maat.



Klik op Grootte
Druk op Kleur

7. Stel de reservetijd in. Ga naar de reserveringsfunctie om de instructies te volgen.

Sla deze stap over als je op dit moment brood wilt maken.



Druk op +
Pers -

8. Zet de broodbakmachine aan om te beginnen met het maken van brood: Druk op Start / Stop / Pauze en het aftellen begint.

• Nadat de broodbakmachine is aangezet, begint het de bloem te mengen. Om te voorkomen dat de bloem wordt gemorst, heeft het programma de eerste 7 minuten zelfaanpassende mengintervallen. Na 7 minuten wordt het automatisch geconfigureerd om door te gaan met mengen.

• Zodra de reservefunctie is ingesteld, begint het ":" - signaal op het display te knipperen en wordt de broodbakmachine ingeschakeld. Wanneer het aftellen begint, begint ook het bloemmengsel.

9. Voltooiing van het broodbereidingsproces: Wanneer het aftellen 0:00 bereikt, hoort u een pieptoon om aan te geven dat het brood al gaar is.

• Blijf warm: Druk gedurende 1 seconde op Start / Stop / Pauze.

• Zonder warmte: Koppel de broodbakmachine los.

10. Haal het brood uit de broodbakmachine: Aangezien het brood erg heet zal zijn, trekt u een paar handschoenen aan en schudt u het brood lichtjes voordat u het verwijderd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- De broodbakmachine kan een beetje rook en een kenmerkende geur afgeven wanneer u hem voor het eerst inschakelt. Dit is normaal en zal binnenkort gebeuren. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Controleer of alle onderdelen en accessoires in goede staat verkeren.
- Reinig onderdelen volgens de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.
- Zet de lege broodbakmachine 10 minuten aan in de bakmodus. Laat het vervolgens afkoelen en reinig alle verwijderbare onderdelen opnieuw.
- Droog de onderdelen grondig af en zet ze weer in elkaar. De broodbakmachine is nu klaar voor gebruik.

HOE BROOD TE MAKEN

Gesneden brood 750 g en medium kleur

- Reinig de broodpan, roerstaafje, kopje en maatlepel.
- Lijn het gat in de roerstaaf uit in de overeenkomstige positie op de rotatieas van de broodpan en bevestig het op de juiste positie.
- Zoals aanbevolen in het receptenboek, voeg de ingrediënten op volgorde toe. Zorg ervoor dat u het bakpoeder aan de bloem toevoegt en laat het bakpoeder het water niet raken.
- Plaats de broodcontainer in de container en zet hem vast in de juiste positie en sluit hem dan met het deksel.
- Sluit de broodbakmachine aan: Het scherm toont onmiddellijk een standaardmenu: 750 g / Middelgrote kleur / Gesneden brood
- Druk op Start / Stop / Pauze totdat u een piep hoort. Het indicatielampje gaat knipperen en de broodbakmachine begint te kneden.
- Het brood is klaar als het aftellen is afgelopen. Op dat moment start het Keep Warm-programma automatisch.
- Druk gedurende 3 seconden op Start / Stop / Pauze, u hoort een pieptoon en de warmhoudfunctie stopt.
- Als je klaar bent met het maken van het brood, trek je handschoenen aan om het uit de container te halen.
- Draai de container om om het brood te verwijderen.

Tips:

- Het kan voorkomen dat de roerstaaf blijft haken bij het uitnemen van het brood. Gebruik in dit geval de haak als volgt:
 1. Steek de haak in de schacht van de roerstaaf.
 2. Trek voorzichtig om de roerstok los te maken.
- **Opgelett!** De manier om brood te maken dat hierboven is uitgelegd, is de gemakkelijkste manier, het is niet nodig om de opties Menu, Grootte en Kleur te gebruiken.

Instructies voor het gebruik van het Sponge cake-programma

- De instructies voor het maken van een biscuit zijn vergelijkbaar met het maken van brood. Omdat de ingrediënten voor het maken van cupcakes in het receptenboek worden genoemd, kun je het Cupcake-programma selecteren en aan de slag gaan.
- Druk op Menu, selecteer programma 10.
- De standaardtijd is 1 uur en 33 minuten.

Instructies voor het gebruik van het Raw deeg-programma

- De instructies voor het maken van een rauw deeg zijn vergelijkbaar met het maken van brood. Omdat de ingrediënten voor het kneden in het receptenboek worden vermeld (geen zout, suiker of melkpoeder nodig), kunt u het Raw deeg-programma selecteren en beginnen.
- Druk op Menu, selecteer programma 11.
- De standaardtijd is 23 minuten.
- U kunt geen kleur of maat selecteren. Als het kneden klaar is, hoor je een piep.

Instructies voor het gebruik van het Yeast Dough-programma

- Je kunt zuurdesem maken. Omdat de ingrediënten voor het kneden in het receptenboek worden vermeld (geen zout, suiker of melkpoeder nodig), kunt u het Levado-deegprogramma selecteren en starten.
- Druk op Menu, selecteer programma 12.
- De standaardtijd is 1 uur en 24 minuten.
- U kunt geen kleur of maat selecteren. Als het kneden klaar is, hoor je een piep.

Instructies voor het gebruik van het programma Jam

- Met deze broodbakmachine maak je veel heerlijke fruitjams.
- Om jam te bereiden, moet je de hoeveelheid fruit bereiden die wordt aanbevolen in het receptenboek.
- Maak eerst de vruchten schoon, pel ze en verwijder de botten. Snijd ze in stukjes van ongeveer 3 cm dik en knijp ze bijvoorbeeld met een mixer apart of pureer ze afzonderlijk. Kies ten slotte een aantal om te mengen zoals aanbevolen in het receptenboek. Als je alles klaar hebt, druk je op het Jam-programma om te starten.
- Druk op Menu, selecteer programma 13.
- De standaardtijd is 1 uur en 5 minuten.
- U kunt geen kleur of maat selecteren. Als je klaar bent met het maken van de jam, hoor je een pieptoon.
- Haal de container eruit en laat hem afkoelen, en giet de jam vervolgens in een andere container voor conservering.
- **Opgelett!** Houd kinderen uit de buurt van zojuist voltooide jam om brandwonden te voorkomen.

Instructies voor het gebruik van het bakprogramma

- Deze functie is erg handig. Als u eenmaal begrijpt hoe de broodbakmachine werkt, kunt u het Levado Dough-programma gebruiken om de benodigde kneed- en rijstijd te regelen of zelfs nieuwe soorten brood te maken of uit te vinden met dit programma.
- Druk op Menu, selecteer programma 14.
- De standaardtijd is 10 minuten. U kunt de tijd aanpassen van 10 minuten tot 1 uur en 10 minuten.

Instructies voor het gebruik van het yoghurtprogramma

- Deze functie is erg handig. Gebruik dit programma om zelfgemaakte yoghurt te maken.
- Druk op Menu, selecteer programma 15.
- De standaardtijd is 8 uur. Het kan worden aangepast van 5 tot 13 uur.

Instructies voor het gebruik van het Fermento-programma

- Dit unieke ontwerp heeft de fermentatiefunctie, speciaal ontworpen voor de eerste massa van de gebruiker.
- Druk op Menu, selecteer programma 17.
- De standaardtijd is 30 minuten. Het kan worden aangepast van 10 minuten tot 4 uur.

Instructies voor het gebruik van het automatische fruitautomaatprogramma

- Volg onderstaande instructies om de fruitautomaat te gebruiken:
 1. Open het deksel, haal de fruitcontainer eruit, druk op de handgreep van de container en trek deze naar boven uit.
 2. Open de container.
 3. Voeg de vruchten toe (hoeveelheid om een brood te maken) en sluit het deksel.
 4. Bevestig de twee staven aan de onderkant van de komhouder en druk de hendel van de fruitschaal naar beneden totdat deze in het deksel grijpt.

BESCHRIJVING VAN SPECIFIEKE FUNCTIES

Reserve functie

- Het doel van deze functie is om de volgende ochtend vers brood te hebben.
- Het is bijvoorbeeld 8:30 uur 's middags en u wilt de volgende ochtend om 7:00 uur vers brood hebben:
- 1. Bereken de reserveringstijd: Er zijn 10 en een half uur van 8.30 uur 's middags tot 7.00 uur de volgende ochtend.
- 2. Stel de reservetijd in: Druk op de + en - knoppen om de tijd in te stellen. Klik na het instellen op de knop Start.
- **Opmerking:** De tijd op het scherm is 10 uur en 30 minuten, deze tijd is inclusief de tijd die nodig is om brood te maken.
- **Tips:** Voeg bij het gebruik van de reservefunctie geen eieren toe, omdat ze bederven als ze te lang rauw worden gebruikt en de smaak van het brood beïnvloeden.
- Voeg gist toe bovenop de bloem om de gistactiviteit te behouden.

Piep

- Er klinkt een pieptoon wanneer de broodbakmachine is aangesloten op elektriciteit.
- Er klinkt een pieptoon wanneer de opties Grootte, Menu of Tijd worden ingedrukt.
- Er klinkt een pieptoon wanneer Start / Stop wordt ingedrukt.
- Tijdens het kneden hoor je piepjes om je eraan te herinneren dat je meer ingrediënten moet toevoegen.
- Er klinkt een pieptoon wanneer het proces is beëindigd.
- Er klinkt een onderbroken pieptoon wanneer de warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Geheugenfunctie voor incidentele stroomuitval

- Dit toestel heeft een geheugenfunctie van 15 minuten in het geval van een stroomstoring.
- Als de broodbakmachine eenmaal is opgestart, zal er, als er een stroomstoring optreedt en de duur ervan niet langer is dan 15 minuten, wanneer de stroom weer wordt ingeschakeld, de broodbakmachine normaal blijven werken. Zodra de stroom weer is aangesloten, kan de bedrijfstijd veranderen en is mogelijk niet dezelfde als oorspronkelijk werd vastgesteld.
- Werkelijke bedrijfstijd = duur van ont koppeling van elektriciteit + tijd eerst ingesteld
- Als de duur van de verbreking langer was dan 15 minuten, kon de broodbakmachine niet blijven werken. Je moet de tijd opnieuw configureren.

Blijf warm

- Om het gebruik van de broodbakmachine te vergemakkelijken, heeft deze een warmtebesparende functie. Wanneer het brood of andere bereidingen klaar zijn met koken en na verloop van tijd niet zijn verwijderd, houdt de warmhoudfunctie ze vers en op een bepaalde temperatuur.
- Als het brood op is, activeert het programma automatisch de warmhoudfunctie en geeft het aan met een knipperend ":"-signaal. De maximale opslagtijd is 1 uur. De Keep Warm-functie wordt uitgeschakeld wanneer u een onderbroken pieptoon hoort.
- Of druk direct gedurende 2 seconden op Start / Stop / Pauze totdat u de pieptoon hoort en Keep Warm wordt uitgeschakeld.

Automatische fruitautomaat

- Deze functie is handig wanneer de broodbakmachine draait, het programma het nodige fruit heeft ingesteld en je deze op het juiste moment aan de broodpan kunt toevoegen.

VOORZORGSMAATREGELEN VOOR BROODRECEPTEN

Meel

- Je kunt niet alle soorten meel gebruiken voor alle recepten, respecteer de lijst met ingrediënten. Als je niet weet of waar je meel moet kopen om brood te maken, kun je het vervangen door meel met gluten of meel om noedels te maken.

Gistpoeder

- Vervang gist niet door zuiveringszout.
- Verlopen of inactiverende gist zal de gladde textuur en het uiterlijk van het brood beïnvloeden.
- Het is raadzaam om de activeringskracht van de gist te controleren voordat je brood maakt: in een half kopje heet water (tussen 40-50°C), voeg een theelepel suiker toe en roer. Voeg nog twee theelepels gist toe aan het wateroppervlak en bewaar het op een warme plaats. Na 10 minuten moet het mengsel in deze beker toenemen tot het niveau van de rand van de beker. Zo niet, koop dan meer bakpoeder.

Mengverhouding water en bloem

- Verschillende soorten meel hebben verschillende niveaus van waterabsorptie. Pas de hoeveelheid water aan op het type bloem dat je gebruikt.
- Als er teveel water wordt toegevoegd, wordt het deeg te zacht en kan het geen vorm aannemen, het zal zelfs erg plakkerig zijn. Als dit gebeurt, is het resulterende brood te hard en heeft het een plat, ruw oppervlak, een textuur met grote poriën en geen elasticiteit. Een goed brood moet een ronde vorm hebben.
- Als het deeg 5 minuten na het toevoegen van water nog steeds vochtig en plakkerig is, voeg dan een of twee grote eetlepels bloem toe en kneed tot je denkt dat het watergehalte in het deeg geschikt is.
- Als het toegevoegde water niet genoeg is, zult u na 5 minuten merken dat de meelkoekjes op de bodem van de container en het deeg zich niet aanpassen aan een ronde vorm. Het deeg heeft een plat, ruw oppervlak en geen elasticiteit. Als dit gebeurt, zal het resulterende brood ook erg hard zijn en een dichte poriënstructuur hebben.
- Als het deeg 5 minuten na het toevoegen van water nog steeds te droog is, voeg dan een of twee grote eetlepels water toe en kneed tot je denkt dat het watergehalte in het deeg geschikt is.

AANBEVOLEN RECEPTEN

- Suiker en eieren maken de kleur van het brood intenser. Voeg ze toe in de hoeveelheid die wordt aanbevolen in het receptenboek. Als je ze vrij toevoegt, kan de kleur erg sterk worden of kan het zelfs het brood verbranden. Als u een ei wilt toevoegen, aangezien het ei het mengsel indien nodig ook verdunt, doe dan slechts één losgeklopt ei in de maatbeker en voeg water toe tot het in het recept aangegeven niveau.

Gesneden brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	½ theelepel.	½ theelepel.	1 theelepel.
Suiker	2 el.	2 el.	3 el.
Melkpoeder	2 el.	3 el.	5 el.
Meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Gist	1 theelepel.	1 theelepel.	1 theelepel.

Zoete broodjes

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	4 el.
Zout	½ theelepel.	½ theelepel.	1 theelepel.
Suiker	4 el.	6 el.	8 el.
Melkpoeder	2 el.	3 el.	5 el.
Meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Gist	1 ¼ theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theelepel.

Zuurdesem

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Plant aardige olie	1 el.	1 el.	2 el.
Zout	½ theelepel.	½ theelepel.	1 theelepel.
Suiker	1 el.	2 el.	3 el.
Melkpoeder	1 el.	2 el.	3 el.
Brood meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Gist	1/3 theelepel.	1/3 theelepel.	1/3 theelepel.

Wit brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	155 ml	230 ml	300 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	½ theelepel.	½ theelepel.	1 ½ theelepel.
Suiker	1 el.	1 el.	1 ½ el.
Melkpoeder	2 el.	3 el.	4 el.
Meel	2 ½ kopjes / 352 g	3 ½ kopjes / 453 g	4 kopjes / 512 g
Gist	1 theelepel.	1 theelepel.	1 ½ theel.

Volkoren brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	155 ml	230 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	½ theelepel.	1 theelepel.	1 ½ theelepel.
Suiker	2 el.	3 el.	4 cda.
Melkpoeder	2 el.	2 ½ el.	3 ½ el.
Meel	4/5 kopjes / 100 g	1 1/5 kopjes / 150 g	3 ½ kopjes / 400 g
Gist	1 ¼ theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theel.

Snel brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	180 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	1 theelepel.	1 theelepel.	1 theelepel.
Meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Suiker	1 el.	2 el.	3 el.
Melkpoeder	2 el.	3 el.	4 el.
Gist	2 el.	3 el.	4 el.

Zonder suiker

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	1 theelepel.	1 theelepel.	2 theelepel.
Meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Eieren	1	1	1
Xylitol	3 el.	4 el.	6 el.
Melkpoeder	2 el.	3 el.	4 el.
Gist	1 theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theelepel.

Graanbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	170 ml	210 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Zout	½ theelepel.	3/4 theelepel.	1 theelepel.
Meel	3 ½ kopjes / 50 g	3 ½ kopjes / 75 g	4/5 kopjes / 100 g
Havermout	4/5 kopjes / 100 g	1 1/5 kopjes / 150 g	3 ½ kopjes / 400 g
Melkpoeder	1 ¼ theelepel.	1 ¼ theelepel	1 ½ theelepel.
Eieren	1	1	1
Gist	1 theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theelepel.
Suiker	1 el.	2 el.	3 el.

Melk brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Melk	160 ml	240 ml	310 ml
Boter	2 el.	2 el.	3 el.
Suiker	1 el.	2 el.	3 el.
Meel	2 kopjes / 256 g	3 kopjes / 384 g	4 kopjes / 512 g
Havermout	50 g	75 g	100 g
Melkpoeder	2 el.	3 el.	5 el.
Eieren	1	1	1
Gist	1 theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theelepel.

Glutenvrij

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	180 ml	260 ml
Suiker	2 ½ Cda.	3 el.	3 ½ Cda.
Zout	½ theel.	1 theelepel.	2 theelepel.
Plantaardige olie	2 Cda.	2 el.	3 el.
Glutenvrij meel	1 kopje / 160 g	1 ½ kopjes / 210 g	2 kopjes / 320 g
Maïsmeel	1 kopje / 140 g	1 ¼ kopje / 210 g	2 kopjes / 280 g
Gist	1 theelepel.	1 ¼ theelepel.	1 ½ theelepel.

Biscuitgebak

Ingrediënten	Hoeveelheid
Eieren	4
Boter	100 g
Suiker	150 g
Gebakmeel (zwakke bloem)	3 kopjes / 384 g
Zout	1 theelepel.
Bicarbonaat	3,5 g

Rauw deeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Water	280 ml
Plantaardige olie	2 el.
Eieren	2
Zout	1 1/3 theelepel.
Suiker	1 el.
Meel	4 kopjes / 512 g

Yoghurt

Ingrediënten	Hoeveelheid
Melk	1 ½ kopjes / 350 g
Yoghurt	50 ml
Suiker	3 el.

Gistdeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Water	280 ml
Plantaardige olie	2 el.
Zout	1 1/3 theelepel.
Suiker	1 el.
Meel	4 kopjes / 512 g
Gist	1 ½ theelepel.

Jam

Ingrediënten	Hoeveelheid
Fruit	6 kopjes
Suiker	1 ½ kopjes / 300 g
Gelatine of wongelpoeders	3 el.

REINIGING EN ONDERHOUD

Houd het oppervlak schoon

- Koppel het apparaat los en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- Breng een kleine hoeveelheid neutrale reinigingsoplossing aan op een schone, zachte zeem en veeg het apparaat schoon. Droog het vervolgens af met een andere droge zeem. Gebruik voor het reinigen geen spuit-, olieachtige, schurende of bijtende reinigingsmiddelen.

Houd accessoires schoon

- Reinig na elk gebruik alle accessoires die u hebt gebruikt om ophoping van vuil te voorkomen.
- Als de roerstaaf vast komt te zitten in de container en u deze niet gemakkelijk kunt verwijderen, kunt u een geschikte hoeveelheid water gieten om hem een tijdje te laten weken.
- Als u het apparaat lange tijd niet gaat gebruiken, moet u de accessoires schoonmaken, laten drogen en vervolgens in de container bewaren.

Gebruiksomgeving

- De geschikte omgevingstemperatuur voor gebruik ligt tussen 10° C ~40° C.
- De relatieve luchtvochtigheid moet lager zijn dan 95% en de temperatuur ongeveer 25°C.
- De geschikte omgevingstemperatuur voor opslag moet tussen -40 liggen° C ~60° C.
- Vermijd brandbare, bijtende gasen of stof in de lucht.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJK PROBLEEM	OPLOSSING
De broodbakmachine mengt de bloem niet goed of werkt niet	• Controleer of het is aangesloten. • Controleer of de voorbereiding is vertraagd. • Beschadigde onderdelen.	• Druk op Start / Stop en de broodbakmachine begint te werken. • Het ":" - signaal knippert en het aftellen begint. • Stuur het naar de onderhoudsafdeling.
Vreemd geluid	• Restanten van gelijmde ingrediënten of kruiden in de container. • Container in de verkeerde positie.	• Verwijder alles op de schijf voordat u het opnieuw opstart. • Vervang de broodpan.
Vreemde smaak of geur	• Beschadigde stroomkabel. • Restanten van ingrediënten in de verwarmingsbuis.	• Houd het snoer uit de buurt van hete voorwerpen. • Verwijder de materie uit de verwarmingsbuis.
Het display geeft "LLL" aan	De temperatuur in de unit is lager dan -10 ° C.	Gebruik het apparaat bij een omgevingstemperatuur tussen 10 ° C en 40 ° C.
Het display geeft "HHH" aan	De temperatuur in de unit is hoger dan 50 ° C.	Gebruik de elektrische ventilator om hem af te koelen of laat hem op natuurlijke wijze afkoelen tot hij op kamertemperatuur is.
Het display geeft "EE0" of "EE1" aan	Sensor defect.	Stuur het naar de onderhoudsafdeling.
Het brood is gedeeltelijk rauw	Het brood is rauw.	Minder water of de watertemperatuur is te hoog.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

NL	Kenmerken
Kracht	710W, 220-240 V.
Maximale capaciteit	1000 g
Afmetingen	345 x 248 x 310 mm
Gewicht	6.7 kg

POLSKI

WITAMY

Dziękujemy bardzo za wybranie naszej piekarni. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaz te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z naruszenia niniejszych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa:

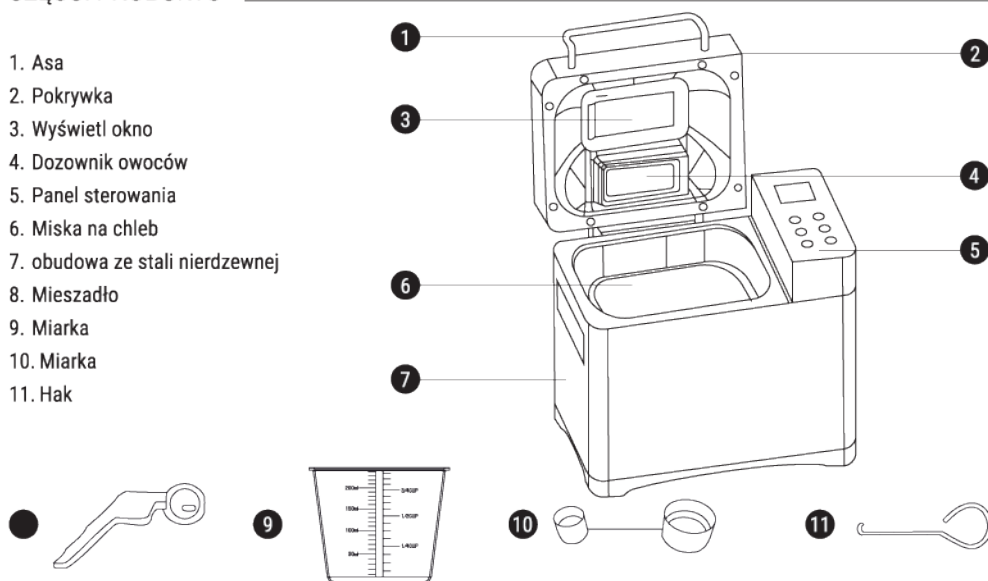
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub o ograniczonym doświadczeniu lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub przeszkoloną w obsłudze urządzenia bezpiecznie. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Nie powinni również wykonywać czynności czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że ukończyli 8 lat i są nadzorowani. Podczas korzystania z dowolnego urządzenia dzieci muszą być ściśle nadzorowane.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie używaj żadnych urządzeń elektrycznych z uszkodzonym kablem, jeśli uległy one awarii lub zostały w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, niektórzy jego pośrednicy lub wykwalifikowany personel, aby zapobiec ryzyku.
- **UWAGA:** Gorące powierzchnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub uchwytów. Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi licznika ani nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- To urządzenie nie jest przystosowane do działania z zewnętrznym zegarem lub innym systemem zdalnego sterowania.
- Oczyszczyć powierzchnie mające kontakt z żywnością.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie wtyczki odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani obudowy urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz lub nie wypiekasz piekarnika. Poczekaj, aż ostygnie przed włożeniem lub wyjęciem jakichkolwiek części.
- Nie stawiaj urządzenia na palniku gazowym lub elektrycznym (lub w jego pobliżu) ani w ogrzewanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącym olejem lub innymi płynami w wysokich temperaturach.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych części urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia bez włożenia niezbędnych składników do formy do pieczenia chleba.
- Nigdy nie uderzaj patelni chleba o górną krawędź ani o krawędzie, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Najpierw podłącz kabel do wypiekacza do chleba, a następnie do gniazdka ściennego. Aby odłączyć zestaw, ustaw wszystkie kontrolery w pozycji OFF, a następnie odłącz przewód od ściany.
- Nie używaj urządzenia bez pojemnika na chleb, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenie.
- Nie używaj wypiekacza do chleba na zewnątrz. Tylko do użytku domowego.
- Nie używaj tego wypiekacza do celów, do których nie został zaprojektowany, i zachowaj te instrukcje.
- Krótszy niż zwykle przewód zasilający zapobiega ryzyku splątania lub potknięcia.
- Istnieją jednak dłuższe przedłużacze, których można używać ostrożnie.
- Jeśli używany jest dłuższy kabel:

- Podane parametry elektryczne przewodu lub przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak urządzenia.
- Przewód powinien być tak ułożony, aby nie wisiał nad krawędzią blatu lub stołu, w miejscu, w którym mogłyby go pociągnąć dzieci lub ktoś mógłby się o niego potknąć. Jeśli urządzenie jest uziemione, przedłużacz musi być typu uziemienia trójprzewodowego.

CECHY PRODUKTU

- Ekran LCD kontrolowany przez mikrokomputer.
- Możesz zrobić chleb, ciasta, ciasta, dżemy i piec automatycznie.
- Wybór wielu przepisów, w tym słodkiego chleba, francuskiego chleba i wielu innych.
- Automatyczny dozownik owoców.

CZĘŚCI PRODUKTU



Wyjaśnienie przyrządów pomiarowych

- **Miarka (9):**
 - Kubek na płyny i substancje stałe.
 - Kiedy pijesz płyn z przezroczystego kubka, aby zmierzyć potrzebną ilość, połóż go na stole lub płaskiej powierzchni na wysokości oczu.
 - Odmierz składniki stałe w proszku: dodaj potrzebną ilość proszku do przezroczystego naczynia miarowego, potrząśnij nim lekko, aby wygładzić powierzchnię, a następnie sprawdź pomiar. Nie wstrząsaj nim zbyt mocno lub zbyt długo, ponieważ proszek może się rozlać lub zbyt mocno zagęścić i ustawić niższy poziom niż potrzebujesz.
 - Zwykły kubek mąki waży około 160 g.
- **Miarka (10):**
 - Łyżka dwustronna (mała i duża).
- **Hak (11):**
 - Służy do wyjmowania mieszadła z urządzenia do pieczenia chleba.

PANEL STEROWANIA

Menu

- Po wybraniu jednego z programów od 1 do 17, pokazanych na panelu sterowania, na ekranie zostaną wyświetlone odpowiednie ustawienia:

1. Kromka chleba	5 Chleb Pełnoziarnisty	9 Chleb Mleczny	13 Dżem
2. Słodkie pieczywo	6 Szybki chleb	10 Biskopt	14 Piec
3. Zakwas	7 Bez cukru	11 Surowe Ciasto	15 Jogurt
4. Biały chleb	8 Wieloziarnisty	12 Ciasto Drożdżowe	16 Bezglutenowy
			17 Fermentacja

Rozmiar

- W ustawieniach wybierz jeden z następujących obciążników chleba: 500g / 750g / 1000g. Rozmiar można regulować tylko w programach od 1 do 9.

Kolor

- Wybierz kolor chleba, naciskając Jasny / Średni / Ciemny dla chleba pełnoziarnistego, białego chleba itp. Marka odpowiadająca Twojemu wyborowi zostanie wyświetlona na ekranie.

Start / Stop / Pauza

- Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć wypiekacz do chleba.
- Dostępna jest funkcja zatrzymania awaryjnego, która zapobiega przypadkowym upadkom, wypadkom i innym powiązanym wypadkom. Naciśnij przycisk Start / Stop / Pauza przez 1 sekundę, aż usłyszysz dźwięk ostrzegawczy, a urządzenie natychmiast przestanie działać.

Uwaga: Po naciśnięciu przez jedną sekundę urządzenie do pieczenia jest zatrzymywane, więc program zatrzymuje się. W trybie paury możesz na przykład dodawać więcej składników. Naciśnij ponownie, aby usunąć pauzę, a wszystkie ustawione programy będą działać tak jak poprzednio. Wypiekacz do chleba zatrzyma się całkowicie po naciśnięciu przycisku przez 3 sekundy lub dłużej.

+

- Naciśnięcie przycisku + na ekranie ustawień doda opóźnienie o 1, 5 lub 10 minut. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ten przycisk, program doda maksymalny czas opóźnienia. Ponowne naciśnięcie resetuje minimalny czas opóźnienia.

-

- Naciśnięcie przycisku - na ekranie ustawień skraca czas opóźnienia o 1, 5 lub 10 minut. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ten przycisk, program skróci czas opóźnienia do minimum. Ponowne naciśnięcie spowoduje zresetowanie pierwotnego maksymalnego czasu opóźnienia.

Stan pracy

- Stany robocze są następujące: Rezerwa (w razie potrzeby); Ugniatanie 1; Odpocznij; Ugniatanie 2; Fermentacja 1, 2 lub 3; Pieczone; Zachowaj ciepło i ukończ.

Uwaga: Ta piekarnia (od programów 1 do 9 oraz 11, 12 i 16) ma funkcję rezerwy. Po wybraniu czasu rezerwacji kliknij Start / Stop / Pauza, lampka kontrolna „-” będzie migać, wskazując, że funkcja została aktywowana i pojawi się odliczanie. Jeśli nie chcesz przypisywać czasu rezerwacji, kliknij Start / Stop / Pauza, lampka „-” zacznie migać i urządzenie do pieczenia chleba zacznie działać.

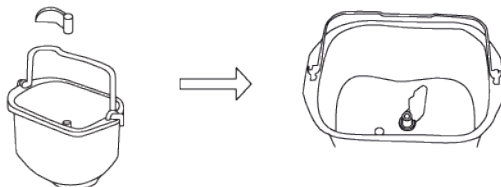
- Programy 14, 15 i 17 nie mają funkcji rezerwacji, ale czas można regulować. Ustaw godzinę, kliknij Start / Stop / Pauza, a zegar przestanie migać. Oznacza to, że dobrze sobie poradziłeś. Kliknij Start / Stop / Pauza, lampka kontrolna „-” zacznie migać, a wypiekacz zacznie działać.

- Gdy wypiekacz jest w połowie, jeśli chcesz go zatrzymać, kliknij przycisk Start / Stop / Pauza, a usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz zegara zacznie migać i urządzenie do pieczenia chleba zatrzyma się. Jeśli chcesz anulować pauzę, kliknij ponownie Start / Stop / Pauza. Jeśli chcesz zatrzymać urządzenie, kliknij Start / Stop / Pauza, usłyszysz sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokaże jego domyślny status i urządzenie do pieczenia chleba zatrzyma się.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

- Zachowaj ostrożność przed użyciem wypiekacza do chleba: Sprawdź przewód zasilający, wtyczkę i skrzynkę bezpieczników. Dopuszczalne obciążenie elektryczne musi być większe niż 6 A. Wypiekacz do chleba należy ustawić na płaskiej powierzchni.

1. Wyjmij pojemnik na chleb z wnętrza pojemnika i włóż pręt mieszający. Następnie umieść otwór w przęcie mieszadła we właściwej pozycji na osi obrotowej.



2. Dodaj odpowiednią ilość wody, jajek i mąki do pojemnika, a na końcu dodaj drożdże. Upewnij się, że drożdże w proszku zostały dodane do mąki, aby nie mieszać drożdży z wodą, cukrem lub solą, ponieważ w przeciwnym razie aktywacja drożdży może osłabić lub nawet nie działać.

3. Umieść pojemnik z mieszkanką składników w środku wypiekacza i zamknij pokrywę.

a) Jeśli zauważysz przeszkodę w pojemniku podczas naciskania pokrywki, spróbuj ponownie ją podnieść i obrócić w innym kierunku.

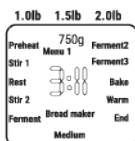
b) Po ponownym umieszczeniu pojemnika przesun go nieco w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby pozostał nieruchomy.

4. Podłącz urządzenie do wypieku chleba: Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się informacja, że domyślna wartość po włączeniu urządzenia to: 750 g / średni kolor / kromki chleba.

5. Wybierz żądany przepis na chleb.

Naciśnij Menu: Liczba przesunie się w kółko od 1 do 17. Od 1 do 9 i 16 to przepisy na chleb.

6. Wybierz kolor i rozmiar.



Kliknij Rozmiar
Naciśnij Kolor

7. Ustaw czas rezerwowy. Przejdź do funkcji rezerwacji, aby postępować zgodnie z instrukcjami.

Jeśli chcesz teraz zrobić chleb, pomini ten krok.



Naciśnij +
Naciśnij -

8. Włącz urządzenie do pieczenia chleba, aby zacząć robić chleb: Naciśnij Start / Stop / Pauza, a rozpocznie się odliczanie.

- Po włączeniu wypiekacza zacznie mieszać mąkę. Aby uniknąć rozlewania mąki, program ma samoregulujące interwały mieszania przez pierwsze 7 minut. Po 7 minutach konfiguracja jest automatycznie kontynuowana.

- Po ustanowieniu funkcji rezerwacji sygnał „:” na wyświetlaczu zacznie migać i urządzenie do pieczenia chleba włączy się. Po rozpoczęciu odliczania rozpocznie się również mieszanina mąki.

9. Zakończenie procesu pieczenia chleba: Kiedy odliczanie osiągnie 0:00, usłyszysz sygnał dźwiękowy informujący, że chleb jest już gotowy.

- Utrzymywaj ciepło: Naciśnij Start / Stop / Pauza przez 1 sekundę.
- Bez ciepła: Odłącz urządzenie do pieczenia chleba.

- 10 Wyjmij chleb z piekarni: Ponieważ chleb będzie bardzo gorący, załóż parę rękawiczek i delikatnie potrząśnij nim przed wyjęciem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypiekacz do chleba może wydzielać trochę dymu i charakterystyczny zapach po pierwszym włączeniu. Jest to normalne i nastąpi wkrótce. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.
- Sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są w dobrym stanie.
- Wyczyść części zgodnie z instrukcjami w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Włącz pustego wypiekacza do chleba w trybie Pieczenia na 10 minut. Następnie pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyść wszystkie wyjmowane części.
- Dokładnie osusz części i zmontuj je ponownie. Wypiekacz do chleba jest teraz gotowy do użycia.

JAK ZROBIĆ CHLEB

Chleb krojony 750 g i średni kolor

- Wyczyść miskę chleba, mieszadło, kubek i miarkę.
- Wyrównaj otwór w przęcie mieszadła w odpowiednim położeniu na osi obrotowej miski chleba i zamocuj go we właściwej pozycji.
- Zgodnie z zaleceniami książki kucharskiej, dodawaj składniki w kolejności. Dodaj proszek do pieczenia do mąki i nie pozwól, aby proszek do pieczenia dotknął wody.
- Umieść pojemnik na chleb w pojemniku i ustaw go we właściwej pozycji, a następnie zamknij pokrywkę.
- Podłącz urządzenie do wypieku chleba: Na ekranie natychmiast pojawi się domyślne menu: 750 g / średni kolor / kromki chleba
- Naciśnij Start / Stop / Pauza, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Kontrolka zacznie migać, a urządzenie do pieczenia chleba zacznie wyrabiać.
- Chleb zostanie upieczony po zakończeniu odliczania. W tym momencie program Keep Warm uruchamia się automatycznie.
- Naciśnij Start / Stop / Pauza przez 3 sekundy, usłyszysz sygnał dźwiękowy i funkcja Keep Warm zatrzyma się.
- Po zakończeniu przygotowywania chleba załóż rękawiczki, aby wyjąć go z pojemnika.
- Odwróć pojemnik, aby usunąć chleb.

Wskazówki:

- Może się zdarzyć, że pręt mieszający złapie chleb, gdy go wyjmiesz. W takim przypadku użyj haka w następujący sposób:
 1. Włóż hak do trzonu pręta mieszającego.
 2. Delikatnie pociągnij, aby zwolnić drążek mieszający.
- **Uwaga!** Sposób przygotowania chleba opisany powyżej jest najprostszym sposobem, nie jest konieczne korzystanie z opcji Menu, Rozmiar i Kolor.

Instrukcje korzystania z programu Biszkopt

- Instrukcje robienia biszkoptu są podobne do robienia chleba. Ponieważ składniki do robienia babeczek są wymienione w książce kucharskiej, możesz wybrać program Cupcake i zacząć.
- Naciśnij Menu, wybierz program 10.
- Domyślny czas to 1 godzina i 33 minuty.

Instrukcje korzystania z programu Surowe ciasto

- Instrukcje dotyczące przygotowania surowego ciasta są podobne do robienia chleba. Ponieważ składniki do zagniatania są wymienione w książce kucharskiej (nie potrzeba soli, cukru ani mleka w proszku), możesz wybrać program Surowe ciasto i rozpocząć.
- Naciśnij Menu, wybierz program 11.
- Domyślny czas to 23 minuty.
- Nie możesz wybrać koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu wyrabiania usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Instrukcje użytkowania programu Ciasto drożdżowe

- Możesz zrobić zakwas. Ponieważ składniki do zagniatania są wymienione w książce kucharskiej (nie potrzeba soli, cukru ani mleka w proszku), możesz wybrać program ciasta Levado i rozpocząć.
- Naciśnij Menu, wybierz program 12.
- Domyślny czas to 1 godzina i 24 minuty.
- Nie możesz wybrać koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu wyrabiania usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Instrukcje użytkowania programu Jam

- Za pomocą tego urządzenia do pieczenia chleba możesz zrobić wiele pysznych dżemów owocowych.
- Aby przygotować dżemy, musisz przygotować ilość owoców zalecaną w książce kucharskiej.
- Najpierw oczyść owoce, obierz je i usuń kości. Pokrój je na kawałki o grubości około 3 cm i za pomocą miksera, na przykład, ściśnij je lub puree osobno. Na koniec wybierz niektóre do miksowania zgodnie z zaleceniami w książce kucharskiej. Gdy wszystko będzie gotowe, naciśnij program Jam, aby rozpocząć.
- Naciśnij Menu, wybierz program 13.
- Domyślny czas to 1 godzina i 5 minuty.
- Nie możesz wybrać koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu zacinania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wyjmij pojemnik i pozwól mu ostygnąć, a następnie wlej dżem do innego pojemnika w celu konserwacji.
- **Uwaga!** Trzymaj dzieci z dala od właśnie ukończonego dżemu, aby uniknąć poparzeń.

Instrukcje dotyczące korzystania z programu do pieczenia

- Ta funkcja jest bardzo przydatna. Kiedy zrozumiesz, jak działa wypiekacz do chleba, możesz użyć programu Levado Dough do kontrolowania wymaganego czasu ugniatania i podnoszenia, a nawet tworzyć lub wymyślać nowe rodzaje chleba za pomocą tego programu.
- Naciśnij Menu, wybierz program 14.
- Domyślny czas to 10 minut. Możesz ustawić czas od 10 minut do 1 godziny i 10 minut.

Instrukcje korzystania z programu Jogurt

- Ta funkcja jest bardzo przydatna. Użyj tego programu, aby zrobić domowy jogurt.
- Naciśnij Menu, wybierz program 15.
- Domyślny czas to 8 godzin. Można go ustawić w zakresie od 5 do 13 godzin.

Instrukcje korzystania z programu Fermento

- Ten unikalny projekt ma funkcję fermentacji, specjalnie zaprojektowaną dla pierwszych mas użytkownika.
- Naciśnij Menu, wybierz program 17.
- Domyślny czas to 30 minut. Można go ustawić w zakresie od 10 minut do 4 godzin.

Instrukcja korzystania z programu automatycznego dozownika owoców

- Aby użyć dozownika owoców, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
1. Otwórz pokrywę, wyjmij miskę z owocami, naciśnij uchwyt miski i wyciągnij ją, pociągając do góry.
 2. Otwórz pojemnik.
 3. Dodaj owoce (ilość, aby zrobić bochenek), a następnie zamknij pokrywę.
 4. Umieść dwa pręty na dnie pojemnika i naciśnij uchwyt pojemnika na owoce, aż zatrzasknie się w pokrywie.

OPIS KONKRETNÝCH FUNKCJI

Funkcja rezerwowa

- Celem tej funkcji jest otrzymanie świeżego chleba następnego ranka.
- Na przykład jest 8:30 po południu, a następnego ranka chcesz zjeść świeży chleb o 7:00:
- 1. Oblicz czas rezerwacji: Jest 10 i pół godziny od 8:30 po południu do 7:00 następnego dnia rano.
- 2. Ustaw czas rezerwy: Naciśnij przyciski + i -, aby ustawić czas. Po ustanowieniu kliknij przycisk Start.
- **Uwaga:** Czas pokazany na ekranie to 10 godzin i 30 minut, czas ten obejmuje już czas potrzebny do zrobienia chleba.
- **Wskazówki:** Korzystając z funkcji rezerwowania, nie dodawaj jajek, ponieważ zepsują się, jeśli będą zbyt długo wydawane na surowo i wpłyną na smak chleba.
- Dawaj drożdże na mąkę, aby utrzymać aktywność drożdży.

Beep

- Gdy urządzenie do pieczenia chleba jest podłączone do prądu, słyhać sygnał dźwiękowy.
- Po naciśnięciu opcji Rozmiar, Menu lub Czas słyhać sygnał dźwiękowy.
- Po naciśnięciu przycisku Start / Stop rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Podczas ugniatania słyhać sygnały dźwiękowe przypominające o dodaniu kolejnych składników.
- Po zakończeniu procesu słyhać sygnał dźwiękowy.
- Przerywany sygnał dźwiękowy jest słyszalny, gdy funkcja Keep Warm jest wyłączona.

Funkcja pamięci do sporadycznych przerw w dostawie prądu

- To urządzenie ma 15-minutową funkcję pamięci w przypadku awarii zasilania elektrycznego.
- Po uruchomieniu wypiekacza, jeśli wystąpi awaria zasilania, a jego czas trwania nie przekroczy 15 minut, po ponownym włączeniu prądu, wypiekacz będzie nadal działał normalnie. Po ponownym podłączeniu zasilania czas pracy może ulec zmianie i może nie być taki sam jak pierwotnie ustalony.
- Rzeczywisty czas pracy = czas trwania odłączenia prądu + czas ustawiony pierwszy
- Jeśli czas odłączenia byłby dłuższy niż 15 minut, automat do pieczenia chleba nie mógłby kontynuować działania. Musisz ponownie skonfigurować czas.

Ogrzej się

- Aby ułatwić korzystanie z wypiekacza, ma on funkcję oszczędzania ciepła. Gdy chleb lub inne preparaty zakończą gotowanie i nie zostaną usunięte w odpowiednim czasie, funkcja Keep Warm utrzymuje je w świeżej temperaturze i w określonej temperaturze.
- Po zakończeniu chleba program automatycznie aktywuje funkcję Keep warm i informuje o tym migającym sygnałem „:”. Maksymalny czas przechowywania wynosi 1 godzinę. Funkcja Keep Warm wyłączy się, gdy usłyszysz przerywany sygnał dźwiękowy.
- Lub bezpośrednio naciśnij Start / Stop / Pauza przez 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i Keep Warm wyłączy się.

Automatyczny dozownik owoców

- Ta funkcja jest przydatna, gdy piec do pieczenia chleba jest uruchomiony, program ustawił niezbędne owoce i można je dodać we właściwym czasie.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE PRZEPISÓW NA CHLEB

Mąka

- Nie można używać żadnego rodzaju mąki do wszystkich przepisów, szanuj listę składników. Jeśli nie wiesz lub nie masz gdzie kupić mąki do robienia chleba, możesz ją zastąpić mąką glutenową lub mąką do robienia makaronu.

Drożdże w proszku

- Nie zastępuj drożdży sodą oczyszczoną.
- Drożdże przeterminowane lub inaktywujące wpłyną na gładką teksturę i wygląd chleba.
- Wskazane jest sprawdzenie mocy aktywacji drożdży przed zrobieniem chleba: w pół szklanki gorącej wody (między 40-50°C), dodaj łyżeczkę cukru i zamieszaj. Dodaj jeszcze dwie łyżeczki drożdży do powierzchni wody i przechowuj w ciepłym miejscu. Po 10 minutach mieszanka w tym kubku powinna wzrosnąć do poziomu krawędzi kubka. Jeśli nie, kup więcej proszku do pieczenia.

Proporcja mieszania wody i mąki

- Różne rodzaje mąki mają różne poziomy absorpcji wody. Dostosuj ilość wody do rodzaju używanej mąki.
- Gdy dodaje się zbyt dużo wody, ciasto staje się zbyt miękkie i nie może przybrać kształtu, będzie nawet bardzo lepkie. Jeśli tak się stanie, powstały chleb będzie zbyt twardy i z płaską, szorstką powierzchnią, teksturą z dużymi porami i bez elastyczności. Dobry bochenek powinien mieć zaokrąglony kształt.
- Jeśli 5 minut po dodaniu wody ciasto jest nadal wilgotne i lepkie, dodaj jedną lub dwie duże łyżki mąki i zagniatą, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.
- Jeśli dodana woda nie wystarczy, po 5 minutach mieszania zobaczysz, że mąka zbija się na dnie pojemnika, a ciasto nie dostosowuje się do zaokrąglonego kształtu. Ciasto będzie miało płaską, szorstką powierzchnię i nie będzie sprężyste. Jeśli tak się stanie, powstały chleb będzie również bardzo twardy i o gęstej strukturze porów.
- Jeśli 5 minut po dodaniu wody ciasto jest nadal zbyt suche, dodaj jedną lub dwie duże łyżki wody i ugniatą, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.

POLECANE PRZEPISY

- Cukier i jajka zwiększają intensywność koloru chleba. Dodaj je w ilości zalecanej w książce kucharskiej. Jeśli dodasz je dowolnie, kolor może stać się bardzo mocny lub nawet spalić chleb. Ponadto, jeśli chcesz dodać jajko, ponieważ jajko również rozcieńcza mieszaninę, jeśli to konieczne, pamiętaj, aby umieścić tylko jedno ubite jajko w miarce i dodać wodę do poziomu wskazanego w przepisie.

Kromka chleba

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	½ łyżeczki.	1 łyżeczka.
Cukier	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	5 łyżki.
Mąka	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Drożdże	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.

Słodkie pieczywo

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	4 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	½ łyżeczki.	1 łyżeczka.
Cukier	4 łyżki.	6 łyżki.	8 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	5 łyżki.
Mąka	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Drożdże	1 ¼ łyżeczki.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.

Zakwas

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Olej roślinny	1 łyżki.	1 łyżki.	2 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	½ łyżeczki.	1 łyżeczka.
Cukier	1 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Mleko w proszku	1 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Mąka chlebowa	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Drożdże	1/3 łyżeczki.	1/3 łyżeczki.	1/3 łyżeczki.

Biały chleb

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	155 ml	230 ml	300 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	½ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.
Cukier	1 łyżki.	1 łyżki.	1 ½ łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Mąka	2) ½ kubki / 352 g	3) ½ kubki / 453 g	4 filiżanki / 512 g
Drożdże	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 ½ łyżeczka

Chleb Pełnoziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	155 ml	230 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	1 łyżeczka.	1 ½ łyżeczki.
Cukier	2 łyżki.	3 łyżki.	4 cda.
Mleko w proszku	2 łyżki.	2 ½ łyżki.	3 ½ łyżki.
Mąka	4/5 filiżanek / 100 g	1 1/5 kubki / 150 g	3 ½ filiżanki / 400 g
Drożdże	1 ¼ łyżeczki.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczka

Szybki chleb

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	180 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.
Mąka	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Cukier	1 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Drożdże	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.

Bez cukru

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	1 łyżeczka.	1 łyżeczka.	2 łyżeczka.
Mąka	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Jajka	1	1	1
Ksylitol	3 łyżki.	4 łyżki.	6 łyżki.
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	4 łyżki.
Drożdże	1 łyżeczka.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.

Chleb zbożowy

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	120 ml	170 ml	210 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Sól	½ łyżeczki.	3/4 łyżeczki.	1 łyżeczka.
Mąka	Kubki 3 / / 50 g	Kubki 3 / / 75 g	4/5 filiżanek / 100 g
Płatki owsiane	4/5 filiżanek / 100 g	1 1/5 filiżanki / 150 g	3) ½ kubki / 400 g
Mleko w proszku	1 ¼ łyżeczki.	1 ¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki.
Jajka	1	1	1
Drożdże	1 łyżeczka.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.
Cukier	1 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.

Chleb Mleczny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Mleko	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Cukier	1 łyżki.	2 łyżki.	3 łyżki.
Mąka	2 filiżanki / 256 g	3 filiżanki / 384 g	4 filiżanki / 512 g
Płatki owsiane	50 g	75 g	100 g
Mleko w proszku	2 łyżki.	3 łyżki.	5 łyżki.
Jajka	1	1	1
Drożdże	1 łyżeczka.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.

Bezglutenowy

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	180 ml	260 ml
Cukier	2) ½ Cda	3 łyżki.	3) ½ Cda
Sól	½ łyżeczka	1 łyżeczka.	2 łyżeczka.
Olej roślinny	2) Cda	2 łyżki.	3 łyżki.
Bezglutenowa mąka	1 szklanka / 160 g	Kubki 1 / / 210 g	2 filiżanki / 320 g
Mąka kukurydziana	1 szklanka / 140 g	1 ¼ szklanki / 210 g	2 filiżanki / 280 g
Drożdże	1 łyżeczka.	1 ¼ łyżeczki.	1 ½ łyżeczki.

Biskopt

Składniki	Ilość
Jajka	4
Masło	100 g
Cukier	150 g
Mąka Ciasta (mąka słaba)	3 filiżanki / 384 g
Sól	1 łyżeczka.
Wodorowęglan	3,5 g

Surowe Ciasto

Składniki	Ilość
Woda	280 ml
Olej roślinny	2 łyżki.
Jajka	2
Sól	1 1/3 łyżeczki.
Cukier	1 łyżki.
Mąka	4 filiżanki / 512 g

Jogurt

Składniki	Ilość
Mleko	Kubki 1 / / 350 g
Jogurt	50 ml
Cukier	3 łyżki.

Ciasto Drożdżowe

Składniki	Ilość
Woda	280 ml
Olej roślinny	2 łyżki.
Sól	1 1/3 łyżeczki.
Cukier	1 łyżki.
Mąka	4 filiżanki / 512 g
Drożdże	1 ½ łyżeczki.

Dżem

Składniki	Ilość
Owoce	6 filiżanek
Cukier	Kubki 1 / / 300 g
Proszki żelatynowe lub twarogowe	3 łyżki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Utrzymuj powierzchnię w czystości

- Odłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed czyszczeniem.
- Nanieś niewielką ilość neutralnego roztworu czyszczącego na czystą, miękką irchę i wytrzyj urządzenie do czysta. Następnie osusz go kolejną suchą szmatką. Do czyszczenia nie należy używać natryskowych, oleistych, ściernych ani żrących środków czyszczących.

Utrzymuj akcesoria w czystości

- Po każdym użyciu wyczyść wszystkie używane akcesoria, aby uniknąć gromadzenia się brudu.
- Jeśli pręt mieszający zostanie uwięziony w pojemniku i nie będzie można go łatwo usunąć, można wlać odpowiednią ilość wody, aby zanurzyć go na pewien czas.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, powinieneś wyczyścić akcesoria i pozwolić im wyschnąć, a następnie przechowywać je w pojemniku.

Środowisko użytkowania

- Odpowiednia temperatura otoczenia do użycia wynosi między 10 °C ~40 °C.
- Wilgotność względna powietrza musi być mniejsza niż 95%, a temperatura około 25 °C.
- Odpowiednia temperatura otoczenia do przechowywania musi wynosić od -40 °C ~60 °C.
- Unikaj łatwopalnych, żrących gazów lub pyłu unoszącego się w powietrzu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWY PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Wypiekacz do chleba nie miesza dobrze mąki lub nie działa	• Sprawdź, czy jest podłączony. • Sprawdź, czy przygotowanie się opóźniło. • Uszkodzone części.	• Naciśnij Start / Stop, a wypiekacz do chleba zacznie działać. • Sygnał „*” miga i rozpocznie się odliczanie. • Wyślij to do działu konserwacji.
Dziwny hałas	• Pozostałości sklejęnych składników lub okruszków w pojemniku. • Pojemnik w niewłaściwej pozycji.	• Usuń wszystko z dysku przed ponownym uruchomieniem. • Wymień pojemnik na chleb.
Dziwny smak lub zapach	• Uszkodzony kabel zasilający. • Resztki składników w rurze grzewczej.	• Trzymaj przewód z dala od gorących przedmiotów. • Usunąć materię z rury grzewczej.
Wyświetlacz pokazuje „LLL”	Temperatura wewnątrz urządzenia wynosi poniżej -10 °C.	Użyj urządzenia w temperaturze otoczenia od 10 °C do 40 °C.
Wyświetlacz pokazuje „HHH”	Temperatura wewnątrz urządzenia wynosi powyżej 50 °C.	Użyj wentylatora elektrycznego, aby go ochłodzić lub pozwól mu ostygnąć naturalnie, aż osiągnie temperaturę pokojową.
Wyświetlacz pokazuje „EE0” lub „EE1”	Wada czujnika	Wyślij to do działu konserwacji.
Chleb jest częściowo surowy	Chleb jest surowy.	Mniej wody lub temperatura wody jest za wysoka.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

PL	Charakterystyka
Moc	710 W, 220–240 V.
Maksymalna pojemność	1000 g
Wymiary	345 x 248 x 310 mm
Waga	6,7 kg



In compliance with Directives: 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.



Según las Directrices Europeas 2002/95CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el embalaje indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los centros adecuados de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro-técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, o cambio por otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



De acordo com as Directrizes Europeias 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas á redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contentor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um a troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.



Selon les directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques ainsi que l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée d'une croix sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, en le séparant des autres déchets. L'utilisateur doit donc retourner l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au centre de tri des déchets électroniques et électrotechniques, ou le retourner au vendeur lors de l'achat d'un appareil neuf du même type, en échange. Une collecte différenciée adéquate du dispositif inutilisé pour les processus successifs de recyclage, de traitement et d'élimination respectueux de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent le dispositif. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions prévues par la loi.



Secondo le direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.



Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten sowie zur Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Symbol, eines Mülleimers, auf der Verpackung, weist auf die Verpflichtung hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät daher, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist, an die entsprechende Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott abgeben oder an den Verkäufer zurückgeben, wenn er ein neues gleichwertiges Gerät kauft. Eine angemessene Entsorgung des unbenutzten Gerätes für umweltverträgliche Prozesse des Recyclings, der Behandlung und der Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von gesetzlich vorgesehenen Sanktionen.







CREATE

The life you want to live in