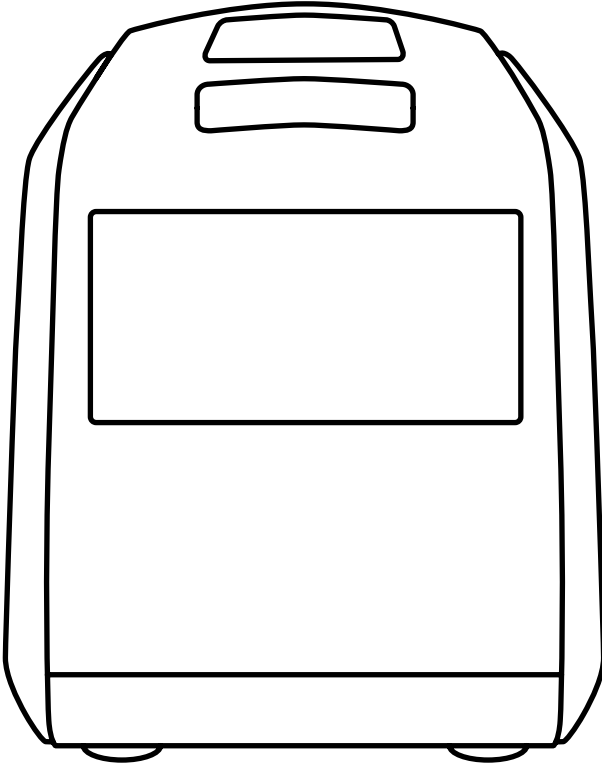


# CREATE



## Chef Bread

---

User manual | Manual de instrucciones





## INDEX

---

### ENGLISH

Safety precautions	6
Parts list	7
Control Panel	8
How to make bread	9
How to use	9
Take special care	12
Cleaning and maintenance	13
Problems and solutions	14

### PORTUGÊS

Precauções de segurança	26
Lista de peças	27
Painel de controle	28
Como fazer pão	29
Modo de uso	29
Tome cuidado especial	32
Limpeza e manutenção	33
Problemas e soluções	34

### ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	16
Listado de partes	17
Panel de control	18
Cómo realizar pan	19
Modo de uso	19
Tenga especial cuidado	22
Limpeza y mantenimiento	23
Problemas y soluciones	24

### FRANÇAIS

Précautions de sécurité	36
Liste des pièces	37
Panneau de commande	38
Comment faire du pain	39
Mode d'utilisation	39
Faire particulièrement attention	42
Nettoyage et entretien	43
Problèmes et solutions	44

## INDEX

---

### ITALIANO

Misure di sicurezza	46
Elenco delle parti	47
Pannello di controllo	48
Come fare il pane	49
Come usare	49
Prestare particolare attenzione	52
Pulizia e manutenzione	53
Problemi e soluzioni	54

### NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen	66
Onderdelen lijst	67
Controlepaneel	68
Hoe brood te maken	69
Hoe te gebruiken	69
Wees extra voorzichtig	72
Reiniging en onderhoud	73
Problemen en oplossingen	74

### DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen	56
Liste der Einzelteile	57
Schalttafel	58
Wie man Brot macht	59
Wie benutzt man	59
Achten Sie besonders darauf	62
Reinigung und Instandhaltung	63
Probleme und Lösungen	64

### POLSKI

Środki ostrożności	76
Lista części	77
Panel sterowania	78
Jak zrobić chleb	79
Jak używać	79
Zachować szczególną ostrożność	82
Czyszczenie i konserwacja	83
Problemy i rozwiązania	84

# ENGLISH

---

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

The safety precautions listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Please keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, sales receipt and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from the failure of the user to follow these instructions.

## SAFETY PRECAUTIONS

---

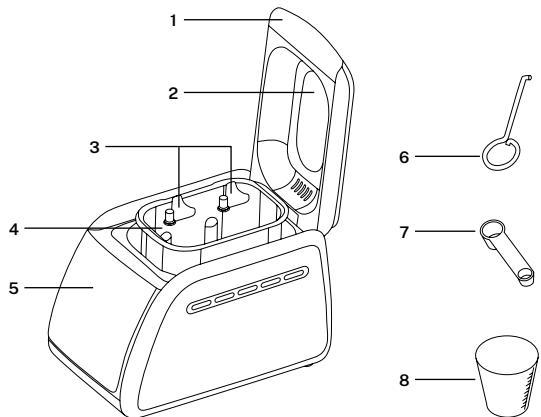
Before using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.

- Make sure the voltage range is suitable for your electrical network and that the power outlet is well connected to earth.
- If the power cord, socket or any other electrical component of the appliance is damaged, contact the After-Sales Service to have it repaired and avoid a risk of electric shock. Never try to disassemble and repair the device yourself.
- Do not use extension cords or adapters. If the power cord is too short, ask a qualified electrician or repairman to install a plug near the appliance.
- This product must not be used with an external timer or independent remote control system.
- Never disassemble the product by yourself to avoid danger.
- Do not put the power cord, plug or any other part of the product in water or wet area to avoid electric shock.
- Do not touch the power cord with any heating surface to avoid damage.
- Do not place the appliance near a water heater, electric stove, oven, microwave or other heat sources. Leave enough space around the product to maintain a distance of at least 11 cm.
- Before turning on the appliance, make sure the bread bin is installed in place, if it is not installed correctly, do not start using the product.
- While the appliance is running, do not touch or move any moving parts.
- This appliance should not be used by children and/or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. entails.
- Do not put hard materials on the core and shell of the bread cube. It could damage the machine.
- Do not use a metal brush to clean the product as it may scratch it.

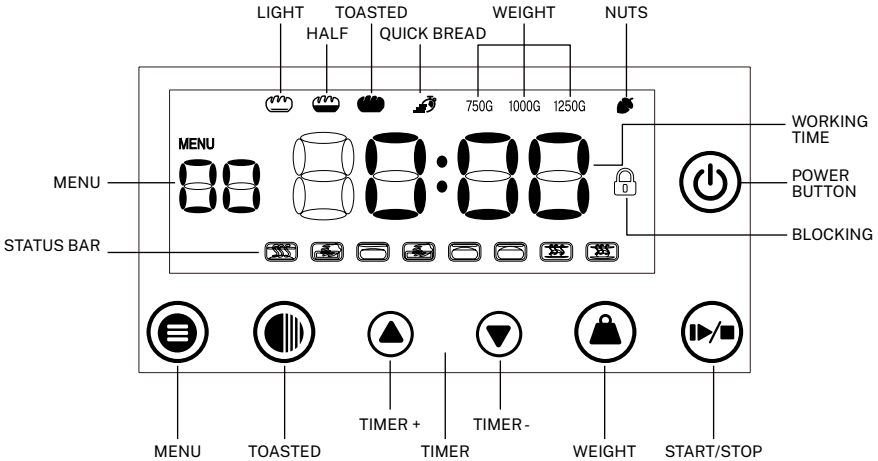
- Avoid contact with live parts, it could produce a risk of electric shock.
- When the appliance is in operation, do not touch the bottom of the bread bin. Do not touch or press the hot parts, especially the ventilation window part of the top cover, so as not to get burned.
- Do not forcefully take out the bread bucket, so as not to hurt yourself. At the same time, do not aim, press randomly, especially the ventilation window part of the top cover, so as not to burn yourself.
- Do not put oversized food or metal objects in the bread machine, they could easily damage the machine or cause an electric shock.
- Do not place cardboard, plastic, paper and other similar flammable items near the product to avoid an accident.
- Do not touch the high temperature surface. Use a dry mitt or cloth after baking.
- Never move the product when it is in use. Before cleaning, the product must be turned off and the appliance must be unplugged from the power supply.
- Do not use any accessories not recommended by the manufacturer.
- The heat and steam generated during the cooking process must be constantly discharged.
- Never cover the machine with a towel or other object to avoid risk of fire.
- This product is suitable for domestic or similar use, do not use the product for other purposes, or use it outdoors.

## PARTS LIST

1. Top deck
2. Window
3. Kneaders
4. Bread bucket
5. Control Panel
6. Hook
7. Measuring spoon
8. Measuring glass



## CONTROL PANEL



**MENU:** With the menu button you can navigate through the LCD screen between the 12 preset programs:

- |                |                |                |          |
|----------------|----------------|----------------|----------|
| 1. Basic       | 4. Sweet       | 7. Gluten free | 10. Cake |
| 2. French      | 5. Super rapid | 8. Dough       | 11. Jam  |
| 3. Whole wheat | 6. Butter milk | 9. Pasta dough | 12. Bake |

**TOASTED:** Through this button you can set the level of bread toasting you want. There are three types of browning levels: Light/Medium/Tan.

You can only use the browning level option for programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 10. For the rest of the programs the toasting level will always be the medium level.

**TIMER +:** With this button you can increase the working time you want.

The time is increased by 10 minutes per click, if you hold down you will be able to fast forward.

The maximum cooking time is 15 hours but you can only set this option in menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 and 12.

**TIMER -:** With this button you can reduce the working time you want.

The time is reduced by 10 minutes per click, if you hold this button you will be able to fast forward.

The minimum cooking time is 10 minutes but you can only set this option in menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 and 12.

**WEIGHT:** Selecting this button you can choose the weight of the bread between 1000g, 1250g or 1500g.

You can only choose these options in menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 and 10, in the rest of the menus the default weight will be 1000g.




**START/STOP:** Press this button to start the bread maker, then press this button again if you want to pause cooking.

To exit the program keep the Start/Stop button pressed for 3 seconds.

## HOW TO MAKE BREAD

---







With this bread maker you can make 3 types of baking and bread sizes. By default, the bread is set to medium toast with a size of 1000 gr.

1. Clean the bread bucket, stirring stick, measuring cup, and measuring spoon.
2. The two semicircular holes of the stirring rod will be arranged on the rotating axis of the bread bucket.
3. Choose "MENU 1" (classic bread and 1000g), make the selected recipe and add the ingredients in the precise order. Finally put the baking powder or yeast into the flour but do not submerge it in the water.
4. Place the bread cube back into the machine, insert it directly into the base and press down to fit, then close the top cover of the bread maker.
5. Then connect the bread maker to the power supply, the power icon will appear on the screen , press the button and turn on the machine, the screen will light up and the default "Menu 1" will appear.
6. Press the Start/Stop Button , a quick beep will sound, the bread maker will start to work and the countdown of working time will be displayed on the screen. If you press the Start/Stop button again, the machine will pause and the time on the screen will remain blinking.
7. When the countdown reaches the end, a beep will sound, bread production will be completed and the machine will automatically enter "Keep Warm" mode.
8. Press the Start/Stop button  for two seconds, a quick beep will sound and it will exit "Keep Warm" mode.
9. Open the top cover of the machine and using an oven mitt, lift the bucket out of the inner cavity and pour in the bread.






## HOW TO USE

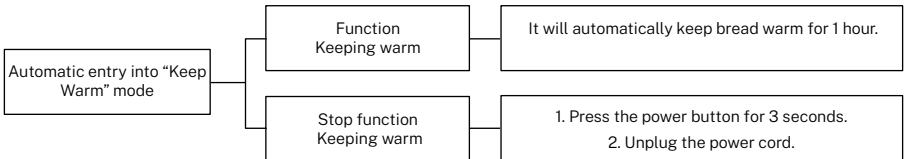
---

### Unlock/start/pause/shutdown function

1. After selecting a program, press the Start/Stop button  To start, the bread maker will start to work and the program will run.
2. After a minute the screen will automatically lock and a lock icon will appear  on the control panel, this lock is used to prevent malfunctions and other troubles in the work process.
3. If you want to pause or stop the program, you must unlock the control panel first. To do this you must press and hold the Menu button  for 3 seconds, you will hear a beep and the lock icon  will disappear. At this time the control panel will be unlocked.
4. Press the Start/Stop button  again and the program will be suspended. If there is no operation for 3 minutes or exit from sleep, the bread maker will continue to run.
5. Press and hold the Start/Stop button  for 3 seconds, a beep will sound and the program will stop.







## Baking function

1. Open the top cover of the appliance, lift the handle of the bread bucket vertically upwards from the inner cavity, take out the bread bucket, clean the barrel and the two kneading rods. Then put both kneading sticks on the rotating axis of the bread bucket (note that the upper and lower directions should not be reversed),
2. According to the instructions in the menu corresponding to the bread recipe table and with the help of the glass and the measuring spoon for the ingredients, place the ingredients of the dough in the bread cube and finally add the yeast powder (the yeast can't touch the water).
3. Place the bread cube in the internal cavity of the bread maker. Install it vertically on the base (if it doesn't fit, rotate the two pieces on the bottom of the bread barrel so they are angled away from the prongs on the base) and cover the bread maker with the top cover.
4. Plug the machine into a 230V socket. The power button  will light up and a beep will sound. Press the power button again  and another beep will sound, the touch screen will light up and the default Menu 1 "Classic Bread" will appear, medium toasting level, weight 1000 gr. The display will show the working time of 03:05 hours.
5. Press the toasted button  to select the toasting level of the bread. Then press the weight button  to select the weight of bread you want.
6. Once you have chosen the parameters you want to use, press the Start/Stop button  to start the machine, and the bread maker will start to work.
7. Once the timer reaches zero the bread will be ready, a beep will sound and the machine will go into "Keep Warm" mode.






8. Open the lid of the bread maker and with the help of an oven mitt carefully remove the bread cube as the cube will be hot and could burn you.
9. With the help of the hook, pierce the bread to check that it is well baked on the inside.

## Personalized Program

1. Press the menu button  to select the menu 12 corresponding to the personalization program, then press the toasted key  to select the level of browning of bread you want; light, medium or roasted.
2. Press the Weight button  to select the size of bread you want to cook.
3. Then press the + or - time buttons to adjust the remaining cooking time.
4. After setting all the time values, the display will show the total cooking time. Finally press the Start/Stop button  and the machine will start to work.
5. If you want to modify the cooking time, press the buttons  either  to change it.

## Program function

The program function can be used up to 15 hours in advance, it is usually used to program it overnight to have freshly baked bread the next morning. This option is only available for programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, and 8.

- Plug in the power supply, turn on the machine and select the menu you want to use, the weight of the bread and the level of toasting.
- Then press the buttons  either  to set the time to schedule, the time icon  will appear between the arrows.
- Calculate the time of its start. Example: 10 hours, it's 9:00 p.m. and I want it to start at 7:00 a.m.
- Set the start time to: 10 hours.
- Finally, press the Start/Stop button to start the bread maker in programming mode.

### Warnings:

- When using the programming function, do not put eggs or products that could spoil in the machine, since these foods could be contaminated by waiting for a while.
- The dough for baking should be covered with flour. To keep the yeast active it should not touch the water.
- The display time that appears on the screen is the completion time of bread baking.

## Sound alert function

- When the power of the machine is turned on, it emits a quick beep. Each operation button has a quick beep.
- Menu work completion sound: When the menu working time reaches 00:00, it will sound 10 times to warn that cooking is finished.
- When the keep warm mode time expires, a quick beep will sound.

## Power off memory


- This bread maker has a setting memory function if the power supply is cut off unexpectedly.
- If the power cut time does not exceed 10 minutes, turn on the bread maker again, the setting will be saved and you can continue with the previously set cooking. If you need more cooking time you can modify it at any time with the + or - time buttons.
- If the power outage time exceeds 10 minutes, the bread maker may not be able to resume the previously set function.

## Keep warm function

- This appliance has a keep warm function as the machine has automatic insulation.
- If you have finished baking the bread and do not take it out in time, you can use the keep warm function to keep the temperature of the bread when you take it out and make it fresh.
- Once the bread is baked the machine will automatically switch to keep warm mode. The time 00:00 will flash on the screen and the keep warm function will be activated for one hour.
- After the heat preservation is finished, the machine will make a quick sound to indicate the end of this function.
- To exit Keep Warm mode press and hold the Start/Stop button for 3 seconds, a beep will sound and the machine will exit this mode.

## Function of nuts

This machine has a function to add nuts.


1. After the bread maker is running for a period of time, it will sound a continuous beep and display the nut icon , it will indicate that it is time to add the nuts to the bread.
2. Directly open the lid of the bread maker and pour the prepared amount of nuts into the bread bucket, then close the top cover again.

### Advice:

- Do not add too many nuts, the appropriate amount is usually between 50 and 80 gr.
- Do not put too hard nuts to avoid damage to the coating of the bread bucket.

## Quick bread function

In addition to Menu 5 “Quick Bread”, menus 1, 3 and 4 can also use the Quick Bread function as follows:

- When you are using menu 1, 3 or 4, press “TOASTED” button to select quick bread function and the icon will appear. .
- When you use this function to make quick bread, the browning level will default to medium and cannot be changed.

## TAKE SPECIAL CARE

---

Before using some ingredients you must be especially careful since not all of them act in the same way when it comes to making bread.

### Flour

Not any flour can be used to make good bread, if you cannot buy special flour for bread you must use “flour with a high gluten content” or “special flour for dumplings”.

### Yeast

Do not use baking soda or baking powder in place of baking powder. If the yeast powder is expired or not active enough, the softness and plumpness of the bread will be seriously affected. Add 2 tablespoons of yeast and leave in a warm place for 10 minutes. The mixture should foam up to 1 cup. If not, buy fresh yeast to prevent the bread from failing.

Note: Each brand of baking powder has a different fermentation effect, when making bread you can adjust the amount of baking powder according to the fermentation level.

### Salt

Salt is necessary to improve the flavor of bread, to increase the color of bread when baking, but it also inhibits the growth of yeast, do not put too much salt in your recipe.

If you do not wish to add salt to your recipe, the fermentation may be a little larger than normal.

### Butter

Before adding butter to your recipe it should be melted, removed from the refrigerator, or cut into small pieces so that they blend well.

## Eggs

You can add eggs to your recipe to improve the fiber structure of the bread and rich nutrition to make the bread bigger. Remember that the egg has a special flavor.

Add the ingredients you need for your recipe and stir evenly (every time you add 1 egg you should add approximately 50 ml less water).

## Excess of water

The dough is too soft and shapeless:

- When there is an excess of water the dough will not remain spherical when stirring is stopped and will collapse very quickly. The dough will be very sticky.
- Bread has large stomata, is hard and inelastic, the surface of the bread is flat or it will collapse, whereas the normal top shape should be a complete hemisphere.

Add 1-2 tablespoons of flour each time, depending on the degree of dryness and moisture. Wait until the flour has fully incorporated into the dough, then judge the moisture.

## Lack of water

If there is still dry flour in the bottom of the bread barrel, the dough does not agglomerate well or it is small, there may be a lack of water in the dough.

Lack of water in the dough could cause even though the dough is firm and flat but the surface of the bread becomes rough and the crust of the bread hard.

Add as much water as needed to the dough and stir for another 5 minutes. Every time you add water add a tablespoon of flour to mix the dough completely and check that the moisture of the dough is correct.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Keep the surface of the machine clean.
  1. Before cleaning the bread maker, make sure the machine is completely cool, turn it off and unplug from the electrical outlet.
  2. Use a soft damp cloth dipped in a small amount of neutral detergent, wipe gently, and then dry with a dry cloth. Never use solvent or other corrosive solutions that can damage the machine.
- Keep accessories clean.
  1. After each use, clean all used accessories to prevent any buildup.
  2. If the stirring stick is embedded in the bread cube, you can easily remove it by adding a little hot water and letting it soak for a while.
  3. To clean the additional bread barrel rinse with water, do not use a hard brush or other elements that may damage the bread barrel or other additional surface coating.
- Environmental temperature.
  1. The use temperature range of this appliance should be between  $-10^{\circ}\text{C}$  ~  $40^{\circ}\text{C}$ .
  2. Do not store the appliance in a humid area. The relative humidity of the air must be below 95% (at  $25^{\circ}\text{C}$ ).
  3. Storage temperature: Between  $-40^{\circ}\text{C}$  ~  $60^{\circ}\text{C}$ .
  4. Never store this appliance near flammable or corrosive gases.

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke is coming from the radiator of the machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are ingredients stuck to or near the heat pipe.</li> <li>• It is the first time you use the machine and there is protective oil on the surface of the heat pipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug and clean the heat pipe, being careful not to burn yourself.</li> <li>• On first use, burn dry and remove lid.</li> </ul>
The crust of the bread is too thick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The bread stays ready in the keep warm function for a long time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Take out the bread just after finishing cooking.</li> </ul>
It's hard to get the bread out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The mixer is sticking to the shaft of the bread drum.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After taking out the bread, put hot water in the bread drum.</li> <li>• Allow to soak for 10 minutes, remove the stir bar and clean it.</li> </ul>
The ingredients do not stir well and the bread does not bake correctly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect program selection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the recipe you are using is suitable for the menu program you choose.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the machine started to work, the top cover was opened many times. The bread is dry and the toasted of the surface is not golden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the last fermentation, please do not open the lid.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The resistance of the mixer, rotation or mixing of the dough is not enough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the flat side of the mixing rod hole is damaged.</li> <li>• Take out the bread bucket and take out the fork to work normally.</li> <li>• If not, please contact After Sales Service personnel for inspection and maintenance of the product.</li> </ul>
The display shows notice "H:HH"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This warning indicates that the temperature inside the bread bin is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the Start/Stop button, switch off and unplug the bread maker, then remove the bread tray and open the lid until the bread maker cools down.</li> </ul>
The display shows warning "E:E0"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermal sensor failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The machine needs repair. Contact your service representative.</li> </ul>
Noises are heard in the motor but the machine does not stir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The loaf pan is positioned incorrectly or the dough is too large to remove.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the bread pan is fixed correctly.</li> <li>• Make sure the dough is made according to the recipe and the amount of the ingredients are correct.</li> </ul>
The size of the bread is so big that it pushes the lid of the cover.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeast, flour or water is excessive.</li> <li>• The ambient temperature is too high</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the above factors and appropriately reduce the amount according to the recipe.</li> </ul>
The bread size is too small or the bread does not rise.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You did not add yeast or the amount of yeast is not enough.</li> <li>• The yeast can have poor activity if the water temperature is too high or the yeast is mixed with salt.</li> <li>• The ambient temperature is too low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the amount and yield of the yeast.</li> <li>• Increase the room temperature properly.</li> </ul>
The dough is so big that it overflows the bread pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of liquids is too much for the dough and the yeast is excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce the amount of liquids and you will improve the rigidity of the dough.</li> </ul>

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The bread collapses in the middle parts when baking the dough.	• The flour used is not strong and cannot make the dough rise.	• Use flour to make bread or flour of force.
	• The yeast rate is too fast or the temperature of the yeast is too high.	• Use the yeast at room temperature.
	• Too much water makes the dough too wet and soft.	• According to the absorbency of water, adjust the amount of water in the recipe.
The weight of the bread is too heavy and the dough is too dense.	• There is too much flour or too little water.	• Reduce the amount of flour or increase the amount of water.
	• There are too many nut ingredients or too much whole wheat flour.	• Decrease the amount of corresponding ingredients and increase the amount of yeast.
The middle parts of the bread are hollow after cutting the bread.	• There is excess water, yeast or the recipe does not contain salt.	• Reduce the water or yeast appropriately and check the amount of salt.
	• The water temperature is too high.	• Check that the water temperature is appropriate.
The surface of the bread sticks to the dried powder.	• There are strong clumping ingredients in bread like butter and bananas etc.	• Do not add strong binding ingredients to the bread.
	• Does not stir properly due to lack of water.	• Check the water and the mechanical construction of the bread maker.
The bread crust is too thick and the baking toasted is too dark when making cakes or foods with excess sugar.	• Different recipes or ingredients have a great effect on making bread, the baking toasted will become very dark due to the large amount of sugar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the cooking toasted is too dark for the recipe with excess sugar, press Start/Stop to interrupt the program 5-10 minutes before the expected end time.</li> <li>• Before removing the bread you should keep the bread or cake in a pan for about 20 minutes with the lid closed.</li> <li>• If the cooking toasted is too dark for the recipe with excess sugar, press Start/Stop to interrupt the program 5-10 minutes before the expected end time.</li> <li>• Before removing the bread you should keep the bread or cake in a loaf pan for about 20 minutes with the lid closed.</li> </ul>



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU 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.

Gracias por elegir nuestra panificadora. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

---

Antes de usar cualquier aparato eléctrico siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

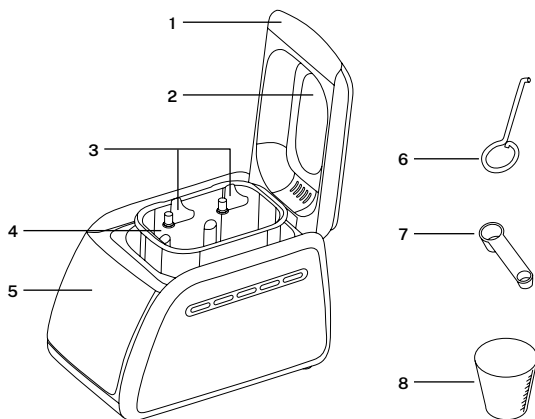
- Asegúrese de que el rango de voltaje sea el adecuado para su red eléctrica y de que la toma de corriente esté bien conectada a la toma de tierra.
- Si el cable de alimentación, la toma de corriente o cualquier otro componente eléctrico del aparato está dañado, póngase en contacto con el Servicio Postventa para ser reparado y evitar un peligro de descarga eléctrica. Nunca intente desmontar y reparar el aparato usted mismo.
- No utilice cables de extensión ni adaptadores. Si el cable de alimentación es demasiado corto, pídale a un electricista o reparador cualificado que instale un enchufe cerca del aparato.
- Este producto no debe ser usado con temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Nunca desmonte el producto usted mismo para evitar peligros.
- No coloque el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o en zonas húmedas para evitar descargas eléctricas.
- No toque el cable de alimentación con ninguna superficie de calentamiento para evitar daños.
- No coloque el aparato cerca de un calentador de agua, estufa eléctrica, horno, microondas u otras fuentes de calor. Deje suficiente espacio alrededor del producto para mantener una distancia de al menos 11 cm.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que el cubo de pan está instalado en su lugar, si no está correctamente instalado no comience a utilizar el producto.
- Mientras el aparato esté funcionando, no toque ni mueva ninguna parte móvil.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños y/o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que ello conlleva.
- No coloque materiales duros en el núcleo y la cáscara del cubo de pan.

Podría dañar la máquina.

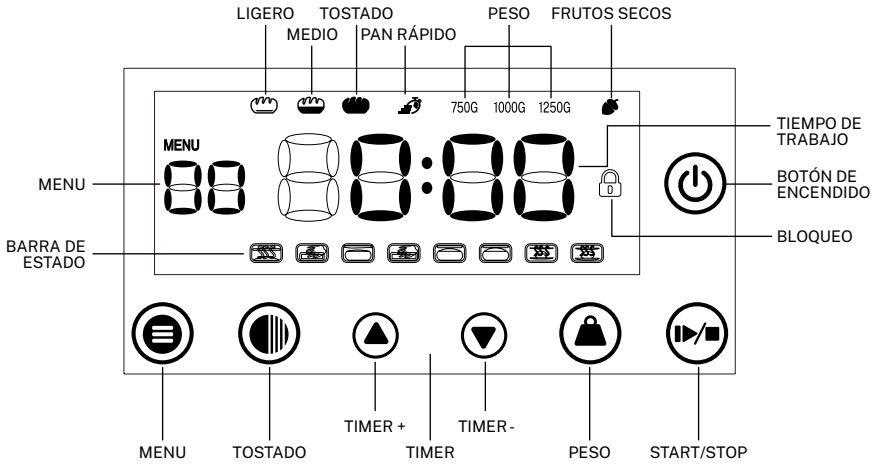
- No use un cepillo de metal para limpiar el producto ya que podría rallarlo.
- Evite el contacto con partes activas, podría producir riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando el aparato está en funcionamiento, no toque el fondo del cubo de pan. No toque ni presione las partes calientes, especialmente la parte de la ventana de ventilación de la cubierta superior, para no quemarse.
- No saque a la fuerza el cubo de pan para no lastimarse. Al mismo tiempo, no apunte ni presione la parte de la ventana de ventilación de la cubierta superior, para no quemarse.
- No coloque alimentos demasiado grandes u objetos metálicos en la máquina de pan, podrían dañar fácilmente la máquina o producir una descarga eléctrica.
- No coloque cartón, plástico, papel y otros artículos inflamables similares cerca del producto para evitar que se produzca un accidente.
- No toque la superficie de alta temperatura. Use una manopla o un paño seco después de hornear.
- Nunca mueva el producto cuando está en uso. Antes de realizar la limpieza, el producto debe apagarse y desenchufar el aparato de fuente de alimentación.
- No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante.
- El calor y el vapor generados durante el proceso de cocción deben descargarse constantemente.
- Nunca cubra la máquina con una toalla u otro objeto para evitar riesgo de incendio.
- Este producto es adecuado para el uso doméstico o similar, no use el producto para otros fines, ni lo utilice al aire libre.

## LISTADO DE PARTES

1. Cubierta superior
2. Ventana
3. Amasadores
4. Cubo de pan
5. Panel de control
6. Gancho
7. Cuchara medidora
8. Vaso medidor



## PANEL DE CONTROL



**MENÚ:** Con el botón de menú podrá navegar a través de la pantalla LCD entre los 12 programas preestablecidos:

- |             |                      |                  |               |
|-------------|----------------------|------------------|---------------|
| 1. Básico   | 4. Dulce             | 7. Sin gluten    | 10. Pastel    |
| 2. Francés  | 5. Súper rápido      | 8. Masa          | 11. Mermelada |
| 3. Integral | 6. Suero de la leche | 9. Masa de pasta | 12. Hornear   |

**TOSTADO:** A través de este botón podrá configurar el nivel de tostado de pan que desee. Existen tres tipos de niveles de tostado: Ligero/Medio/Tostado.

Solo podrá utilizar la opción de los niveles de tostado para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 10. Para el resto de programas el nivel de tostado será siempre el nivel medio.

**TIEMPO + :** Con este botón podrá aumentar el tiempo de trabajo que desee.

El tiempo se incrementa en 10 minutos por clic, si mantiene pulsado podrá realizar un avance rápido.

El tiempo máximo de cocción es de 15 horas pero solo podrá configurar esta opción en los menús 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 12.

**TIEMPO -:** Con este botón podrá disminuir el tiempo de trabajo que desee.

El tiempo se reduce en 10 minutos por clic, si mantiene pulsado este botón podrá realizar un avance rápido.

El tiempo mínimo de cocción es de 10 minutos, esta opción solo estará disponible esta para los menús 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 12.

**PESO:** Seleccionando este botón podrá elegir el peso del pan entre 1000g, 1250g o 1500g.

Solo podrá elegir estas opciones en los menús 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 10, en el resto de menús el peso predeterminado será de 1000g.




**START/STOP:** Presione este botón para iniciar la panificadora, después presione este botón nuevamente si desea pausar la cocción.

Para salir del programa mantenga presionado el botón Start/Stop durante 3 segundos.

## CÓMO REALIZAR PAN

---







Con esta panificadora podrá realizar 3 tipos de horneados y tamaños de pan. Por defecto esta establecido el pan a tostado medio con un tamaño de 1000 gr.

1. Limpie el cubo de pan, los amasadores, el vaso medidor y la cuchara medidora.
2. Los dos orificios semicirculares de los amasadores estan dispuestos en el eje giratorio del cubo de pan.
3. Elija el “MENÚ 1” (pan clásico y 1000g) realice la receta seleccionada y añada los ingredientes en el orden preciso. Finalmente ponga el polvo de hornear o la levadura en la harina pero no lo sumerja en el agua.
4. Coloque el cubo de pan de nuevo en la máquina, introdúcelo directamente en la base y presione para que quede bien colocado, después cierre la cubierta superior de la panificadora.
5. Posteriormente conecte la panificadora a la fuente de alimentación, en la pantalla aparecerá el icono de encendido , presione el botón y encienda la máquina, la pantalla se iluminará y aparecerá el “Menú 1” predeterminado.
6. Presione el Botón de Start/Stop , sonará un pitido rápido, la panificadora comenzará a funcionar y en la pantalla se mostrará la cuenta regresiva del tiempo de trabajo. Si presiona nuevamente el botón Start/Stop la máquina se pausará y el tiempo en la pantalla quedará parpadeando.
7. Cuando la cuenta regresiva llegue al final sonará un pitido, la producción de pan se habrá completado y la máquina entrará automáticamente en modo “Mantener caliente”.
8. Presione el botón de Start/Stop  durante dos segundos, sonará un pitido rápido y saldrá del modo “Mantener caliente”.
9. Abra la cubierta superior de la máquina y con un guante de horno, levante el cubo de la cavidad interna y vierta el pan.






## MODO DE USO

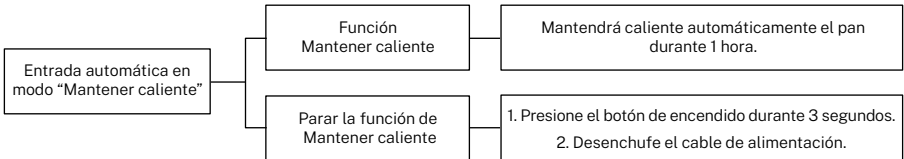
---

### Función de desbloqueo / inicio / pausa / apagar

1. Tras seleccionar un programa, presione el botón de Start/Stop  para comenzar, la panificadora comenzará a funcionar y el programa se ejecutará.
2. Pasado un minuto la pantalla se bloqueará automáticamente y aparecerá un icono de candado  en el panel de control, este bloqueo se usa para evitar un mal funcionamiento y otros problemas en el proceso de trabajo.
3. Si desea pausar o detener el programa, debe desbloquear el panel de control primero. Para ello debe mantener presionado el Botón de menú  durante 3 segundos, escuchará un pitido y el icono de candado  desaparecerá. En este momento el panel de control quedará desbloqueado.
4. Presione el botón de Start/Stop  de nuevo y el programa se suspenderá. Si no se opera durante 3 minutos ni se abandona la suspensión la panificadora continuará funcionando.
5. Mantenga presionado el botón de Start/Stop  durante 3 segundos, sonará un pitido y el programa se detendrá.







## Función Hornear

1. Abra la cubierta superior del aparato, levante el asa del cubo de pan verticalmente hacia arriba desde la cavidad interna, saque el cubo del pan, limpie el barril y las dos varillas de amasar. Después coloque ambas varillas de amasar en el eje giratorio del cubo de pan (tenga en cuenta que las direcciones superior e inferior no deben invertirse).
2. De acuerdo con las instrucciones en el menú correspondiente a la tabla de recetas de pan y con la ayuda del vaso y la cuchara medidora para los ingredientes, coloque en el cubo de pan los ingredientes de la masa y finalmente añada el polvo de levadura (la levadura no puede tocar el agua).
3. Coloque el cubo de pan en la cavidad interna de la panificadora. Instálelo verticalmente en la base (si no encaja, gire las dos piezas en la parte inferior del barril del pan de modo que queden en ángulo lejos de las puntas en la base) y cubra la panificadora con la cubierta superior.
4. Enchufe la máquina en un enchufe de 230V. El botón de encendido  se iluminará y sonará un pitido. Presione nuevamente el botón de encendido  y sonará otro pitido, se iluminará la pantalla táctil y aparecerá el Menú 1 predeterminado "Pan clásico", nivel de tostado medio, peso de 1000 gr. La pantalla mostrará el tiempo de trabajo de 03:05 horas.
5. Pulse el botón de tostado  para seleccionar el nivel de tostado del pan. Después pulse el botón de peso  para seleccionar el peso del pan que desee.
6. Una vez elegido los parámetros que desea utilizar presione el botón Start/Stop  para iniciar la máquina, y la panificadora comenzará a funcionar.
7. Una vez el temporizador llegue a cero el pan estará listo, sonará un pitido y la máquina entrará en modo "Mantener caliente".






8. Abra la tapa de la panificadora y con la ayuda de un guante para cocinar saque el cubo del pan con cuidado ya que el cubo estará caliente y podría quemarse.
9. Con la ayuda del gancho pinche el pan para comprobar que está bien horneado por dentro.

## Programa Personalizado

1. Presione el botón de menú  para seleccionar el menú 12 correspondiente al programa de personalización, después presione la tecla de tostado  para seleccionar el nivel de dorado de pan que desea; ligero, medio o tostado.
2. Presione el botón de Peso  para seleccionar el tamaño del pan que desea cocinar.
3. Después presione los botones de + o - tiempo para ajustar el resto de cocción.
4. Tras ajustar todos los valores de tiempo, la pantalla mostrará el tiempo total de cocción. Finalmente presione el botón Start/Stop  y la máquina comenzará a funcionar.
5. Si desea modificar el tiempo de cocción presione los botones  o  para cambiarlo.

## Función programar

La función de programar se puede usar hasta 15 horas antes de comenzar la cocción, se suele utilizar para programarla durante la noche para tener pan recién horneado a la mañana siguiente. Esta opción solo está disponible para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, y 8.

- Enchufe la fuente de alimentación, encienda la máquina y seleccione el menú que desee utilizar, el peso del pan y el nivel de tostado.
- Después presione los botones  o  para establecer el tiempo para programar, entre las flechas aparecerá el icono de tiempo .
- Calcule la hora de su inicio. Ejemplo: 10 horas, son las 21.00 y quiero que inicie a las 7.00h.
- Establezca la hora de inicio en: 10 horas.
- Finalmente presione el botón Start/ Stop para iniciar la panificadora en función programar.

### Advertencias:

- Cuando utilice la función de programar no ponga huevo o productos que puedan estropearse en la máquina, ya que al estar un tiempo en espera esos alimentos podrían contaminarse.
- La masa para hornear debe cubrirse con harina. Para mantener la levadura activa no debe tocar el agua.
- El tiempo de visualización que aparece en la pantalla es el tiempo de finalización de la cocción del pan.

## Función alerta de sonido

- Cuando se enciende la alimentación de la maquina esta emite un pitido rápido. Cada botón de operación tiene un pitido rápido.
- Sonido de finalización del trabajo del menú: Cuando el tiempo de trabajo del menú a llegue a 00:00 sonará un sonido 10 veces para avisar de que la cocción a finalizado.
- Cuando el tiempo del modo de mantener caliente termina sonará un pitido rápido.

## Memoria de apagado


- Esta panificadora tiene una función de memoria de configuración si se corta la fuente de energía inesperadamente.
- Si el tiempo de corte de energía no excede los 10 minutos encienda nuevamente la panificadora, la configuración quedará guardada y podrá seguir con la cocción configurada anteriormente. Si necesita más tiempo de cocción podrá modificarlo en cualquier momento con los botones de + o- tiempo.
- Si el tiempo de corte de energía supera los 10 minutos es posible que la panificadora no pueda reanudar la función configurada con anterioridad.

## Función de mantener caliente

- Este aparato cuenta con una función de mantener caliente ya que la máquina tiene un aislamiento automático.
- Si usted ha completado la cocción del pan y no lo saca a tiempo podrá usar la función de mantener caliente para mantener la temperatura del pan cuando lo saque y que esté como recién hecho.
- Una vez horneado el pan la máquina cambiará automáticamente al modo de mantener caliente. En la pantalla se mostrara el tiempo 00:00 parpadeando y se activará la función mantener caliente durante una hora.
- Una vez finalizada la preservación del calor, la máquina emitirá un sonido rápido para indicar el final de esta función.
- Para salir del modo Mantener caliente mantenga presionado el botón Start/Stop durante 3 segundos, sonará un pitido y la máquina saldrá de este modo.

## Función de frutos secos

Esta máquina dispone de una función para agregar frutos secos.


1. Después de que la panificadora esté en funcionamiento durante un período de tiempo, sonará un pitido continuo y mostrará el icono de frutos secos , indicará que es el momento para agregar los frutos secos al pan.
2. Abra directamente la tapa de la panificadora y vierta la cantidad de frutos secos preparada en el cubo de pan, después vuelva a cerrar la cubierta superior.

### Consejo:

- No agregue demasiados frutos secos, la cantidad apropiada suele ser entre 50 y 80 gr.
- No ponga frutos secos demasiado duros para evitar daños en el recubrimiento del cubo de pan.

## Función pan rápido

Además del Menú 5 “Pan rápido”, los menús 1, 3 y 4 también puede usar la función pan rápido de la siguiente manera:

- Cuando esté usando el menú 1, 3 o 4 presione el botón “TOSTADO” para seleccionar la función pan rápido y aparecerá el icono .
- Cuando use esta función para hacer pan rápido, el nivel de tostado de pan se establecerá de forma predeterminada a nivel medio y no podrá modificarse.

## TENGA ESPECIAL CUIDADO

---

Antes de usar algunos ingredientes debe tener especial cuidado ya que no todos actúan de la misma manera a la hora de fabricar pan.

### Harina

No cualquier harina puede usarse para hacer un buen pan, si no puede comprar harina especial para pan debe usar “harina con alto contenido en gluten” o “harina especial para masa hervida”.

### Levadura

No use bicarbonato de sodio o polvo de hornear en lugar de levadura en polvo. Si el polvo de levadura está vencido o no está lo suficientemente activo, la suavidad y la gordura del pan se verán seriamente afectadas. Agregue 2 cucharadas de levadura y déjelo en un lugar cálido durante 10 minutos. La mezcla debe hacer espuma hasta 1 taza. De lo contrario, compre levadura fresca para evitar que el pan falle.

Nota: Cada marca de levadura en polvo tiene un efecto de fermentación diferente, cuando haga pan podrá ajustar la cantidad de levadura en polvo según su nivel de fermentación.

### Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan, para aumentar el color del pan al hornear, pero también inhibe el crecimiento de la levadura, no ponga demasiada sal en su receta.

Si no desea añadir sal a su receta la fermentación puede ser un poco más grande de lo normal.

### Mantequilla

Antes de agregar mantequilla a su receta debe derretirla, sacarse del refrigerador o cortarse en trozos pequeños para que se mezclen bien.

## Huevos

Puede añadir huevos a su receta para mejorar la estructura de la fibra del pan y una rica nutrición para hacer que el pan sea más grande. Recuerde que el huevo tiene un sabor especial. Agregue los ingredientes que necesite para su receta y remueva uniformemente (cada vez que agregue 1 huevo debe poner aproximadamente 50 ml menos de agua).

## Exceso de agua

La masa es demasiado blanda y sin forma:

- Cuando existe un exceso de agua la masa no permanecerá esférica cuando se detenga la agitación y se derrumbará muy rápido. La masa quedará muy pegajosa.
- El pan tiene estomatos grandes, es duro e inelástico, la superficie del pan es plana o se colapsará, mientras que la forma superior normal debe ser un hemisferio completo.

Agregue de 1 a 2 cucharadas de harina cada vez, dependiendo del grado de sequedad y humedad. Espere hasta que la harina se haya incorporado completamente a la masa y luego juzgue la humedad.

## Falta de agua

Si todavía tiene harina seca en el fondo del barril del pan, no se aglomera bien la masa o es pequeña puede que exista falta de agua en la masa.

La falta de agua en la masa podría provocar que aunque la masa sea firme y plana pero la superficie del pan se áspera y la corteza del pan dura.

Agregue la cantidad mayor de agua necesaria a la masa y remueva durante 5 minutos más. Cada vez que agregue agua añada una cucharada de harina para mezclar la masa completamente y compruebe que la humedad de la masa es la correcta.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

- Mantenga la superficie de la máquina limpia.
  1. Antes de limpiar la panificadora, asegúrese de que la máquina esté completamente fría, apaguela y desenchufe el enchufe de la corriente eléctrica.
  2. Use un paño suave y húmedo sumergido en una pequeña cantidad de detergente neutro, limpie suavemente y luego séquela con un paño seco. Nunca use disolvente u otras soluciones corrosivas que puedan estropear la máquina.
- Mantenga los accesorios limpios.
  1. Después de cada uso, limpie todos los accesorios utilizados para evitar que queden adherencias.
  2. Si los amasadores están incrustados en el cubo de pan, podrá extraerlo fácilmente agregando un poco de agua caliente y dejándolo a remojo por un tiempo.
  3. Para limpiar el cubo de pan adicional enjuague con agua, no use un cepillo duro u otros elementos que puedan dañar el barril de pan u otro recubrimiento superficial adicional.
- Temperatura ambiental.
  1. El rango de temperatura de uso de este aparato debe ser entre  $-10^{\circ}\text{C}$  ~  $40^{\circ}\text{C}$ .
  2. No guarde el aparato en una zona húmeda. La humedad relativa del aire debe estar por debajo del 95% (a  $25^{\circ}\text{C}$ ).
  3. Temperatura de almacenamiento: Entre  $-40^{\circ}\text{C}$  ~  $60^{\circ}\text{C}$ .
  4. Nunca guarde este aparato cerca de gases inflamables o corrosivos.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale humo del radiador de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay ingredientes adheridos o cerca del tubo de calor.</li> <li>• Es la primera vez que utiliza la máquina y hay aceite protector en la superficie del tubo de calor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe y limpie el tubo de calor con cuidado de no quemarse.</li> <li>• En el primer uso, queme en seco y retire la tapa.</li> </ul>
La corteza del pan es demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pan permanece listo en la función mantener caliente durante mucho tiempo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saque el pan justo después de terminar la cocción.</li> </ul>
Es difícil sacar el pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La batidora se pega al eje del tambor del pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de sacar el pan, ponga agua caliente en el tambor del pan.</li> <li>• Deje a remojo durante 10 minutos, retire los amasadores y límpiela.</li> </ul>
Los ingredientes no se remueven bien y el pan no se hornea correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección incorrecta de programa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que la receta que utiliza sea la adecuada para el programa del menú que elija.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de que la máquina comenzará a trabajar, la tapa superior se abrió muchas veces. El pan está seco y el tostado de la superficie no está dorada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tras de la última fermentación, por favor no abra la tapa.</li> </ul>
La pantalla muestra aviso "H:HH"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La resistencia del mezclador, la rotación o la mezcla de la masa no es suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si el lado plano del orificio de la varilla mezcladora está dañado.</li> <li>• Saque el cubo de pan y saque el tenedor para que funcione normalmente.</li> <li>• Si no es así, póngase en contacto con el personal de Servicio postventa para la inspección y el mantenimiento del producto.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta advertencia indica que la temperatura dentro del cubo del pan es demasiado alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione el botón Start/Stop, apague y desenchufe la panificadora, después saque la bandeja de pan y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe.</li> </ul>
La pantalla muestra aviso "E:E0"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallo en el sensor térmico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina necesita reparación. Póngase en contacto con el Servicio Técnico.</li> </ul>
Se escuchan ruidos en el motor pero la máquina no remueve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El molde para pan está incorrectamente colocado o la masa es demasiado grande para removerla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si el molde para pan está fijado correctamente.</li> <li>• Asegúrese de que la masa se hace de acuerdo a la receta y la cantidad de los ingredientes son correctos.</li> </ul>
El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La levadura, la harina o el agua es excesiva.</li> <li>• La temperatura de ambiente es demasiado alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique los factores anteriores y reduzca adecuadamente la cantidad de acuerdo con la receta.</li> </ul>
El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no sube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No añadió levadura o la cantidad de levadura no es suficiente.</li> <li>• La levadura puede tener una actividad deficiente si la temperatura del agua es demasiado alta o la levadura se mezcla con sal.</li> <li>• La temperatura ambiente es demasiado baja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique la cantidad y el rendimiento de la levadura.</li> <li>• Aumente la temperatura ambiente correctamente.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La masa es tan grande que desborda el molde de pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cantidad de líquidos es demasiada para la masa y la levadura es excesiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca la cantidad de líquidos y mejorará la rigidez de la masa.</li> </ul>
El pan se colapsa en las partes medias al hornear la masa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La harina usada no es de fuerza y no puede hacer que la masa se levante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use harina para hacer pan o harina de fuerza.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La tasa de levadura es demasiado rápida o la temperatura de la levadura es demasiado alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice la levadura a temperatura ambiente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>El exceso de agua hace que la masa sea demasiado húmeda y suave.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De acuerdo con la capacidad de absorción del agua, ajuste la cantidad de agua en la receta.</li> </ul>
El peso del pan es muy grande y la masa es demasiado densa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existe demasiada harina o escasez de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay demasiados ingredientes de frutos secos o demasiada harina de trigo integral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disminuya la cantidad de ingredientes correspondientes y aumente la cantidad de levadura.</li> </ul>
Las partes de en medio del pan están huecas después de cortar el pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existe exceso de agua, levadura o la receta no lleva sal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca adecuadamente el agua o la levadura y compruebe la cantidad de sal.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura del agua es demasiado alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que la temperatura del agua sea la apropiada.</li> </ul>
La superficie del pan se adhiere al polvo seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay ingredientes de aglutinación fuertes en el pan como mantequilla y plátanos, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No agregue ingredientes de aglutinación fuertes en el pan.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>No remueve adecuadamente por falta de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe el agua y la construcción mecánica de la panificadora.</li> </ul>
La corteza del pan es demasiado gruesa y el tostado de horneado es demasiado oscuro al hacer pasteles o alimentos con exceso de azúcar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la fabricación de pan, el tostado de la cocción se volverá muy oscuro debido a la gran cantidad de azúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el tostado de cocción es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, presione Start/ Stop para interrumpir el programa 5-10 minutos antes del tiempo de finalización previsto.</li> <li>Antes de retirar el pan debe mantener el pan o pastel en un molde durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.</li> <li>Si el tostado de cocción es demasiado oscuro para la receta con exceso de azúcar, presione Start/ Stop para interrumpir el programa 5-10 minutos antes del tiempo de finalización previsto.</li> <li>Antes de retirar el pan debe mantener el pan o el pastel en un molde para pan durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.</li> </ul>



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nossa máquina de fazer pão. Antes de utilizar este aparelho e para garantir o seu melhor uso, leia atentamente as instruções.

As precauções de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando seguidas corretamente. Por favor, guarde o manual em um local seguro para referência futura, bem como a garantia, recibo de compra e caixa. Se aplicável, dê estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Siga sempre as instruções básicas de segurança e as medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos resultantes da falha do usuário em seguir estas instruções.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

---

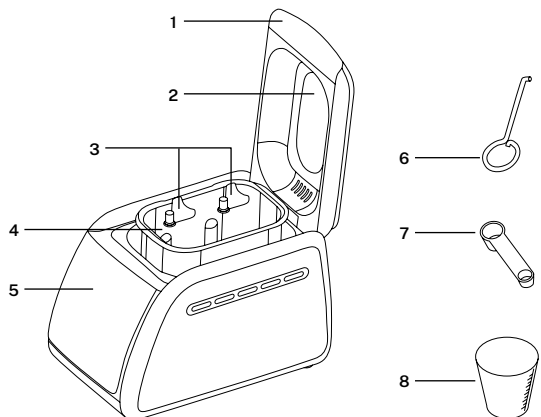
Antes de usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas.

- Certifique-se de que a faixa de voltagem seja adequada para sua rede elétrica e que a tomada elétrica esteja bem conectada à terra.
- Se o cabo de alimentação, a tomada ou qualquer outro componente elétrico do aparelho estiver danificado, contacte o Serviço Pós-Venda para a sua reparação e evite o risco de choque elétrico. Nunca tente desmontar e consertar o dispositivo por conta própria.
- Não use cabos de extensão ou adaptadores. Se o cabo de alimentação for muito curto, peça a um eletricista ou reparador qualificado para instalar um plugue próximo ao aparelho.
- Este produto não deve ser usado com um temporizador externo ou sistema de controle remoto independente.
- Nunca desmonte o produto sozinho para evitar perigos.
- Não coloque o cabo de alimentação, plugue ou qualquer outra parte do produto em água ou área molhada para evitar choque elétrico.
- Não toque no cabo de alimentação com qualquer superfície de aquecimento para evitar danos.
- Não coloque o aparelho perto de aquecedor de água, fogão elétrico, forno, micro-ondas ou outras fontes de calor. Deixe espaço suficiente ao redor do produto para manter uma distância de pelo menos 11 cm.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a caixa de pão está instalada no lugar, se não estiver instalada corretamente, não comece a usar o produto.
- Enquanto o aparelho estiver funcionando, não toque ou mova nenhuma peça móvel.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças e/ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

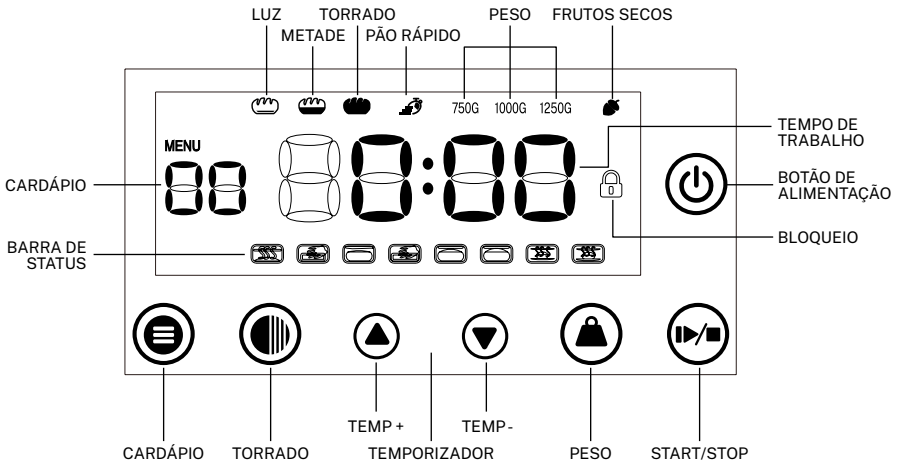
- Não coloque materiais duros no núcleo e na casca do cubo de pão. Isso pode danificar a máquina.
- Não utilize escova de metal para limpar o produto, pois pode riscá-lo.
- Evite o contato com partes energizadas, pois pode gerar risco de choque elétrico.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque no fundo da cuba de pão. Não toque ou pressione as partes quentes, especialmente a parte da janela de ventilação da tampa superior, para não se queimar.
- Não retire o balde de pão com força, para não se machucar. Ao mesmo tempo, não aponte, pressione aleatoriamente, principalmente a parte da janela de ventilação da tampa superior, para não se queimar.
- Não coloque alimentos muito grandes ou objetos de metal na máquina de pão, eles podem facilmente danificar a máquina ou causar um choque elétrico.
- Não coloque papelão, plástico, papel e outros itens inflamáveis semelhantes próximos ao produto para evitar acidentes.
- Não toque na superfície de alta temperatura. Use uma luva ou pano seco após o cozimento.
- Nunca mova o produto quando estiver em uso. Antes da limpeza, o produto deve ser desligado e o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Não use acessórios não recomendados pelo fabricante.
- O calor e o vapor gerados durante o cozimento devem ser constantemente descarregados.
- Nunca cubra a máquina com uma toalha ou outro objeto para evitar risco de incêndio.
- Este produto é adequado para uso doméstico ou similar, não use o produto para outros fins ou use-o ao ar livre.

## LISTA DE PEÇAS

1. Convés superior
2. Janela
3. Amassadeiras
4. Balde de pão
5. Painel de controle
6. Gancho
7. Colher de medida
8. Copo medidor



## PAINEL DE CONTROLE



**CARDÁPIO:** Com o botão de menu, você pode navegar pela tela LCD entre os 12 programas predefinidos:

- |              |                           |                      |            |
|--------------|---------------------------|----------------------|------------|
| 1. Essencial | 4. Doce                   | 7. Sem glúten        | 10. Bolo   |
| 2. Francês   | 5. Super rapido           | 8. Massa             | 11. Geléia |
| 3. Trigo     | 6. Soro de leite coalhado | 9. Massa de macarrão | 12. Assa   |

**TORRADO:** Através deste botão pode definir o nível de tostagem do pão que pretende. Existem três tipos de níveis de escurecimento: Claro/médio/bronzeados.

Só pode utilizar a opção do nível de tostagem nos programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 10.. Para o resto dos programas o nível de tostagem será sempre o nível médio.

**TEMPO +:** Com este botão você pode aumentar o tempo de trabalho que desejar.

O tempo é aumentado em 10 minutos por clique, se você segurar, poderá avançar rapidamente.

O tempo máximo de cozedura é de 15 horas mas só pode definir esta opção nos menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 12.

**TEMPO -:** Com este botão você pode reduzir o tempo de trabalho que desejar.

O tempo é reduzido em 10 minutos por clique, se você segurar este botão, poderá avançar rapidamente.

O tempo mínimo de cozedura é de 10 minutos, esta opção só estará disponível para nos menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 12.

**PESO:** Selecionando este botão pode escolher o peso do pão entre 1000g, 1250g ou 1500g. Você só pode escolher essas opções nos menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 10, nos demais menus o peso padrão será de 1000g.




**INICIAR/PARAR:** Pressione este botão para iniciar a máquina de fazer pão e, em seguida, pressione este botão novamente se quiser pausar o cozimento.

Para sair do programa mantenha o botão Start/Stop pressionado por 3 segundos.

## COMO FAZER PÃO

---







Com esta máquina de fazer pão, você pode fazer 3 tipos de cozimento e tamanhos de pão. Por padrão, o pão é ajustado para torra média com tamanho de 1000 gr.

1. Limpe o balde de pão, o palito, o copo medidor e a colher medidora.
2. Os dois orifícios semicirculares da vareta de mexer serão dispostos no eixo de rotação do balde de pão.
3. Escolha o “MENU 1” (pão clássico e 1000g), faça a receita selecionada e adicione os ingredientes na ordem exata. Por fim, coloque o fermento ou o fermento na farinha, mas não o mergulhe na água.
4. Coloque o cubo de pão de volta na máquina, insira-o diretamente na base e pressione para encaixar, depois feche a tampa superior da máquina de fazer pão.
5. Em seguida, conecte a máquina de fazer pão à fonte de alimentação, o ícone de energia aparecerá na tela , pressione o botão e ligue a máquina, a tela acenderá e o padrão “Menu 1” aparecerá.
6. Pressione o botão Iniciar/Parar , soará um bipe rápido, a panificadora começará a funcionar e a contagem regressiva do tempo de trabalho será exibida na tela. Se você pressionar o botão Iniciar/Parar novamente, a máquina fará uma pausa e a hora na tela permanecerá piscando.
7. Quando a contagem regressiva chegar ao fim, um sinal sonoro será emitido, a produção de pão será concluída e a máquina entrará automaticamente no modo “Manter Aquecido”.
8. Pressione o botão Iniciar/Parar  por dois segundos, um bipe rápido soará e ele sairá do modo “Keep Warm”.
9. Abra a tampa superior da máquina e, usando uma luva de forno, levante o balde da cavidade interna e despeje o pão.






## MODO DE USO

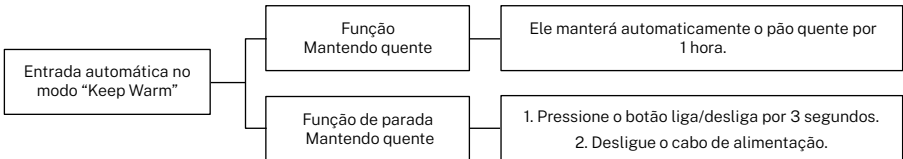
---

### Desbloquear/iniciar/pausar/função de desligamento

1. Depois de selecionar um programa, pressione o botão Iniciar/Parar . Para começar, a máquina de fazer pão começará a funcionar e o programa será executado.
2. Após um minuto, a tela será bloqueada automaticamente e um ícone de cadeado aparecerá  no painel de controle, essa trava é usada para evitar mau funcionamento e outros problemas no processo de trabalho.
3. Se quiser pausar ou parar o programa, você deve primeiro desbloquear o painel de controle. Para fazer isso, você deve pressionar e segurar o botão Menu  por 3 segundos, você ouvirá um bipe e o ícone de cadeado  vai desaparecer. Neste momento, o painel de controle será desbloqueado.
4. Pressione o botão Iniciar/Parar  novamente e o programa será suspenso. Se não houver operação por 3 minutos ou sair do modo de espera, a máquina de fazer pão continuará funcionando.
5. Pressione e segure o botão Iniciar/Parar  durante 3 segundos, soará um sinal sonoro e o programa será interrompido.







## Função de cozimento

1. Abra a tampa superior do aparelho, levante a pega do balde do pão verticalmente para cima a partir da cavidade interior, retire o balde do pão, limpe o recipiente e as duas varas de amassar. Em seguida, coloque os dois palitos de amassar no eixo de rotação do balde de pão (observe que as direções superior e inferior não devem ser invertidas),
2. Seguindo as instruções do menu correspondente à tabela de receitas de pão e com a ajuda do copo e da colher dosadora dos ingredientes, coloque os ingredientes da massa no cubo de pão e por último acrescente o fermento em pó (o fermento não pode toque na água).
3. Coloque o cubo de pão na cavidade interna da máquina de fazer pão. Instale-o verticalmente na base (se não couber, gire as duas peças no fundo da forma de pão para que fiquem em ângulo distante dos pinos da base) e cubra a máquina de fazer pão com a tampa superior.
4. Ligue a máquina a uma tomada de 230 V. O botão liga/desliga  acenderá e um bipe soará. Pressione o botão liga/desliga novamente  e outro sinal sonoro soará, a tela sensível ao toque acenderá e o menu padrão 1 “Pão Clássico” aparecerá, nível médio de tostagem, peso 1000 gr. O display mostrará o tempo de trabalho de 03:05 horas.
5. pressione o botão de torrado  para selecionar o nível de tostagem do pão. Em seguida, pressione o botão de peso  para selecionar o peso do pão que você deseja.
6. Depois de ter escolhido os parâmetros que deseja usar, pressione o botão Start/Stop  para iniciar a máquina e a máquina de fazer pão começará a funcionar.
7. Assim que o cronômetro chegar a zero, o pão estará pronto, um bipe soará e a máquina entrará no modo “Manter Aquecido”.






8. Abra a tampa da máquina de fazer pão e com a ajuda de uma luva de forno retire cuidadosamente o cubo de pão, pois o cubo estará quente e poderá queimar você.
9. Com a ajuda do gancho, fure o pão para verificar se está bem assado por dentro.

## Programa personalizado

1. Pressione o botão de menu  para selecionar o menu 12 correspondente ao programa de personalização, depois pressione a tecla colorida  para selecionar o grau de douramento do pão que deseja; leve, médio ou torrado.
2. Pressione o botão Peso  para selecionar o tamanho do pão que deseja cozinhar.
3. Em seguida, pressione os botões de tempo + ou - para ajustar o tempo restante de cozimento. Depois de definir todos os valores de tempo, o visor mostrará o tempo total de cozimento. Por fim, pressione o botão Iniciar/Parar  e a máquina começará a funcionar.
4. Se quiser modificar o tempo de cozimento, pressione os botões  qualquer  para mudá-lo.

## Função do programa

A função de programa pode ser usada com até 15 horas de antecedência, geralmente é usada para programá-la durante a noite para ter pão fresco na manhã seguinte. Esta opção só está disponível para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8.

- Ligue a fonte de alimentação, ligue a máquina e selecione o menu que deseja usar, o peso do pão e o nível de tostagem.
- Em seguida, pressione os botões  qualquer  para definir o horário para agendar, o ícone da hora  aparecerá entre as setas.
  - Calcule a hora de seu início. Exemplo: 10 horas, são 21:00 e quero que comece às 7:00.
  - Defina a hora de início para: 10 horas.
- Finalmente, pressione o botão Iniciar/Parar para iniciar a máquina de fazer pão no modo de programação.

### Avisos:

- Ao usar a função de programação, não coloque ovos ou produtos que possam estragar na máquina, pois esses alimentos podem ser contaminados por esperar um pouco.
- A massa para assar deve ser coberta com farinha. Para manter o fermento ativo, ele não deve tocar na água.
- O tempo de exibição que aparece na tela é o tempo de conclusão do cozimento do pão.

## Função de alerta sonoro

- Quando a energia da máquina é ligada, ela emite um bipe rápido. Cada botão de operação tem um bipe rápido.
- Som de conclusão do trabalho do menu: Quando o tempo de funcionamento do menu atingir 00:00, soará 10 vezes para avisar que o cozimento terminou.
- Quando o tempo do modo manter aquecido expirar, um bipe rápido soará.

## Desligar a memória


- Esta máquina de fazer pão tem uma função de memória de configuração se a fonte de alimentação for cortada inesperadamente.
  - Se o tempo de corte de energia não ultrapassar 10 minutos, ligue a máquina de fazer pão novamente, a configuração será salva e você poderá continuar com o cozimento definido anteriormente. Se precisar de mais tempo de cozimento, você pode modificá-lo a qualquer momento com os botões de tempo + ou -.
  - Se o tempo de falha de energia exceder 10 minutos, a máquina de fazer pão pode não conseguir retomar a função definida anteriormente.

## Manter função quente

- Este aparelho tem uma função de manter quente, pois a máquina tem isolamento automático.
- Se acabou de cozer o pão e não o retirou a tempo, pode utilizar a função manter quente para manter a temperatura do pão ao retirá-lo e torná-lo fresco.
- Assim que o pão estiver assado, a máquina mudará automaticamente para o modo manter quente. A hora 00:00 piscará na tela e a função manter quente será ativada por uma hora.
- Após o término da preservação do calor, a máquina emitirá um som rápido para indicar o fim desta função.
- Para sair do modo Keep Warm, pressione e segure o botão Start/Stop por 3 segundos, um bipe soará e a máquina sairá deste modo.

## Função das nozes

Esta máquina tem uma função para adicionar nozes.


1. Depois que a máquina de fazer pão estiver funcionando por um período de tempo, ela emitirá um bipe contínuo e exibirá o ícone de porca , indicará que é hora de adicionar as nozes ao pão.
2. Abra diretamente a tampa da máquina de fazer pão e despeje a quantidade preparada de nozes no balde de pão e feche a tampa superior novamente.

### Conselho:

- Não adicione muitas nozes, a quantidade adequada é geralmente entre 50 e 80 gr.
- Não coloque nozes muito duras para evitar danos ao revestimento do balde de pão.

## Função pão rápido

Além do Menu 5 “Pão Rápido”, os menus 1, 3 e 4 também podem utilizar a função Pão Rápido da seguinte forma:

- Quando estiver usando o menu 1, 3 ou 4, pressione o botão “COLOR” para selecionar a função de pão rápido e o ícone aparecerá. .
- Quando você usa esta função para fazer pão rápido, o nível de tostagem será médio e não pode ser alterado.

## TOME CUIDADO ESPECIAL

---

Antes de usar alguns ingredientes, você deve ter um cuidado especial, pois nem todos agem da mesma maneira na hora de fazer pão.

### Farinha

Não se pode usar qualquer farinha para fazer um bom pão, se não puder comprar farinha especial para pão deve usar “farinha com alto teor de glúten” ou “farinha especial para bolinhos”.

### Levedura

Não use bicarbonato de sódio ou fermento em pó no lugar do fermento em pó. Se o fermento em pó estiver vencido ou não estiver ativo o suficiente, a maciez e o volume do pão serão seriamente afetados. Adicione 2 colheres de sopa de fermento e deixe em um lugar quente por 10 minutos. A mistura deve espumar até 1 xícara. Caso contrário, compre fermento fresco para evitar que o pão estrague.

Observação: Cada marca de fermento em pó tem um efeito de fermentação diferente, ao fazer pão você pode ajustar a quantidade de fermento de acordo com o nível de fermentação.

### Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão, para aumentar a cor do pão ao assar, mas também inibe o crescimento do fermento, não coloque muito sal na sua receita.

Caso não queira adicionar sal à sua receita, a fermentação pode ser um pouco maior que o normal.

### Manteiga

Antes de adicionar a manteiga à sua receita, ela deve ser derretida, retirada da geladeira ou cortada em pedaços pequenos para que se misturem bem.

## Ovos

Você pode adicionar ovos à sua receita para melhorar a estrutura de fibras do pão e uma nutrição rica para tornar o pão maior. Lembre-se que o ovo tem um sabor especial.

Adicione os ingredientes necessários para a sua receita e mexa uniformemente (cada vez que adicionar 1 ovo, adicione cerca de 50 ml a menos de água).

## Excesso de água

A massa é muito mole e sem forma:

- Com excesso de água, a massa não ficará esférica ao parar de mexer e colapsará muito rapidamente. A massa ficará bem pegajosa.
- O pão tem estômatos grandes, é duro e inelástico, a superfície do pão é plana ou irá desmornar, enquanto a forma normal do topo deve ser um hemisfério completo.

Adicione 1-2 colheres de sopa de farinha de cada vez, dependendo do grau de secura e umidade. Espere até que a farinha esteja totalmente incorporada à massa e avalie a umidade.

## Falta de água

Se ainda houver farinha seca no fundo da assadeira, a massa não aglomera bem ou é pequena, pode estar faltando água na massa.

A falta de água na massa pode causar, embora a massa seja firme e plana, mas a superfície do pão fique áspera e a crosta do pão dura.

Adicione a quantidade de água necessária à massa e mexa por mais 5 minutos. Cada vez que adicionar água adicione uma colher de sopa de farinha para misturar bem a massa e verifique se a umidade da massa está correta.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

- Mantenha a superfície da máquina limpa.
  1. Antes de limpar a panificadora, certifique-se de que a máquina esteja completamente fria, desligue-a e desconecte-a da tomada elétrica.
  2. Use um pano macio e úmido embebido em uma pequena quantidade de detergente neutro, limpe com cuidado e depois seque com um pano seco. Nunca use solvente ou outras soluções corrosivas que possam danificar a máquina.
- Mantenha os acessórios limpos.
  1. Após cada uso, limpe todos os acessórios usados para evitar qualquer acúmulo.
  2. Se o palito estiver embutido no cubo de pão, você pode removê-lo facilmente adicionando um pouco de água quente e deixando de molho por um tempo.
  3. Para limpar o barril de pão adicional, enxágue com água, não use uma escova dura ou outros elementos que possam danificar o barril de pão ou outro revestimento de superfície adicional.
- Temperatura ambiente.
  1. A faixa de temperatura de uso deste aparelho deve estar entre -10°C ~ 40°C.
  2. Não guarde o aparelho em uma área úmida. A umidade relativa do ar deve ser inferior a 95% (a 25°C).
  3. Temperatura de armazenamento: Entre -40°C ~ 60°C.
  4. Nunca guarde este aparelho perto de gases inflamáveis ou corrosivos.

## PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Sai fumaça do radiador da máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existem ingredientes presos ou perto do tubo de calor.</li> <li>É a primeira vez que você usa a máquina e há óleo protetor na superfície do tubo de calor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desconecte e limpe o tubo de calor, tomando cuidado para não se queimar.</li> <li>Na primeira utilização, queime a seco e retire a tampa.</li> </ul>
A côdea do pão é muito grossa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O pão fica pronto na função manter aquecido por muito tempo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire o pão logo após terminar de cozinhar.</li> </ul>
É difícil tirar o pão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A batedeira está aderindo ao eixo do tambor de pão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depois de retirar o pão, coloque água quente na cuba de pão.</li> <li>Deixe de molho por 10 minutos, remova a barra de agitação e limpe-a.</li> </ul>
Os ingredientes não mexem bem e o pão não assa corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleção de programa incorreta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se a receita que você está usando é adequada para o programa de menu que você escolheu.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depois que a máquina começou a funcionar, a tampa superior foi aberta várias vezes. O pão está seco e a torrada da superfície não é dourada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Após a última fermentação, por favor, não abra a tampa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A resistência do misturador, rotação ou mistura da massa não é suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se o lado plano do orifício da haste de mistura está danificado.</li> <li>Retire o balde do pão e tire o garfo para trabalhar normalmente.</li> <li>Caso contrário, entre em contato com o pessoal do Serviço Pós-Venda para inspeção e manutenção do produto.</li> </ul>
O display mostra a indicação “H:HH”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Este aviso indica que a temperatura no compartimento do pão está muito alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione o botão Iniciar/Parar, desligue e desconecte a máquina de fazer pão, remova a bandeja de pão e abra a tampa até que a máquina de pão esfrie.</li> </ul>
O display exibe o aviso “E:EO”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falha do sensor térmico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina precisa de reparo. Contacte o seu representante de assistência.</li> </ul>
Ouvem-se ruídos no motor mas a máquina não se mexe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A forma de pão está posicionada incorretamente ou a massa é muito grande para remover.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se a forma de pão está bem fixada.</li> <li>Certifique-se de que a massa é feita de acordo com a receita e a quantidade dos ingredientes está correta.</li> </ul>
O tamanho do pão é tão grande que empurra a tampa da tampa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermento, farinha ou água é excessivo.</li> <li>A temperatura ambiente é muito alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique os fatores acima e reduza adequadamente a quantidade de acordo com a receita.</li> </ul>
O tamanho do pão é muito pequeno ou o pão não cresce.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não adicionou fermento ou a quantidade de fermento não é suficiente.</li> <li>A levedura pode ter pouca atividade se a temperatura da água for muito alta ou se a levedura for misturada com sal.</li> <li>A temperatura ambiente está muito baixa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique a quantidade e o rendimento do fermento.</li> <li>Aumente a temperatura ambiente adequadamente.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A massa é tão grande que transborda da assadeira.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A quantidade de líquidos é demais para a massa e o fermento é excessivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduza a quantidade de líquidos e melhorará a rigidez da massa.</li> </ul>
O pão desmorona nas partes do meio ao assar a massa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A farinha utilizada não é forte e não pode fazer a massa crescer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use farinha para fazer pão ou farinha de força.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A taxa de fermento é muito rápida ou a temperatura do fermento é muito alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use o fermento em temperatura ambiente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiada água torna a massa muito húmida e mole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De acordo com a absorção de água, ajuste a quantidade de água na receita.</li> </ul>
O peso do pão é muito pesado e a massa é muito densa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Há muita farinha ou pouca água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduza a quantidade de farinha ou aumente a quantidade de água.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Há muitos ingredientes de nozes ou muita farinha de trigo integral.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminua a quantidade dos ingredientes correspondentes e aumente a quantidade de fermento.</li> </ul>
As partes do meio do pão ficam ocas depois de cortar o pão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de água, fermento ou receita sem sal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduza a água ou o fermento adequadamente e verifique a quantidade de sal.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A temperatura da água está muito alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se a temperatura da água é adequada.</li> </ul>
A superfície do pão adere ao pó seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existem ingredientes fortes de aglomeração no pão, como manteiga e bananas, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não adicione ingredientes fortes de ligação ao pão.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não mexe bem por falta de água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique a água e a construção mecânica da máquina de fazer pão.</li> </ul>
A crosta do pão é muito grossa e a torrada do cozimento é muito escura ao fazer bolos ou alimentos com excesso de açúcar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferentes receitas ou ingredientes têm um grande efeito na preparação do pão, a torrada do cozimento ficará muito escura devido à grande quantidade de açúcar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se a torrada da cozedura for demasiado escura para a receita com excesso de açúcar, prima Start/Stop para interromper o programa 5-10 minutos antes da hora prevista para o fim.</li> <li>Antes de retirar o pão deverá manter o pão ou bolo num tabuleiro cerca de 20 minutos com a tampa fechada.</li> <li>Se a torrada da cozedura for demasiado escura para a receita com excesso de açúcar, prima Start/Stop para interromper o programa 5-10 minutos antes da hora prevista para o fim.</li> <li>Antes de retirar o pão deve manter o pão ou bolo numa forma de pão durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.</li> </ul>



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrónicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre machine à pain. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les consignes de sécurité répertoriées ici réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont suivies correctement. Veuillez conserver le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu de vente et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

---

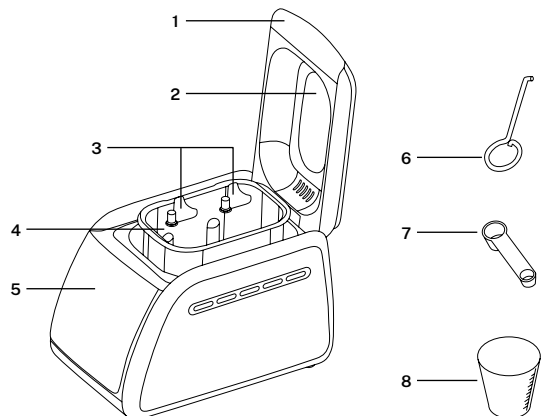
Avant d'utiliser un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.

- Assurez-vous que la plage de tension est adaptée à votre réseau électrique et que la prise de courant est bien reliée à la terre.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou tout autre composant électrique de l'appareil est endommagé, contactez le Service Après-Vente pour le faire réparer et éviter tout risque d'électrocution. N'essayez jamais de démonter et de réparer l'appareil vous-même.
- N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
- Ce produit ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande indépendant.
- Ne démontez jamais le produit par vous-même pour éviter tout danger.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie du produit dans l'eau ou dans une zone humide pour éviter les chocs électriques.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec une surface chauffante pour éviter tout dommage.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un chauffe-eau, d'une cuisinière électrique, d'un four, d'un four à micro-ondes ou d'autres sources de chaleur. Laissez suffisamment d'espace autour du produit pour maintenir une distance d'au moins 11 cm.
- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que la corbeille à pain est installée en place, si elle n'est pas installée correctement, ne commencez pas à utiliser le produit.
- Pendant que l'appareil est en marche, ne touchez pas et ne déplacez aucune pièce mobile.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques encourus.

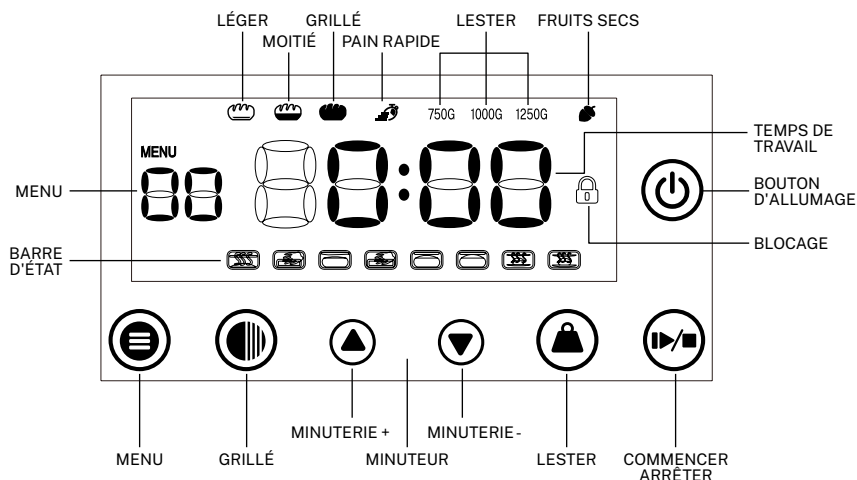
- Ne mettez pas de matériaux durs sur le noyau et la coque du cube de pain. Cela pourrait endommager la machine.
- N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer le produit car cela pourrait le rayer.
- Évitez tout contact avec des pièces sous tension, cela pourrait entraîner un risque de choc électrique.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez pas le fond de la corbeille à pain. Ne touchez pas ou n'appuyez pas sur les parties chaudes, en particulier la partie fenêtre de ventilation du capot supérieur, afin de ne pas vous brûler.
- Ne forcez pas pour sortir le seau à pain, afin de ne pas vous blesser. En même temps, ne visez pas, appuyez au hasard, en particulier sur la partie fenêtre de ventilation du capot supérieur, afin de ne pas vous brûler.
- Ne mettez pas d'aliments surdimensionnés ou d'objets métalliques dans la machine à pain, ils pourraient facilement endommager la machine ou provoquer un choc électrique.
- Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou d'autres objets inflammables similaires à proximité du produit pour éviter un accident.
- Ne touchez pas la surface à haute température. Utilisez un gant ou un chiffon sec après la cuisson.
- Ne déplacez jamais le produit lorsqu'il est en cours d'utilisation. Avant le nettoyage, le produit doit être éteint et l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- La chaleur et la vapeur générées pendant le processus de cuisson doivent être évacuées en permanence.
- Ne couvrez jamais la machine avec une serviette ou un autre objet pour éviter tout risque d'incendie.
- Ce produit est adapté à un usage domestique ou similaire, ne l'utilisez pas à d'autres fins ou ne l'utilisez pas à l'extérieur.

## LISTE DES PIÈCES

1. Pont supérieur
2. Fenêtre
3. Pétrins
4. Seau à pain
5. Panneau de commande
6. Accrocher
7. Cuillère à mesurer
8. Verre doseur



## PANNEAU DE COMMANDE



**MENU:** Avec le bouton de menu, vous pouvez naviguer sur l'écran LCD entre les 12 programmes prédéfinis :

- |             |                 |                |               |
|-------------|-----------------|----------------|---------------|
| 1. Basique  | 4. Douce        | 7. Sans gluten | 10. Gâteau    |
| 2. Français | 5. Super rapide | 8. Masse       | 11. Confiture |
| 3. Complet  | 6. Babeurre     | 9. Pâtes crues | 12. Cuire     |

**GRILLÉ:** Grâce à ce bouton, vous pouvez définir le niveau de grillage du pain que vous souhaitez. Il existe trois types de niveaux de brunissage : Clair/moyen/bronzé.

Vous ne pouvez utiliser l'option de niveau de brunissage que pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 10. Pour le reste des programmes, le niveau de grillage sera toujours le niveau moyen.

**TEMPS + :** Avec ce bouton, vous pouvez augmenter le temps de travail que vous souhaitez. Le temps est augmenté de 10 minutes par clic, si vous maintenez la touche enfoncée, vous pourrez avancer rapidement.

Le temps de cuisson maximum est de 15 heures mais vous ne pouvez régler cette option que dans les menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 12.

**TEMPS - :** Avec ce bouton, vous pouvez réduire le temps de travail que vous souhaitez. Le temps est réduit de 10 minutes par clic, si vous maintenez ce bouton enfoncé, vous pourrez avancer rapidement.

Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes, cette option que dans les menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 12.

**LESTER:** En sélectionnant ce bouton, vous pouvez choisir le poids du pain entre 1000g, 1250g ou 1500g.

Vous ne pouvez choisir ces options que dans les menus 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 10, dans le reste des menus le poids par défaut sera de 1000g.




**COMMENCER ARRÊTER:** Appuyez sur ce bouton pour démarrer la machine à pain, puis appuyez à nouveau sur ce bouton si vous souhaitez interrompre la cuisson.

Pour quitter le programme, maintenez le bouton Start/Stop enfoncé pendant 3 secondes.

## COMMENT FAIRE DU PAIN

---







Avec cette machine à pain, vous pouvez réaliser 3 types de cuisson et de tailles de pain. Par défaut, le pain est réglé sur une chauffe moyenne avec une taille de 1000 gr.

1. Nettoyez le seau à pain, le bâtonnet mélangeur, la tasse à mesurer et la cuillère à mesurer.
2. Les deux trous semi-circulaires de la tige d'agitation seront disposés sur l'axe de rotation du seau à pain.
3. Choisissez « MENU 1 » (pain classique et 1000g), réalisez la recette choisie et ajoutez les ingrédients dans l'ordre précis. Enfin, mettez la levure chimique ou la levure dans la farine mais ne la plongez pas dans l'eau.
4. Remettez le cube de pain dans la machine, insérez-le directement dans la base et appuyez pour l'ajuster, puis fermez le capot supérieur de la machine à pain.
5. Connectez ensuite la machine à pain à l'alimentation électrique, l'icône d'alimentation apparaîtra à l'écran , appuyez sur le bouton et allumez la machine, l'écran s'allumera et le "Menu 1" par défaut apparaîtra.
6. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter , un bip rapide retentira, la machine à pain commencera à fonctionner et le compte à rebours du temps de travail s'affichera à l'écran. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Start/Stop, la machine s'arrêtera et l'heure à l'écran continuera de clignoter.
7. Lorsque le compte à rebours atteint la fin, un bip retentira, la production de pain sera terminée et la machine entrera automatiquement en mode "Maintien au chaud".
8. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter  pendant deux secondes, un bip rapide retentira et il quittera le mode "Keep Warm".
9. Ouvrez le capot supérieur de la machine et à l'aide d'un gant de four, soulevez le seau hors de la cavité intérieure et versez le pain.






## MODE D'UTILISATION

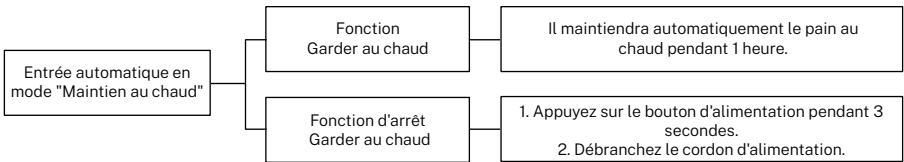
---

### Fonction de déverrouillage/démarrage/pause/arrêt

1. Après avoir sélectionné un programme, appuyez sur le bouton Start/Stop . Pour commencer, la machine à pain commencera à fonctionner et le programme se déroulera.
2. Après une minute, l'écran se verrouille automatiquement et une icône de verrouillage apparaît  sur le panneau de commande, ce verrou est utilisé pour éviter les dysfonctionnements et autres problèmes dans le processus de travail.
3. Si vous souhaitez mettre en pause ou arrêter le programme, vous devez d'abord déverrouiller le panneau de commande. Pour ce faire, vous devez appuyer et maintenir le bouton Menu  pendant 3 secondes, vous entendrez un bip et l'icône de verrouillage  disparaîtra. À ce moment, le panneau de commande sera déverrouillé.
4. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter  à nouveau et le programme sera suspendu. S'il n'y a pas d'opération pendant 3 minutes ou de sortie de veille, la machine à pain continuera à fonctionner.
5. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Démarrer/Arrêter  pendant 3 secondes, un bip retentira et le programme s'arrêtera.







## Fonction cuisson

1. Ouvrez le couvercle supérieur de l'appareil, soulevez la poignée du seau à pain verticalement vers le haut depuis la cavité intérieure, sortez le seau à pain, nettoyez le cylindre et les deux tiges de pétrissage. Placez ensuite les deux bâtons de pétrissage sur l'axe de rotation du seau à pain (notez que les sens supérieur et inférieur ne doivent pas être inversés),
2. Selon les instructions du menu correspondant au tableau de recette du pain et à l'aide du verre et de la cuillère doseuse des ingrédients, déposer les ingrédients de la pâte dans le cube de pain et enfin ajouter la poudre de levure (la levure ne peut toucher l'eau).
3. Placez le cube de pain dans la cavité interne de la machine à pain. Installez-le verticalement sur la base (si cela ne rentre pas, faites pivoter les deux pièces au bas du baril à pain afin qu'elles soient inclinées par rapport aux broches de la base) et couvrez la machine à pain avec le couvercle supérieur.
4. Branchez la machine sur une prise 230V. Le bouton d'alimentation  s'allume et un bip retentit. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation  et un autre bip retentira, l'écran tactile s'allumera et le Menu 1 par défaut "Pain Classique" apparaîtra, niveau de grillage moyen, poids 1000 gr. L'écran affichera le temps de travail de 03:05 heures.
5. appuyez sur le bouton de Grillé  pour sélectionner le niveau de grillage du pain. Appuyez ensuite sur le bouton de poids  pour sélectionner le poids de pain souhaité.
6. Une fois que vous avez choisi les paramètres que vous souhaitez utiliser, appuyez sur le bouton Start/Stop  pour démarrer la machine, et la machine à pain commencera à fonctionner.
7. Une fois que la minuterie atteint zéro, le pain sera prêt, un bip retentira et la machine passera en mode "Maintien au chaud".



8. Ouvrez le couvercle de la machine à pain et à l'aide d'un gant de four retirez délicatement le cube de pain car le cube sera chaud et pourrait vous brûler.
9. A l'aide du crochet, percez le pain pour vérifier qu'il est bien cuit à l'intérieur.

## Programme personnalisé

1. Appuyez sur le bouton menu  pour sélectionner le menu 12 correspondant au programme de personnalisation, puis appuyez sur la touche de Grillé  pour sélectionner le niveau de brunissement du pain que vous souhaitez ; léger, moyen ou torréfié.
2. Appuyez sur le bouton Poids  pour sélectionner la taille de pain que vous souhaitez cuire.
3. Appuyez ensuite sur les touches de temps + ou - pour régler le temps de cuisson restant.
4. Après avoir réglé toutes les valeurs de temps, l'écran affichera le temps de cuisson total. Appuyez enfin sur le bouton Start/Stop  et la machine commencera à fonctionner.
5. Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches  soit  pour le changer.

## Fonction de programme

La fonction programme peut être utilisée jusqu'à 15 heures à l'avance, elle est généralement utilisée pour la programmer pendant la nuit afin d'avoir du pain fraîchement cuit le lendemain matin. Cette option n'est disponible que pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8.

- Branchez l'alimentation électrique, allumez la machine et sélectionnez le menu que vous souhaitez utiliser, le poids du pain et le niveau de grillage.
- Appuyez ensuite sur les boutons ▲ soit ▼ pour régler l'heure à programmer, l'icône de l'heure ⌚ apparaîtra entre les flèches.
  - Calculez l'heure de son démarrage. Exemple: 10 heures, il est 21h00 et je veux que ça commence à 7h00.
  - Réglez l'heure de début sur : 10 heures.
- Enfin, appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer la machine à pain en mode programmation.

### Avertissements:

- Lorsque vous utilisez la fonction de programmation, ne mettez pas d'œufs ou de produits qui pourraient se gâter dans la machine, car ces aliments pourraient être contaminés en attendant un certain temps.
- La pâte à cuire doit être recouverte de farine. Pour que la levure reste active, elle ne doit pas toucher l'eau.
- Le temps d'affichage qui apparaît sur l'écran est le temps de fin de cuisson du pain.

## Fonction d'alerte sonore

- Lorsque l'alimentation de la machine est allumée, elle émet un bip rapide. Chaque bouton de fonctionnement émet un bip rapide.
- Son de fin de travail de menu : Lorsque le temps de travail du menu atteint 00:00, il sonnera 10 fois pour avertir que la cuisson est terminée.
- Lorsque la durée du mode de maintien au chaud expire, un bip rapide retentit.

## Éteindre la mémoire


- Cette machine à pain dispose d'une fonction mémoire de réglage en cas de coupure intempestive de l'alimentation électrique.
  - Si le temps de coupure de courant n'excède pas 10 minutes, rallumez la machine à pain, le réglage sera sauvegardé et vous pourrez poursuivre la cuisson précédemment réglée. Si vous avez besoin de plus de temps de cuisson vous pouvez le modifier à tout moment avec les touches + ou - time.
  - Si le temps de coupure de courant dépasse 10 minutes, la machine à pain peut ne pas être en mesure de reprendre la fonction précédemment réglée.

## Fonction maintien au chaud

- Cet appareil dispose d'une fonction de maintien au chaud car la machine dispose d'une isolation automatique.
- Si vous avez fini de cuire le pain et que vous ne le sortez pas à temps, vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud pour maintenir la température du pain lorsque vous le sortez et le rendre frais.
- Une fois le pain cuit, la machine passe automatiquement en mode maintien au chaud. L'heure 00:00 clignotera à l'écran et la fonction de maintien au chaud sera activée pendant une heure.
- Une fois la conservation de la chaleur terminée, la machine émettra un son rapide pour indiquer la fin de cette fonction.
- Pour quitter le mode Keep Warm, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, un bip retentira et la machine quittera ce mode.

## Fonction des noix

Cette machine a une fonction pour ajouter des noix.


1. Une fois que la machine à pain a fonctionné pendant un certain temps, elle émettra un bip continu et affichera l'icône de noix , il indiquera qu'il est temps d'ajouter les noix au pain.
2. Ouvrez directement le couvercle de la machine à pain et versez la quantité de noix préparée dans le seau à pain, puis refermez le capot supérieur.

### Conseil:

- N'ajoutez pas trop de noix, la quantité appropriée est généralement comprise entre 50 et 80 gr.
- Ne mettez pas de noix trop dures pour ne pas abîmer le revêtement du seau à pain.

## Fonction pain rapide

En plus du Menu 5 « Quick Bread », les menus 1, 3 ou 4 peuvent également utiliser la fonction Quick Bread comme suit :

- Lorsque vous utilisez le menu 1, 3 ou 4, appuyez sur le bouton "COLOR" pour sélectionner la fonction de pain rapide et l'icône apparaîtra. .
- Lorsque vous utilisez cette fonction pour faire du pain rapide, le niveau de brunissage est par défaut moyen et ne peut pas être modifié.

## FAIRE PARTICULIÈREMENT ATTENTION

---

Avant d'utiliser certains ingrédients, vous devez être particulièrement prudent car ils n'agissent pas tous de la même manière lorsqu'il s'agit de faire du pain.

### Farine

Toutes les farines ne peuvent pas être utilisées pour faire du bon pain, si vous ne pouvez pas acheter de farine spéciale pour le pain, vous devez utiliser de la «farine à haute teneur en gluten» ou de la «farine spéciale pour quenelles».

### Levure

N'utilisez pas de bicarbonate de soude ou de levure chimique à la place de la levure chimique. Si la levure en poudre est périmée ou pas assez active, le moelleux et le moelleux du pain seront sérieusement affectés. Ajouter 2 cuillères à soupe de levure et laisser dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Le mélange doit mousser jusqu'à 1 tasse. Sinon, achetez de la levure fraîche pour éviter que le pain ne se dégrade.

Note: Chaque marque de levure chimique a un effet de fermentation différent, lors de la fabrication du pain, vous pouvez ajuster la quantité de levure chimique en fonction du niveau de fermentation.

### Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain, pour augmenter la couleur du pain lors de la cuisson, mais il inhibe également la croissance de la levure, ne mettez pas trop de sel dans votre recette.

Si vous ne souhaitez pas ajouter de sel à votre recette, la fermentation peut être un peu plus importante que la normale.

### Beurre

Avant d'ajouter du beurre à votre recette, il doit être fondu, retiré du réfrigérateur ou coupé en petits morceaux afin qu'ils se mélangent bien.

## Œufs

Vous pouvez ajouter des œufs à votre recette pour améliorer la structure fibreuse du pain et une nutrition riche pour rendre le pain plus gros. Rappelez-vous que l'œuf a une saveur particulière.

Ajoutez les ingrédients dont vous avez besoin pour votre recette et mélangez uniformément (chaque fois que vous ajoutez 1 œuf, vous devez ajouter environ 50 ml d'eau en moins).

## Excès d'eau

La pâte est trop molle et informe :

- Lorsqu'il y a un excès d'eau, la pâte ne restera pas sphérique à l'arrêt du brassage et s'effondrera très rapidement. La pâte sera très collante.
- Le pain a de grands stomates, est dur et inélastique, la surface du pain est plate ou il s'effondrera, alors que la forme supérieure normale devrait être un hémisphère complet.

Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de farine à chaque fois, selon le degré de sécheresse et d'humidité. Attendez que la farine soit complètement incorporée dans la pâte, puis jugez de l'humidité.

## Manque d'eau

S'il reste de la farine sèche au fond du fût à pain, que la pâte ne s'agglomère pas bien ou qu'elle est petite, il peut y avoir un manque d'eau dans la pâte.

Le manque d'eau dans la pâte peut provoquer même si la pâte est ferme et plate, mais la surface du pain devient rugueuse et la croûte du pain dure.

Ajoutez autant d'eau que nécessaire à la pâte et remuez encore 5 minutes. Chaque fois que vous ajoutez de l'eau, ajoutez une cuillère à soupe de farine pour bien mélanger la pâte et vérifiez que l'humidité de la pâte est correcte.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Gardez la surface de la machine propre.
  1. Avant de nettoyer la machine à pain, assurez-vous que la machine est complètement froide, éteignez-la et débranchez-la de la prise électrique.
  2. Utilisez un chiffon doux et humide imbibé d'une petite quantité de détergent neutre, essuyez doucement, puis séchez avec un chiffon sec. N'utilisez jamais de solvants ou d'autres solutions corrosives pouvant endommager la machine.
- Gardez les accessoires propres.
  1. Après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires utilisés pour éviter toute accumulation.
  2. Si le bâtonnet mélangeur est incrusté dans le cube de pain, vous pouvez facilement le retirer en ajoutant un peu d'eau chaude et en le laissant tremper un moment.
  3. Pour nettoyer le baril de pain supplémentaire rincer à l'eau, n'utilisez pas de brosse dure ou d'autres éléments qui pourraient endommager le baril de pain ou tout autre revêtement de surface supplémentaire.
- Température ambiante.
  1. La plage de température d'utilisation de cet appareil doit être comprise entre -10°C et 40°C.
  2. Ne rangez pas l'appareil dans un endroit humide. L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 95% (à 25°C).
  3. Température de stockage: Entre -40°C ~ 60°C.
  4. Ne rangez jamais cet appareil à proximité de gaz inflammables ou corrosifs.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
De la fumée sort du radiateur de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a des ingrédients collés sur ou près du caloduc.</li> <li>C'est la première fois que vous utilisez la machine et il y a de l'huile de protection sur la surface du caloduc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez et nettoyez le caloduc en faisant attention de ne pas vous brûler.</li> <li>Lors de la première utilisation, brûler à sec et retirer le couvercle.</li> </ul>
La croûte du pain est trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pain reste longtemps prêt dans la fonction de maintien au chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sortez le pain juste après la fin de la cuisson.</li> </ul>
Difficile de sortir le pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mélangeur colle à l'arbre du tambour à pain.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après avoir sorti le pain, mettez de l'eau chaude dans le tambour à pain.</li> <li>Laisser tremper pendant 10 minutes, retirer la barre d'agitation et la nettoyer.</li> </ul>
Les ingrédients ne se mélangent pas bien et le pain ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvaise sélection de programme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que la recette que vous utilisez est adaptée au programme de menu que vous choisissez.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une fois que la machine a commencé à fonctionner, le capot supérieur a été ouvert plusieurs fois. Le pain est sec et la grillé de la surface n'est pas dorée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après la dernière fermentation, veuillez ne pas ouvrir le couvercle.</li> </ul>
L'écran affiche l'avis "H:HH"	<ul style="list-style-type: none"> <li>La résistance du pétrin, la rotation ou le malaxage de la pâte ne suffisent pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si le côté plat du trou de la tige de mélange est endommagé.</li> <li>Sortez le seau à pain et sortez la fourchette pour travailler normalement.</li> <li>Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le personnel du service après-vente pour l'inspection et l'entretien du produit.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cet avertissement indique que la température à l'intérieur de la corbeille à pain est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton Start/Stop, éteignez et débranchez la machine à pain, puis retirez le plateau à pain et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que la machine à pain refroidisse.</li> </ul>
L'écran affiche l'avertissement "E:E0"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance du capteur thermique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être réparée. Contactez votre représentant de service.</li> </ul>
Des bruits se font entendre dans le moteur mais la machine ne bouge pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moule à pain est mal positionné ou la pâte est trop grosse pour être retirée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si le moule à pain est correctement fixé.</li> <li>Assurez-vous que la pâte est faite selon la recette et que la quantité d'ingrédients est correcte.</li> </ul>
La taille du pain est si grande qu'elle pousse le couvercle du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La levure, la farine ou l'eau sont excessives.</li> <li>La température ambiante est trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez les facteurs ci-dessus et réduisez la quantité de manière appropriée en fonction de la recette.</li> </ul>
La taille du pain est trop petite ou le pain ne lève pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas ajouté de levure ou la quantité de levure n'est pas suffisante.</li> <li>La levure peut avoir une faible activité si la température de l'eau est trop élevée ou si la levure est mélangée avec du sel.</li> <li>La température ambiante est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez la quantité et le rendement de la levure.</li> <li>Augmentez correctement la température de la pièce.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La pâte est si grosse qu'elle déborde du moule à pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de liquide est trop importante pour la pâte et la levure est excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduisez la quantité de liquides et vous améliorerez la rigidité de la pâte.</li> </ul>
Le pain s'effondre dans les parties médianes lors de la cuisson de la pâte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La farine utilisée n'est pas forte et ne peut pas faire lever la pâte.</li> <li>Le taux de levure est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée.</li> <li>Trop d'eau rend la pâte trop humide et molle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez de la farine pour faire du pain ou de la farine de force.</li> <li>Utilisez la levure à température ambiante.</li> <li>Selon la capacité d'absorption de l'eau, ajustez la quantité d'eau dans la recette.</li> </ul>
Le poids du pain est trop lourd et la pâte est trop dense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a trop de farine ou trop peu d'eau.</li> <li>Il y a trop d'ingrédients à base de noix ou trop de farine de blé entier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.</li> <li>Diminuez la quantité d'ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.</li> </ul>
Les parties centrales du pain sont creuses après avoir coupé le pain.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a un excès d'eau, de levure ou la recette ne contient pas de sel.</li> <li>La température de l'eau est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduisez l'eau ou la levure de manière appropriée et vérifiez la quantité de sel.</li> <li>Vérifiez que la température de l'eau est appropriée.</li> </ul>
La surface du pain colle à la poudre séchée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a des ingrédients agglomérants forts dans le pain comme le beurre et les bananes, etc.</li> <li>Ne remue pas correctement en raison du manque d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'ajoutez pas d'ingrédients fortement liants au pain.</li> <li>Vérifiez l'eau et la construction mécanique de la machine à pain.</li> </ul>
La croûte du pain est trop épaisse et la grillé de cuisson est trop foncée lors de la préparation de gâteaux ou d'aliments contenant trop de sucre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Différentes recettes ou ingrédients ont un grand effet sur la fabrication du pain, la grillé de cuisson deviendra très sombre en raison de la grande quantité de sucre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si la grillé de cuisson est trop foncée pour la recette avec un excès de sucre, appuyez sur Start/Stop pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant l'heure de fin prévue.</li> <li>Avant de retirer le pain, vous devez conserver le pain ou le gâteau dans une casserole pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé.</li> <li>Si la grillé de cuisson est trop foncée pour la recette avec un excès de sucre, appuyez sur Start/Stop pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant l'heure de fin prévue.</li> <li>Avant de retirer le pain, vous devez conserver le pain ou le gâteau dans un moule à pain pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé.</li> </ul>

Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des des composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.



Grazie per aver scelto la nostra macchina per il pane. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendio, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Si prega di conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, così come la garanzia, lo scontrino fiscale e la scatola. Se del caso, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dell'utente.

## MISURE DI SICUREZZA

---

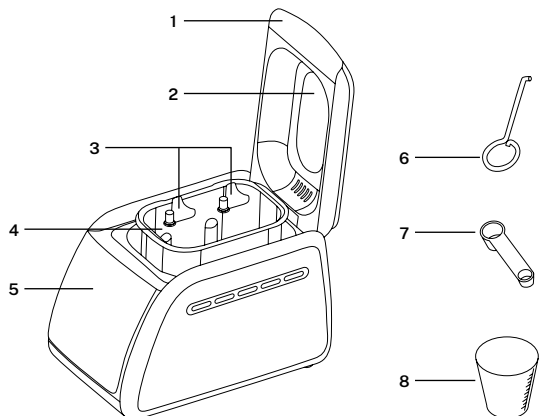
Prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Assicurarsi che il range di tensione sia adatto alla propria rete elettrica e che la presa di corrente sia ben collegata a terra.
- Se il cavo di alimentazione, la presa o qualsiasi altro componente elettrico dell'apparecchio è danneggiato, contattare il Servizio Assistenza per farlo riparare ed evitare il rischio di scosse elettriche. Non tentare mai di smontare e riparare il dispositivo da soli.
- Non utilizzare prolunghe o adattatori. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, chiedere a un elettricista o riparatore qualificato di installare una spina vicino all'apparecchio.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
- Non smontare mai il prodotto da soli per evitare pericoli.
- Non mettere il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o in un'area bagnata per evitare scosse elettriche.
- Non toccare il cavo di alimentazione con alcuna superficie riscaldante per evitare danni.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a scaldabagni, fornelli elettrici, forni, microonde o altre fonti di calore. Lasciare spazio sufficiente attorno al prodotto per mantenere una distanza di almeno 11 cm.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che il portapane sia installato in posizione, se non è installato correttamente, non iniziare a utilizzare il prodotto.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non toccare o spostare le parti in movimento.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini e/o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.
- Non mettere materiali duri sul nucleo e sul guscio del cubetto di pane. Potrebbe danneggiare la macchina.

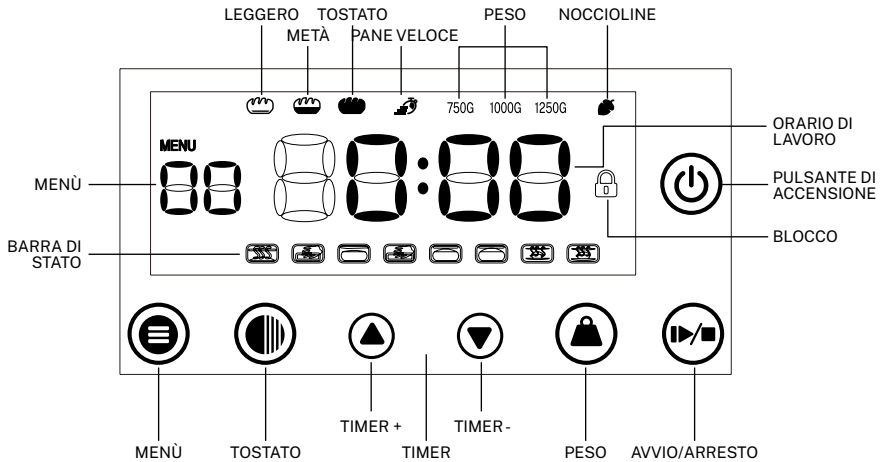
- Non utilizzare una spazzola metallica per pulire il prodotto poiché potrebbe graffiarlo.
- Evitare il contatto con parti in tensione, potrebbe produrre un rischio di scossa elettrica.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non toccare il fondo del portapane. Non toccare o premere le parti calde, in particolare la parte della finestra di ventilazione del coperchio superiore, per evitare scottature.
- Non estrarre con forza il secchio del pane, per non farti male. Allo stesso tempo, non mirare, premi in modo casuale, in particolare la parte della finestra di ventilazione del coperchio superiore, in modo da non scottarti.
- Non inserire alimenti di grandi dimensioni o oggetti metallici nella macchina del pane, potrebbero facilmente danneggiare la macchina o causare scosse elettriche.
- Non posizionare cartone, plastica, carta e altri oggetti infiammabili simili vicino al prodotto per evitare incidenti.
- Non toccare la superficie ad alta temperatura. Utilizzare un guanto o un panno asciutto dopo la cottura.
- Non spostare mai il prodotto quando è in uso. Prima della pulizia, il prodotto deve essere spento e l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore.
- Il calore e il vapore generati durante il processo di cottura devono essere costantemente scaricati.
- Non coprire mai la macchina con un asciugamano o altro oggetto per evitare il rischio di incendio.
- Questo prodotto è adatto per uso domestico o simile, non utilizzare il prodotto per altri scopi o utilizzarlo all'aperto.

## ELENCO DELLE PARTI

1. Ponte superiore
2. Finestra
3. Impastatrici
4. Secchio del pane
5. Pannello di controllo
6. Gancio
7. Misurino
8. Bicchiere graduato



## PANNELLO DI CONTROLLO



**MENÙ:** Con il pulsante menu è possibile navigare attraverso lo schermo LCD tra i 12 programmi preimpostati:

- |               |                   |                      |                      |
|---------------|-------------------|----------------------|----------------------|
| 1. Essenziale | 4. Dolce          | 7. Senza glutine     | 10. Torta            |
| 2. Francese   | 5. Super veloce   | 8. Massa             | 11. Marmellata       |
| 3. Integrale  | 6. Burro di latte | 9. Impasto per pasta | 12. Cottura al forno |

**TOSTATO:** Tramite questo pulsante è possibile impostare il livello di tostatura del pane desiderato. Esistono tre tipi di livelli di doratura: Chiaro/medio/abbronzato.

È possibile utilizzare l'opzione del livello di doratura solo per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 10. Per il resto dei programmi il livello di tostatura sarà sempre il livello medio.

**TEMPO +:** Con questo pulsante puoi aumentare il tempo di lavoro che desideri.

Il tempo è aumentato di 10 minuti per clic, se tieni premuto sarai in grado di avanzare velocemente.

Il tempo massimo di cottura è di 15 ore ma è possibile impostare questa opzione solo nei menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 12.

**TEMPO -:** Con questo pulsante puoi ridurre il tempo di lavoro che desideri.

Il tempo è ridotto di 10 minuti per clic, se tieni premuto questo pulsante sarai in grado di avanzare velocemente.

Il tempo minimo di cottura è di 10 minuti, questa opzione solo nei menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 12.

**PESO:** Selezionando questo pulsante è possibile scegliere il peso del pane tra 1000g, 1250g o 1500g.

Puoi scegliere queste opzioni solo nei menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 10, nel resto dei menu il peso predefinito sarà 1000 g.




**AVVIO/ARRESTO:** Premere questo pulsante per avviare la macchina per il pane, quindi premere nuovamente questo pulsante se si desidera mettere in pausa la cottura.

Per uscire dal programma tenere premuto il tasto Start/Stop per 3 secondi.

## COME FARE IL PANE

---







Con questa macchina per il pane puoi realizzare 3 tipi di cottura e dimensioni del pane. Per impostazione predefinita, il pane è impostato su una tostatura media con una dimensione di 1000 gr.

1. Pulisci il secchio del pane, il bastoncino per mescolare, il misurino e il misurino.
2. I due fori semicircolari dell'asta di agitazione saranno disposti sull'asse di rotazione del secchiello del pane.
3. Scegli "MENU 1" (pane classico e 1000g), realizza la ricetta scelta e aggiungi gli ingredienti nell'ordine preciso. Infine mettete il lievito o il lievito nella farina ma non immergetela nell'acqua.
4. Riposizionare il cubetto di pane nella macchina, inserirlo direttamente nella base e premere verso il basso per adattarlo, quindi chiudere il coperchio superiore della macchina per il pane.
5. Quindi collegare la macchina per il pane all'alimentazione, l'icona di alimentazione apparirà sullo schermo , premere il pulsante e accendere la macchina, lo schermo si illuminerà e comparirà il "Menù 1" di default.
6. Premere il pulsante Avvio/Arresto , verrà emesso un breve segnale acustico, la macchina per il pane inizierà a funzionare e sullo schermo verrà visualizzato il conto alla rovescia del tempo di lavoro. Se si preme nuovamente il pulsante Start/Stop, la macchina andrà in pausa e l'ora sullo schermo continuerà a lampeggiare.
7. Quando il conto alla rovescia raggiunge la fine, verrà emesso un segnale acustico, la produzione del pane sarà completata e la macchina entrerà automaticamente in modalità "Keep Warm".
8. Premere il pulsante Avvio/Arresto  per due secondi, verrà emesso un breve segnale acustico e si uscirà dalla modalità "Keep Warm".
9. Apri il coperchio superiore della macchina e, usando un guanto da forno, solleva il secchio dalla cavità interna e versa il pane.






## COME USARE

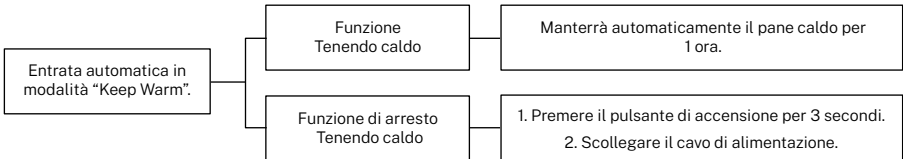
---

### Funzione di sblocco/avvio/pausa/spagnimento

1. Dopo aver selezionato un programma, premere il pulsante Start/Stop . Per iniziare, la macchina per il pane inizierà a funzionare e il programma verrà eseguito.
2. Dopo un minuto lo schermo si bloccherà automaticamente e apparirà un'icona di blocco  sul pannello di controllo, questo blocco viene utilizzato per prevenire malfunzionamenti e altri problemi nel processo di lavoro.
3. Se vuoi mettere in pausa o interrompere il programma, devi prima sbloccare il pannello di controllo. Per fare ciò è necessario tenere premuto il pulsante Menu  per 3 secondi si sentirà un segnale acustico e l'icona del lucchetto  scomparirà. A questo punto il pannello di controllo sarà sbloccato.
4. Premere il pulsante Avvio/Arresto  nuovamente e il programma sarà sospeso. Se non viene eseguita alcuna operazione per 3 minuti o si esce dalla modalità di sospensione, la macchina per il pane continuerà a funzionare.
5. Tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto  per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico e il programma si interromperà.







## Funzione di cottura

1. Aprire il coperchio superiore dell'apparecchio, sollevare il manico del secchio del pane verticalmente verso l'alto dalla cavità interna, estrarre il secchio del pane, pulire la canna e le due bacchette per impastare. Quindi metti entrambi i bastoncini per impastare sull'asse rotante del secchio del pane (nota che le direzioni superiore e inferiore non devono essere invertite),
2. Secondo le indicazioni del menu corrispondente alla tabella delle ricette del pane e con l'aiuto del bicchiere e del misurino per gli ingredienti, mettere gli ingredienti dell'impasto nel cubetto di pane e infine aggiungere il lievito in polvere (il lievito non riesce toccare l'acqua).
3. Posizionare il cubetto di pane nella cavità interna della macchina per il pane. Installalo verticalmente sulla base (se non si adatta, ruota i due pezzi sul fondo del barile del pane in modo che siano angolati lontano dai rebbi sulla base) e copri la macchina per il pane con il coperchio superiore.
4. Collegare la macchina a una presa da 230V. Il pulsante di accensione  si illuminerà e verrà emesso un segnale acustico. Premi di nuovo il pulsante di accensione  e verrà emesso un altro beep, il touch screen si illuminerà e comparirà il Menù 1 "Classico" di default, livello di tostatura medio, peso 1000 gr. Il display mostrerà l'orario di lavoro delle 03:05.
5. Premere il pulsante del Tostato  per selezionare il livello di tostatura del pane. Quindi premere il pulsante del peso  per selezionare il peso del pane desiderato.
6. Una volta scelti i parametri che si desidera utilizzare, premere il pulsante Start/Stop  per avviare la macchina e la macchina per il pane inizierà a funzionare.






7. Una volta che il timer raggiunge lo zero il pane sarà pronto, verrà emesso un segnale acustico e la macchina entrerà in modalità "Keep Warm".
8. Apri il coperchio della macchina per il pane e con l'aiuto di un guanto da forno rimuovi con cura il cubetto di pane poiché il cubetto sarà caldo e potrebbe scottarti.
9. Con l'aiuto del gancio forare il pane per verificare che sia ben cotto all'interno.

## Programma personalizzato

1. Premere il pulsante del menu  per selezionare il menu 12 corrispondente al programma di personalizzazione, quindi premere il tasto colorato  selezionare il livello di doratura del pane desiderato; leggero, medio o arrosto.
2. Premere il pulsante Peso  per selezionare la dimensione del pane che si desidera cuocere.
3. Quindi premere i pulsanti del tempo + o - per regolare il tempo di cottura rimanente..
4. Dopo aver impostato tutti i valori di tempo, il display visualizzerà il tempo totale di cottura. Infine premere il pulsante Start/Stop  e la macchina inizierà a funzionare.
5. Se si desidera modificare il tempo di cottura, premere i pulsanti  O  per cambiarlo.

## Funzione del programma

La funzione programma può essere utilizzata fino a 15 ore di anticipo, solitamente si usa programmarla durante la notte per avere il pane appena sfornato la mattina successiva. Questa opzione è disponibile solo per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8.

- Collegare l'alimentatore, accendere la macchina e selezionare il menu che si desidera utilizzare, il peso del pane e il livello di tostatura.
- Quindi premere i pulsanti   per impostare l'orario da programmare, l'icona dell'ora  apparirà tra le frecce.
  - Calcola l'ora del suo inizio. Esempio: 10 ore, sono le 21:00 e voglio che inizi alle 7:00
  - Imposta l'ora di inizio su: 10 ore.
- Infine, premere il pulsante Start/Stop per avviare la macchina per il pane in modalità di programmazione.

### Avvertenze:

- Quando si utilizza la funzione di programmazione, non inserire nella macchina uova o prodotti che potrebbero deteriorarsi, poiché questi alimenti potrebbero essere contaminati dall'attesa.
- L'impasto per la cottura dovrebbe essere coperto di farina. Per mantenere attivo il lievito non deve toccare l'acqua.
- Il tempo di visualizzazione che appare sullo schermo è il tempo di completamento della cottura del pane.

## Funzione di avviso acustico

- Quando l'alimentazione della macchina è accesa, emette un segnale acustico rapido. Ogni pulsante operativo ha un segnale acustico rapido.
- Suono di completamento del lavoro del menu: Quando l'orario di lavoro del menu raggiunge 00:00, suonerà 10 volte per avisare che la cottura è terminata.
- Allo scadere del tempo della modalità di mantenimento in caldo, verrà emesso un breve segnale acustico.

## Spegnere la memoria


- Questa macchina per il pane ha una funzione di memoria delle impostazioni se l'alimentazione viene interrotta inaspettatamente.
  - Se il tempo di interruzione dell'alimentazione non supera i 10 minuti, riaccendere la macchina per il pane, l'impostazione verrà salvata e si potrà continuare con la cottura precedentemente impostata. Se hai bisogno di più tempo di cottura puoi modificarlo in qualsiasi momento con i pulsanti + o -time.
  - Se il tempo di interruzione dell'alimentazione supera i 10 minuti, la macchina per il pane potrebbe non essere in grado di riprendere la funzione precedentemente impostata.

## Mantenere la funzione calda

- Questo apparecchio ha una funzione di mantenimento in caldo poiché la macchina è dotata di isolamento automatico.
- Se hai finito di cuocere il pane e non lo estrai in tempo, puoi utilizzare la funzione di mantenimento in caldo per mantenere la temperatura del pane quando lo estrai e renderlo fresco.
- Una volta cotto il pane, la macchina passerà automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo. Sullo schermo lampeggerà l'ora 00:00 e la funzione di mantenimento in caldo verrà attivata per un'ora.
- Al termine della conservazione del calore, la macchina emetterà un breve suono per indicare la fine di questa funzione.
- Per uscire dalla modalità Keep Warm, tenere premuto il pulsante Start/Stop per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico e la macchina uscirà da questa modalità.

## Funzione delle noci

Questa macchina ha una funzione per aggiungere noci.


1. Dopo che la macchina per il pane è in funzione per un certo periodo di tempo, emetterà un segnale acustico continuo e visualizzerà l'icona del dado , indicherà che è ora di aggiungere le noci al pane.
2. Aprire direttamente il coperchio della macchina per il pane e versare la quantità di noci preparata nel secchio del pane, quindi richiudere il coperchio superiore.

### Consiglio:

- Non aggiungere troppa frutta secca, la quantità appropriata è solitamente compresa tra 50 e 80 gr.
- Non mettere noci troppo dure per evitare di danneggiare il rivestimento del secchio del pane.

## Funzione pane veloce

Oltre al Menu 5 “Pane Veloce”, i menu 1, 3 e 4 possono utilizzare anche la funzione Pane Veloce come segue:

- Quando si utilizza il menu 1, 3 o 4, premere il pulsante “Tostato” per selezionare la funzione Pane veloce e l'icona apparirà. .
- Quando si utilizza questa funzione per preparare il pane veloce, il livello di doratura sarà impostato su medio e non potrà essere modificato.

## PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE

---

Prima di utilizzare alcuni ingredienti bisogna prestare particolare attenzione poiché non tutti agiscono allo stesso modo quando si tratta di fare il pane.

### Farina

Non si può usare farina qualsiasi per fare un buon pane, se non si può acquistare una farina speciale per il pane bisogna usare “farina ad alto contenuto di glutine” o “farina speciale per gnocchi”.

### Lievito

Non usare bicarbonato di sodio o lievito in polvere al posto del lievito. Se il lievito in polvere è scaduto o non abbastanza attivo, la morbidezza e la consistenza del pane ne risentiranno seriamente. Aggiungere 2 cucchiaini di lievito e lasciare in un luogo caldo per 10 minuti. La miscela dovrebbe schiumare fino a 1 tazza. In caso contrario, acquista lievito fresco per evitare che il pane fallisca.

Nota: Ogni marca di lievito ha un diverso effetto di fermentazione, quando si fa il pane è possibile regolare la quantità di lievito in base al livello di fermentazione.

### Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane, per aumentare il colore del pane durante la cottura, ma inibisce anche la crescita del lievito, non mettete troppo sale nella vostra ricetta.

Se non desideri aggiungere sale alla tua ricetta, la fermentazione potrebbe essere un po' più intensa del normale.

## Burro

Prima di aggiungere il burro alla tua ricetta, dovrebbe essere sciolto, tolto dal frigorifero o tagliato a pezzetti in modo che si amalgamino bene.

## Uova

Puoi aggiungere uova alla tua ricetta per migliorare la struttura fibrosa del pane e una ricca nutrizione per rendere il pane più grande. Ricorda che l'uovo ha un sapore speciale.

Aggiungi gli ingredienti necessari per la tua ricetta e mescola uniformemente (ogni volta che aggiungi 1 uovo dovresti aggiungere circa 50 ml di acqua in meno).

## Eccesso di acqua

L'impasto è troppo morbido e informe:

- Quando c'è un eccesso di acqua l'impasto non rimarrà sferico quando si smette di mescolare e collasserà molto velocemente. L'impasto risulterà molto appiccicoso.
- Il pane ha grandi stomi, è duro e anelastico, la superficie del pane è piatta o collasserà, mentre la normale forma superiore dovrebbe essere un emisfero completo.

Aggiungere 1-2 cucchiaini di farina ogni volta, a seconda del grado di secchezza e umidità. Aspetta che la farina sia completamente incorporata nell'impasto, quindi giudica l'umidità.

## Mancanza d'acqua

Se c'è ancora farina secca sul fondo della botte del pane, l'impasto non si agglomera bene o è piccolo, potrebbe mancare acqua nell'impasto.

La mancanza di acqua nell'impasto potrebbe causare anche se l'impasto è sodo e piatto ma la superficie del pane diventa ruvida e la crosta del pane dura.

Aggiungere all'impasto tutta l'acqua necessaria e mescolare per altri 5 minuti. Ogni volta che aggiungete acqua aggiungete un cucchiaino di farina per amalgamare completamente l'impasto e verificate che l'umidità dell'impasto sia corretta.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- **Mantenere pulita la superficie della macchina.**
  1. Prima di pulire la macchina per il pane, assicurarsi che la macchina sia completamente fredda, spegnerla e staccare la spina dalla presa elettrica.
  2. Utilizzare un panno morbido e umido imbevuto di una piccola quantità di detergente neutro, strofinare delicatamente, quindi asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare mai solventi o altre soluzioni corrosive che possono danneggiare la macchina.
- **Mantieni gli accessori puliti.**
  1. Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori usati per evitare accumuli.
  2. Se il bastoncino per mescolare è incorporato nel cubetto di pane, puoi rimuoverlo facilmente aggiungendo un po' di acqua calda e lasciandolo in ammollo per un po'.
  3. Per pulire il contenitore del pane aggiuntivo risciacquare con acqua, non utilizzare una spazzola dura o altri elementi che potrebbero danneggiare il contenitore del pane o altri rivestimenti superficiali aggiuntivi.
- **Temperatura ambientale.**
  1. L'intervallo di temperatura di utilizzo di questo apparecchio deve essere compreso tra -10°C ~ 40°C.
  2. Non conservare l'apparecchio in una zona umida. L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore al 95% (a 25°C).
  3. Temperatura di conservazione: Tra -40°C ~ 60°C.
  4. Non conservare mai questo apparecchio vicino a gas infiammabili o corrosivi.

## PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Del fumo esce dal radiatore della macchina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ci sono ingredienti attaccati o vicino al tubo di calore.</li> <li>• È la prima volta che si utilizza la macchina e c'è dell'olio protettivo sulla superficie del tubo di calore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare e pulire il tubo di calore, facendo attenzione a non scottarsi.</li> <li>• Al primo utilizzo, bruciare a secco e rimuovere il coperchio.</li> </ul>
La crosta del pane è troppo spessa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pane rimane pronto a lungo nella funzione di mantenimento in caldo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrarre il pane subito dopo aver terminato la cottura.</li> </ul>
È difficile tirare fuori il pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'impastatrice è attaccata all'albero del tamburo del pane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo aver tolto il pane, mettere l'acqua calda nel cestello del pane.</li> <li>• Lasciare in ammollo per 10 minuti, rimuovere l'ancoretta e pulirla.</li> </ul>
Gli ingredienti non si mescolano bene e il pane non cuoce correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezione del programma errata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la ricetta che si sta utilizzando sia adatta al programma menu scelto.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo che la macchina ha iniziato a funzionare, il coperchio superiore è stato aperto molte volte. Il pane è asciutto e il Tostato della superficie non è dorato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dopo l'ultima fermentazione, non aprire il coperchio.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La resistenza dell'impastatrice, la rotazione o l'impasto dell'impasto non sono sufficienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se il lato piatto del foro dell'asta di miscelazione è danneggiato.</li> <li>• Tira fuori il secchio del pane e tira fuori la forchetta per lavorare normalmente.</li> <li>• In caso contrario, contattare il personale del Servizio Post Vendita per l'ispezione e la manutenzione del prodotto.</li> </ul>
Il display mostra l'avviso "H:HH"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo avviso indica che la temperatura all'interno del contenitore del pane è troppo alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante Start/Stop, spegnere e scollegare la macchina per il pane, quindi rimuovere il vassoio del pane e aprire il coperchio finché la macchina per il pane non si raffredda.</li> </ul>
Il display mostra l'avviso "E:EO"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto del sensore termico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macchina ha bisogno di riparazione. Contattare il rappresentante dell'assistenza.</li> </ul>
Si sentono rumori nel motore ma la macchina non si muove.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La teglia è posizionata in modo errato o l'impasto è troppo grande per essere rimosso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se la teglia è fissata correttamente.</li> <li>• Assicurarsi che l'impasto sia preparato secondo la ricetta e che la quantità degli ingredienti sia corretta.</li> </ul>
La dimensione del pane è così grande che spinge il coperchio del coperchio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il lievito, la farina o l'acqua sono eccessivi.</li> <li>• La temperatura ambiente è troppo alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare i suddetti fattori e ridurre opportunamente la quantità in base alla ricetta.</li> </ul>
La dimensione del pane è troppo piccola o il pane non lievita.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non hai aggiunto il lievito o la quantità di lievito non è sufficiente.</li> <li>• Il lievito può avere scarsa attività se la temperatura dell'acqua è troppo alta o il lievito è mescolato con sale.</li> <li>• La temperatura ambiente è troppo bassa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlla la quantità e la resa del lievito.</li> <li>• Aumentare correttamente la temperatura della stanza.</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'impasto è così grande che trabocca dalla teglia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantità di liquidi è eccessiva per l'impasto e il lievito è eccessivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riducete la quantità di liquidi e mi-gliorerete la rigidità dell'impasto.</li> </ul>
Il pane crolla nelle parti centrali durante la cottura dell'impasto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La farina utilizzata non è forte e non può far lievitare l'impasto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usa la farina per fare il pane o la farina di forza.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tasso di lievito è troppo veloce o la temperatura del lievito è troppo alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il lievito a temperatura ambiente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troppa acqua rende l'impasto troppo umido e morbido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In base all'assorbimento dell'acqua, regolare la quantità di acqua nella ricetta.</li> </ul>
Il peso del pane è troppo pesante e l'impasto è troppo denso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'è troppa farina o troppo poca acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità di acqua.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ci sono troppi ingredienti a base di noci o troppa farina integrale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuire la quantità di ingredienti corrispondenti e aumentare la quantità di lievito.</li> </ul>
Le parti centrali del pane sono vuote dopo aver tagliato il pane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>C'è acqua in eccesso, lievito o la ricetta non contiene sale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ridurre opportunamente l'acqua o il lievito e controllare la quantità di sale.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura dell'acqua è troppo alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che la temperatura dell'acqua sia adeguata.</li> </ul>
La superficie del pane si attacca alla polvere essiccata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ci sono forti ingredienti agglomeranti nel pane come burro e banane ecc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non aggiungere al pane ingredienti leganti forti.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non si mescola correttamente a causa della mancanza di acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare l'acqua e la struttura meccanica della macchina per il pane.</li> </ul>
La crosta del pane è troppo spessa e il Tostato della cottura è troppo scuro quando si preparano torte o alimenti con zucchero in eccesso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverse ricette o ingredienti hanno un grande effetto sulla preparazione del pane, il Tostato della cottura diventerà molto scuro a causa della grande quantità di zucchero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se il Tostato della cottura è troppo scuro per la ricetta con zucchero in eccesso, premere Start/Stop per interrompere il programma 5-10 minuti prima dell'ora di fine prevista.</li> <li>Prima di togliere il pane, tenere il pane o la torta in una padella per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.</li> <li>Se il Tostato della cottura è troppo scuro per la ricetta con zucchero in eccesso, premere Start/Stop per interrompere il programma 5-10 minuti prima dell'ora di fine prevista.</li> <li>Prima di togliere il pane, tenere il pane o la torta in una teglia per circa 20 minuti con il coperchio chiuso.</li> </ul>



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Brotbackautomaten entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bitte bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und die Verpackung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den zukünftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikovermeidung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer ergeben.

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

---

Vor der Verwendung eines Elektrogeräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

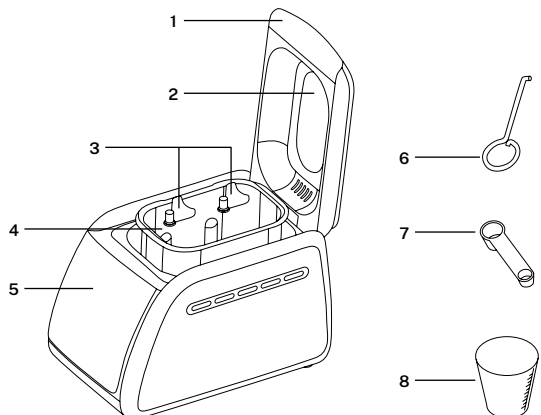
- Stellen Sie sicher, dass der Spannungsbereich für Ihr Stromnetz geeignet ist und dass die Steckdose gut geerdet ist.
- Wenn das Netzkabel, die Steckdose oder ein anderes elektrisches Bauteil des Geräts beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst, um es reparieren zu lassen und das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu zerlegen und zu reparieren.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Adapter. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, bitten Sie einen qualifizierten Elektriker oder Mechaniker, einen Stecker in der Nähe des Geräts zu installieren.
- Dieses Produkt darf nicht mit einem externen Timer oder unabhängigen Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Bauen Sie das Produkt niemals selbst auseinander, um Gefahren zu vermeiden.
- Legen Sie das Netzkabel, den Stecker oder andere Teile des Produkts nicht in Wasser oder einen feuchten Bereich, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Berühren Sie das Netzkabel nicht mit Heizflächen, um Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Wasserkochers, Elektroherds, Ofens, einer Mikrowelle oder anderer Wärmequellen. Lassen Sie um das Produkt herum genügend Platz, um einen Abstand von mindestens 11 cm einzuhalten.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass der Brotkasten richtig installiert ist. Wenn er nicht richtig installiert ist, verwenden Sie das Produkt nicht.
- Während das Gerät läuft, berühren oder bewegen Sie keine beweglichen Teile.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern und/oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder in Bezug auf die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Legen Sie keine harten Materialien auf den Kern und die Schale des

Brotwürfels. Es könnte die Maschine beschädigen.

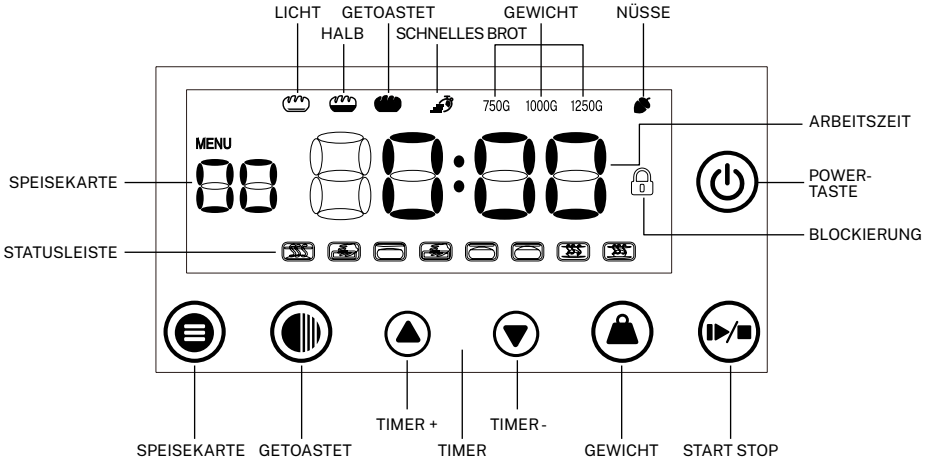
- Verwenden Sie keine Metallbürste, um das Produkt zu reinigen, da es dadurch zerkratzt werden kann.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit stromführenden Teilen, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht den Boden des Brotkastens. Berühren oder drücken Sie nicht die heißen Teile, insbesondere das Belüftungsfenster der oberen Abdeckung, um sich nicht zu verbrennen.
- Nehmen Sie den Broteimer nicht mit Gewalt heraus, um sich nicht zu verletzen. Gleichzeitig zielen Sie nicht, drücken Sie nach dem Zufallsprinzip, insbesondere auf den Lüftungsfenster Teil der oberen Abdeckung, um sich nicht zu verbrennen.
- Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallgegenstände in die Brotmaschine, sie könnten die Maschine leicht beschädigen oder einen Stromschlag verursachen.
- Legen Sie keine Pappe, Plastik, Papier und andere ähnliche brennbare Gegenstände in die Nähe des Produkts, um einen Unfall zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht die Hochtemperaturoberfläche. Verwenden Sie nach dem Backen einen trockenen Handschuh oder ein Tuch.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Gebrauch ist. Vor der Reinigung muss das Produkt ausgeschaltet und das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die beim Garvorgang entstehende Hitze und der Dampf müssen ständig abgeführt werden.
- Decken Sie die Maschine niemals mit einem Handtuch oder anderen Gegenständen ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch geeignet, verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke oder verwenden Sie es im Freien.

## LISTE DER EINZELTEILE

1. Oberdeck
2. Fenster
3. Knetter
4. Broteimer
5. Schalttafel
6. Haken
7. Messlöffel
8. Messglas



## SCHALTТАFEL



**SPEISEKARTE:** Mit der Menütaste können Sie durch den LCD-Bildschirm zwischen den 12 voreingestellten Programmen navigieren:

- |                |                  |                |               |
|----------------|------------------|----------------|---------------|
| 1. Essentiell  | 4. Süß           | 7. Ohne Gluten | 10. Kuchen    |
| 2. Französisch | 5. Super schnell | 8. Masse       | 11. Marmelade |
| 3. Umfassend   | 6. Buttermilch   | 9. Nudelteig   | 12. Backen    |

**GETOASTET:** Mit dieser Taste können Sie den gewünschten Toastgrad des Brotes einstellen. Es gibt drei Arten von Bräunungsstufen: Hell/Mittel/Hellbraun.

Sie können die Option Bräunungsgrad nur für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 10 verwenden. Bei den restlichen Programmen ist die Röststufe immer die mittlere Stufe.

**ZEIT +:** Mit dieser Schaltfläche können Sie die gewünschte Arbeitszeit erhöhen.

Die Zeit wird pro Klick um 10 Minuten erhöht, wenn Sie gedrückt halten, können Sie vorspulen.

Die maximale Kochzeit beträgt 15 Stunden, aber Sie können diese Option nur in den Menüs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 und 12 einstellen.

**ZEIT -:** Mit dieser Schaltfläche können Sie die gewünschte Arbeitszeit reduzieren.

Die Zeit wird pro Klick um 10 Minuten reduziert, wenn Sie diese Taste gedrückt halten, können Sie vorspulen.

Die minimale Kochzeit beträgt 10 Minuten, diese Option nur in den Menüs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 und 12 einstellen.

**GEWICHT:** Wenn Sie diese Taste auswählen, können Sie das Gewicht des Brotes zwischen 1000 g, 1250 g oder 1500 g wählen.

Sie können diese Optionen nur in den Menüs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 10 auswählen, in den restlichen Menüs beträgt das Standardgewicht 1000 g.




**START STOP:** Drücken Sie diese Taste, um den Brotbackautomaten zu starten, und drücken Sie diese Taste erneut, wenn Sie den Backvorgang unterbrechen möchten.

Um das Programm zu beenden, halten Sie die Start/Stop-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

## WIE MAN BROT MACHT

---







Mit diesem Brotbackautomaten können Sie 3 Backarten und Brotgrößen zubereiten. Standardmäßig ist das Brot auf mittlere Toastung mit einer Größe von 1000 g eingestellt.

1. Broteimer, Rührstab, Messbecher und Messlöffel reinigen.
2. Die beiden halbkreisförmigen Löcher des Rührstabs werden auf der Drehachse des Brot-eimers angeordnet.
3. Wählen Sie „MENÜ 1“ (klassisches Brot und 1000 g), stellen Sie das ausgewählte Rezept her und fügen Sie die Zutaten in der genauen Reihenfolge hinzu. Zum Schluss das Backpulver oder die Hefe in das Mehl geben, aber nicht in das Wasser tauchen.
4. Setzen Sie den Brotwürfel wieder in die Maschine ein, setzen Sie ihn direkt in die Basis ein und drücken Sie ihn fest, bis er passt, und schließen Sie dann die obere Abdeckung der Brotbackmaschine.
5. Schließen Sie dann den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an, das Stromsymbol erscheint auf dem Bildschirm , drücken Sie die Taste und schalten Sie das Gerät ein, der Bildschirm leuchtet auf und das standardmäßige „Menü 1“ wird angezeigt.
6. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste , ein kurzer Piepton ertönt, der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten und der Countdown der Arbeitszeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn Sie die Start/Stopp-Taste erneut drücken, hält die Maschine an und die Zeit auf dem Bildschirm blinkt weiterhin.
7. Wenn der Countdown das Ende erreicht, ertönt ein Piepton, die Brotproduktion ist abgeschlossen und die Maschine wechselt automatisch in den „Keep Warm“-Modus.
8. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste  zwei Sekunden lang ertönt ein schneller Piepton und der „Keep Warm“-Modus wird beendet.
9. Öffnen Sie die obere Abdeckung der Maschine und heben Sie den Eimer mit einem Ofenhandschuh aus dem Innenraum und gießen Sie das Brot hinein.





## WIE BENUTZT MAN

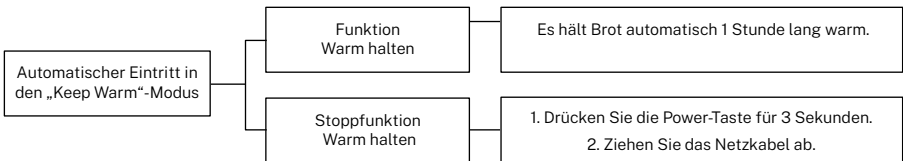
---

### Funktion zum Entsperren/Starten/Pause/Herunterfahren

1. Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Start/Stopp-Taste  Zu Beginn beginnt der Brotbackautomat zu arbeiten und das Programm wird ausgeführt.
2. Nach einer Minute wird der Bildschirm automatisch gesperrt und ein Sperrsymbol wird angezeigt  am Bedienpult dient diese Sperre dazu, Fehlfunktionen und andere Störungen im Arbeitsprozess zu verhindern.
3. Wenn Sie das Programm anhalten oder stoppen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entsperren. Dazu müssen Sie die Menü-Taste gedrückt halten  3 Sekunden lang hören Sie einen Piepton und das Schlosssymbol  wird verschwinden. Zu diesem Zeitpunkt wird das Bedienfeld entsperrt.
4. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste  erneut und das Programm wird unterbrochen. Wenn 3 Minuten lang keine Bedienung erfolgt oder der Schlafmodus beendet wird, läuft der Brotbackautomat weiter.
5. Halten Sie die Start/Stopp-Taste gedrückt  3 Sekunden lang ertönt ein Piepton und das Programm stoppt.







## Backfunktion

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung des Geräts, heben Sie den Griff des Broteimers senkrecht nach oben aus dem Innenraum, nehmen Sie den Broteimer heraus, reinigen Sie die Trommel und die beiden Knetstäbe. Setzen Sie dann beide Knetstäbe auf die Drehachse des Broteimers (beachten Sie, dass die obere und untere Richtung nicht vertauscht werden sollten).
2. Geben Sie gemäß den Anweisungen im Menü entsprechend der Brotrezepttabelle und mit Hilfe des Glases und des Messlöffels für die Zutaten die Zutaten des Teigs in den Brotwürfel und fügen Sie zum Schluss das Hefepulver hinzu (die Hefe kann nicht das Wasser berühren).
3. Legen Sie den Brotwürfel in den Innenraum des Brotbackautomaten. Installieren Sie es vertikal auf der Basis (wenn es nicht passt, drehen Sie die beiden Teile auf der Unterseite des Brotfasses so, dass sie von den Zinken auf der Basis abgewinkelt sind) und decken Sie die Brotbackmaschine mit der oberen Abdeckung ab.
4. Schließen Sie die Maschine an eine 230-V-Steckdose an. Der Netzschalter  leuchtet auf und es ertönt ein Piepton. Drücken Sie den Netzschalter erneut  und ein weiterer Piepton ertönt, der Touchscreen leuchtet auf und das Standardmenü 1 „Klassisches Brot“ wird angezeigt, mittlerer Toastgrad, Gewicht 1000 g. Das Display zeigt die Arbeitszeit von 03:05 Uhr an.
5. Drücken Sie die Farbtaste  um die Toaststufe des Brotes auszuwählen. Drücken Sie dann die Gewichtstaste  um das gewünschte Brotgewicht auszuwählen.
6. Nachdem Sie die Parameter ausgewählt haben, die Sie verwenden möchten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste  um die Maschine zu starten, und der Brotbackautomat beginnt zu arbeiten.
7. Sobald der Timer Null erreicht, ist das Brot fertig, es ertönt ein Piepton und die Maschine wechselt in den „Keep Warm“-Modus.






8. Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten und entfernen Sie vorsichtig mit Hilfe eines Ofenhandschuhs den Brotwürfel, da der Würfel heiß ist und Sie sich verbrennen könnten.
9. Mit Hilfe der Hakens durchstechen Sie das Brot, um zu prüfen, ob es innen gut durchgebacken ist.

## Personalisiertes Programm

1. Drücken Sie die Menütaste  um das Menü 12 auszuwählen, das dem Personalisierungsprogramm entspricht, und drücken Sie dann die Farbtaste  um den gewünschten Bräunungsgrad des Brotes auszuwählen; leicht, mittel oder geröstet.
2. Drücken Sie die Gewichtstaste  um die Größe des Brotes auszuwählen, das Sie backen möchten.
3. Drücken Sie dann die Tasten + oder - Zeit, um die verbleibende Garzeit einzustellen.
4. Nach dem Einstellen aller Zeitwerte zeigt das Display die Gesamtkochzeit an. Drücken Sie abschließend die Start/Stopp-Taste  und die Maschine beginnt zu arbeiten.
5. Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Tasten  entweder  um es zu ändern.

## Programmfunktion

Die Programmfunktion kann bis zu 15 Stunden im Voraus verwendet werden, sie wird normalerweise verwendet, um sie über Nacht zu programmieren, um am nächsten Morgen frisch gebackenes Brot zu haben. Diese Option ist nur für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 8 verfügbar.

- Stecken Sie das Netzteil ein, schalten Sie die Maschine ein und wählen Sie das Menü, das Sie verwenden möchten, das Gewicht des Brotes und den Röstgrad.
- Drücken Sie dann die Tasten  entweder  um den Zeitplan festzulegen, das Zeitsymbol wird zwischen den Pfeilen angezeigt. 
- Berechnen Sie die Zeit seines Beginns. Beispiel: 10 Uhr, es ist 21:00 Uhr und ich möchte, dass es um 7:00 Uhr beginnt.
- Stellen Sie die Startzeit ein auf: 10 Stunden.
- Drücken Sie abschließend die Start/Stopp-Taste, um den Brotbackautomaten im Programmiermodus zu starten.

### Warnungen:

- Legen Sie bei Verwendung der Programmierfunktion keine Eier oder verderbliche Produkte in die Maschine, da diese Lebensmittel durch längeres Warten verunreinigt werden könnten.
- Der Teig zum Backen sollte mit Mehl bedeckt sein. Damit die Hefe aktiv bleibt, sollte sie das Wasser nicht berühren.
- Die auf dem Bildschirm erscheinende Anzeigzeit ist die Fertigstellungszeit des Brotbackens.

## Summeralarmfunktion

- Wenn das Gerät eingeschaltet wird, gibt es einen kurzen Piepton aus. Jede Bedientaste hat einen kurzen Piepton.
- Ton zum Abschluss der Menüarbeit: Wenn die Arbeitszeit des Menüs 00:00 erreicht, ertönt ein 10-maliges Signal, um darauf hinzuweisen, dass der Kochvorgang beendet ist.
- Wenn die Zeit des Warmhaltemodus abgelaufen ist, ertönt ein kurzer Piepton.

## Speicher ausschalten


- Dieser Brotbackautomat verfügt über eine Einstellungsspeicherfunktion, falls die Stromversorgung unerwartet unterbrochen wird.
- Wenn die Stromunterbrechungszeit 10 Minuten nicht überschreitet, schalten Sie den Brotbackautomaten wieder ein, die Einstellung wird gespeichert und Sie können mit dem zuvor eingestellten Backen fortfahren. Wenn Sie mehr Garzeit benötigen, können Sie diese jederzeit mit den Tasten + oder - Zeit ändern.
- Wenn die Stromausfallzeit 10 Minuten überschreitet, kann der Brotbackautomat die zuvor eingestellte Funktion möglicherweise nicht wieder aufnehmen.

## Warmhaltefunktion

- Dieses Gerät verfügt über eine Warmhaltefunktion, da die Maschine über eine automatische Isolierung verfügt.
- Wenn Sie das Brot fertig gebacken haben und es nicht rechtzeitig herausnehmen, können Sie die Warmhaltefunktion verwenden, um die Temperatur des Brotes beim Herausnehmen zu halten und es frisch zu machen.
- Sobald das Brot gebacken ist, schaltet die Maschine automatisch in den Warmhaltemodus. Die Zeit 00:00 blinkt auf dem Bildschirm und die Warmhaltefunktion wird für eine Stunde aktiviert.
- Nachdem die Hitzeerhaltung beendet ist, gibt die Maschine einen schnellen Ton ab, um das Ende dieser Funktion anzuzeigen.
- Um den Warmhaltemodus zu verlassen, halten Sie die Stern/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, es ertönt ein Piepton und die Maschine verlässt diesen Modus.

## Funktion von Nüssen

Diese Maschine hat eine Funktion zum Hinzufügen von Nüssen.


1. Nachdem der Brotbackautomat eine Zeit lang gelaufen ist, gibt er einen kontinuierlichen Piepton aus und zeigt das Nusssymbol an , zeigt es an, dass es an der Zeit ist, die Nüsse zum Brot hinzuzufügen.
2. Öffnen Sie direkt den Deckel des Brotbackautomaten und gießen Sie die vorbereitete Menge Nüsse in den Broteimer, schließen Sie dann die obere Abdeckung wieder.

### Beratung:

- Fügen Sie nicht zu viele Nüsse hinzu, die angemessene Menge liegt normalerweise zwischen 50 und 80 g.
- Legen Sie keine zu harten Nüsse hinein, um Schäden an der Beschichtung des Broteimers zu vermeiden.

## Schnelle brotfunktion

Zusätzlich zu Menü 5 „Quick Bread“ können die Menüs 1, 3 und 4 die Quick Bread-Funktion wie folgt verwenden:

- Wenn Sie Menü 1, 3 oder 4 verwenden, drücken Sie die Taste „COLOR“, um die Schnellbrotfunktion auszuwählen, und das Symbol wird angezeigt. .
- Wenn Sie diese Funktion verwenden, um schnelles Brot zu backen, ist der Bräunungsgrad standardmäßig auf mittel eingestellt und kann nicht geändert werden.

---

## ACHTEN SIE BESONDERS DARAUF

---

Vor der Verwendung einiger Zutaten müssen Sie besonders vorsichtig sein, da sie beim Brotbacken nicht alle gleich wirken.

### Mehl

Nicht jedes Mehl kann verwendet werden, um gutes Brot zu backen, wenn Sie kein Spezialmehl für Brot kaufen können, müssen Sie „Mehl mit hohem Glutengehalt“ oder „Spezialmehl für Knödel“ verwenden.

### Hefe

Verwenden Sie kein Natron oder Backpulver anstelle von Backpulver. Wenn das Hefepulver abgelaufen oder nicht aktiv genug ist, wird die Weichheit und Fülle des Brotes ernsthaft beeinträchtigt. 2 Esslöffel Hefe dazugeben und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Mischung sollte bis zu 1 Tasse aufschäumen. Wenn nicht, kaufen Sie frische Hefe, damit das Brot nicht scheitert.

Notiz: Jede Backpulvermarke hat einen anderen Fermentationseffekt, beim Brotbacken können Sie die Backpulvermenge entsprechend dem Fermentationsgrad anpassen.

### Salz

Salz ist notwendig, um den Geschmack von Brot zu verbessern, um die Farbe des Brotes beim Backen zu verstärken, aber es hemmt auch das Wachstum von Hefe, fügen Sie Ihrem Rezept nicht zu viel Salz hinzu.

Wenn Sie Ihrem Rezept kein Salz hinzufügen möchten, kann die Fermentation etwas größer als normal sein.

### Butter

Bevor Sie Butter zu Ihrem Rezept hinzufügen, sollte sie geschmolzen, aus dem Kühlschrank genommen oder in kleine Stücke geschnitten werden, damit sie sich gut vermischen.

## Eier

Sie können Ihrem Rezept Eier hinzufügen, um die Faserstruktur des Brotes zu verbessern, und reichhaltige Nährstoffe, um das Brot größer zu machen. Denken Sie daran, dass das Ei einen besonderen Geschmack hat.

Fügen Sie die Zutaten hinzu, die Sie für Ihr Rezept benötigen, und rühren Sie sie gleichmäßig um (jedes Mal, wenn Sie 1 Ei hinzufügen, sollten Sie etwa 50 ml weniger Wasser hinzufügen).

## Überschuss an Wasser

Der Teig ist zu weich und formlos:

- Bei einem Wasserüberschuss bleibt der Teig nicht rund, wenn das Rühren beendet wird, und fällt sehr schnell zusammen. Der Teig wird sehr klebrig sein.
- Brot hat große Stomata, ist hart und unelastisch, die Oberfläche des Brotes ist flach oder es bricht zusammen, während die normale obere Form eine vollständige Halbkugel sein sollte.

Je nach Trockenheits- und Feuchtigkeitsgrad jeweils 1-2 Esslöffel Mehl hinzugeben. Warten Sie, bis das Mehl vollständig in den Teig eingearbeitet ist, und beurteilen Sie dann die Feuchtigkeit.

## Wassermangel

Bei Wassermangel 5 Minuten rühren und wenn sich noch trockenes Mehl am Boden des Brotfasses befindet, agglomeriert es nicht oder es ist ein kleiner Klumpen.

Der Teig ist fest und flach, aber die Oberfläche des Brotes ist rau und die Kruste des Brotes ist hart.

Rühren Sie 5 weitere, fügen Sie dann das notwendige Wasser hinzu. Jedes Mal, wenn Sie Wasser hinzufügen, fügen Sie einen Esslöffel Mehl hinzu, das gründlich auf der Wasseroberfläche gemischt wird, bevor Sie die Feuchtigkeit beurteilen.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

---

- Halten Sie die Oberfläche der Maschine sauber.
  1. Bevor Sie den Brotbackautomaten reinigen, vergewissern Sie sich, dass die Maschine vollständig abgekühlt ist, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker.
  2. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, das in eine kleine Menge neutrales Reinigungsmittel getaucht wurde, wischen Sie es vorsichtig ab und trocknen Sie es dann mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder andere ätzende Lösungen, die die Maschine beschädigen können.
- Zubehör sauber halten.
  1. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle gebrauchten Zubehörteile, um Ablagerungen zu vermeiden.
  2. Wenn das Rührstäbchen im Brotwürfel eingebettet ist, können Sie es leicht entfernen, indem Sie etwas heißes Wasser hinzufügen und es eine Weile einwirken lassen.
  3. Verwenden Sie zum Reinigen der zusätzlichen Brottrommelspülung mit Wasser keine harte Bürste oder andere Elemente, die die Brottrommel oder andere zusätzliche Oberflächenbeschichtungen beschädigen können.
- Umgebungstemperatur.
  1. Der Gebrauchstemperaturbereich dieses Geräts sollte zwischen -10 °C und 40 °C liegen.
  2. Lagern Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung. Die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 95 % (bei 25 °C) liegen.
  3. Lagertemperatur: Zwischen -40 °C ~ 60 °C.
  4. Bewahren Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von brennbaren oder ätzenden Gasen auf.

## PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Rauch kommt aus dem Kühler der Maschine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>An oder in der Nähe des Wärmerohrs haften Zutaten.</li> <li>Es ist das erste Mal, dass Sie die Maschine verwenden und es gibt Schutzöl auf der Oberfläche des Wärmerohrs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecken Sie das Wärmerohr aus und reinigen Sie es. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.</li> <li>Beim ersten Gebrauch trocken brennen und Deckel abnehmen.</li> </ul>
Die Kruste des Brotes ist zu dick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>In der Warmhaltefunktion bleibt das Brot lange fertig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nehmen Sie das Brot direkt nach dem Backen heraus.</li> </ul>
Es ist schwer, das Brot herauszubekommen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Mixer klebt an der Welle der Brottrommel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachdem Sie das Brot herausgenommen haben, geben Sie heißes Wasser in die Brottrommel.</li> <li>10 Minuten einweichen lassen, Rührstab herausnehmen und reinigen.</li> </ul>
Die Zutaten lassen sich nicht gut verrühren und das Brot wird nicht richtig gebacken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falsche Programmauswahl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie, ob das verwendete Rezept für das gewählte Menüprogramm geeignet ist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nachdem die Maschine zu arbeiten begann, wurde die obere Abdeckung viele Male geöffnet. Das Brot ist trocken und die Getoastet der Oberfläche ist nicht golden.</li> <li>Der Widerstand des Mixers, der Drehung oder des Mischens des Teigs reicht nicht aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach der letzten Gärung bitte den Deckel nicht mehr öffnen.</li> <li>Prüfen Sie, ob die flache Seite der Mischstabbohrung beschädigt ist.</li> <li>Nehmen Sie den Broteimer heraus und nehmen Sie die Gabel heraus, um normal zu arbeiten.</li> <li>Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte zur Inspektion und Wartung des Produkts an das Kundendienstpersonal.</li> </ul>
Das Display zeigt den Hinweis „H:HH“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diese Warnung zeigt an, dass die Temperatur im Brotkasten zu hoch ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, schalten Sie den Brotbackautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie dann die Brotschale und öffnen Sie den Deckel, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.</li> </ul>
Das Display zeigt die Warnung „E:E0“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausfall des Wärmesensors.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine muss repariert werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienstmitarbeiter.</li> </ul>
Im Motor sind Geräusche zu hören, aber die Maschine rührt sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kastenform ist falsch positioniert oder der Teig ist zu groß zum Herausnehmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob die Backform richtig befestigt ist.</li> <li>Achten Sie darauf, dass der Teig nach Rezept zubereitet wird und die Menge der Zutaten stimmt.</li> </ul>
Die Größe des Brotes ist so groß, dass es den Deckel des Deckels drückt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hefe, Mehl oder Wasser ist zu viel.</li> <li>Die Umgebungstemperatur ist zu hoch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren und reduzieren Sie die Menge entsprechend dem Rezept.</li> </ul>
Das Brotformat ist zu klein oder das Brot geht nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben keine Hefe hinzugefügt oder die Hefemenge ist nicht ausreichend.</li> <li>Die Hefe kann eine schlechte Aktivität aufweisen, wenn die Wassertemperatur zu hoch ist oder die Hefe mit Salz gemischt wird.</li> <li>Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie die Menge und Ausbeute der Hefe.</li> <li>Erhöhen Sie die Raumtemperatur richtig.</li> </ul>

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Teig ist so groß, dass er die Brotform überläuft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Flüssigkeitsmenge ist zu groß für den Teig und die Hefe ist zu groß.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und Sie verbessern die Festigkeit des Teigs.</li> </ul>
Das Brot fällt beim Backen des Teiges in den Mittelteilen zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das verwendete Mehl ist nicht stark und kann den Teig nicht aufgehen lassen.</li> <li>Die Heferate ist zu schnell oder die Temperatur der Hefe ist zu hoch.</li> <li>Zu viel Wasser macht den Teig zu feucht und weich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie Mehl, um Brot oder Mehl der Kraft zu machen.</li> <li>Verwenden Sie die Hefe bei Zimmertemperatur.</li> <li>Je nach Wasseraufnahmefähigkeit die Wassermenge im Rezept anpassen.</li> </ul>
Das Gewicht des Brotes ist zu schwer und der Teig zu fest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es gibt zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.</li> <li>Es sind zu viele Nusszutaten oder zu viel Vollkornmehl enthalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzieren Sie die Mehlmenge oder erhöhen Sie die Wassermenge.</li> <li>Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefemenge.</li> </ul>
Die mittleren Teile des Brotes sind nach dem Schneiden des Brotes hohl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es gibt überschüssiges Wasser, Hefe oder das Rezept enthält kein Salz.</li> <li>Die Wassertemperatur ist zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzieren Sie das Wasser oder die Hefe entsprechend und überprüfen Sie die Salzmenge.</li> <li>Überprüfen Sie, ob die Wassertemperatur angemessen ist.</li> </ul>
Die Oberfläche des Brotes haftet am trockenen Pulver.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brot enthält stark klumpende Zutaten wie Butter und Bananen etc.</li> <li>Wegen Wassermangel rührt es nicht richtig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fügen Sie dem Brot keine stark bindenden Zutaten hinzu.</li> <li>Überprüfen Sie das Wasser und die mechanische Konstruktion des Brotbackautomaten.</li> </ul>
Bei Kuchen oder Speisen mit zu viel Zucker ist die Brotkruste zu dick und die Backgetoastet zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterschiedliche Rezepturen oder Zutaten wirken sich beim Brotbacken stark aus, die Backgetoastet wird durch den hohen Zuckeranteil sehr dunkel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Gargetoastet für das Rezept mit zu viel Zucker zu dunkel ist, drücken Sie Start/Stop, um das Programm 5-10 Minuten vor dem erwarteten Ende zu unterbrechen.</li> <li>Bevor Sie das Brot herausnehmen, sollten Sie das Brot oder den Kuchen etwa 20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel in einer Pfanne lassen.</li> <li>Wenn die Gargetoastet für das Rezept mit zu viel Zucker zu dunkel ist, drücken Sie Start/Stop, um das Programm 5-10 Minuten vor dem erwarteten Ende zu unterbrechen.</li> <li>Bevor Sie das Brot herausnehmen, sollten Sie das Brot oder den Kuchen etwa 20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel in einer Kastenform aufbewahren.</li> </ul>



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Dank u voor het kiezen van onze broodbakmachine. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies eventueel door aan de toekomstige eigenaar van het toestel. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enige schade die voortvloeit uit het niet opvolgen door de gebruiker van deze instructies.

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

---

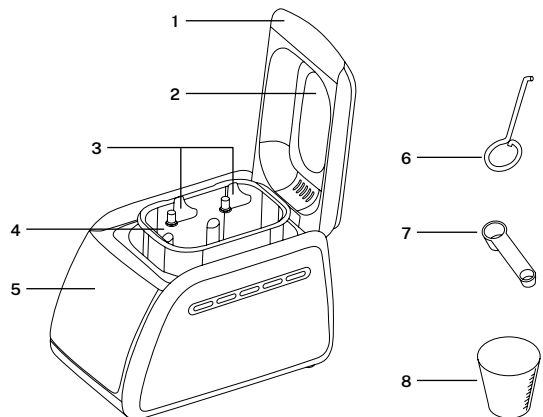
Voordat u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

- Zorg ervoor dat het spanningsbereik geschikt is voor uw elektriciteitsnet en dat het stopcontact goed geaard is.
- Als het netsnoer, het stopcontact of een ander elektrisch onderdeel van het apparaat beschadigd is, neem dan contact op met de Klantenservice om het te laten repareren en om het risico op een elektrische schok te voorkomen. Probeer nooit zelf het apparaat uit elkaar te halen en te repareren.
- Gebruik geen verlengsnoeren of adapters. Als het netsnoer te kort is, vraag dan een gekwalificeerde elektricien of reparateur om een stekker in de buurt van het apparaat te installeren.
- Dit product mag niet worden gebruikt met een externe timer of een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
- Haal het product nooit zelf uit elkaar om gevaar te voorkomen.
- Plaats het netsnoer, de stekker of enig ander onderdeel van het product niet in water of een natte omgeving om elektrische schokken te voorkomen.
- Raak het netsnoer niet aan met een verwarmingsoppervlak om schade te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een waterkoker, elektrisch fornuis, oven, magnetron of andere warmtebronnen. Laat rondom het product voldoende ruimte vrij om een afstand van minimaal 11 cm aan te houden.
- Voordat u het apparaat inschakelt, moet u ervoor zorgen dat de broodtrommel op zijn plaats is geïnstalleerd. Als deze niet correct is geïnstalleerd, mag u het product niet gebruiken.
- Raak geen bewegende delen aan terwijl het apparaat in werking is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en/of door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die het met zich meebrengt begrijpen.

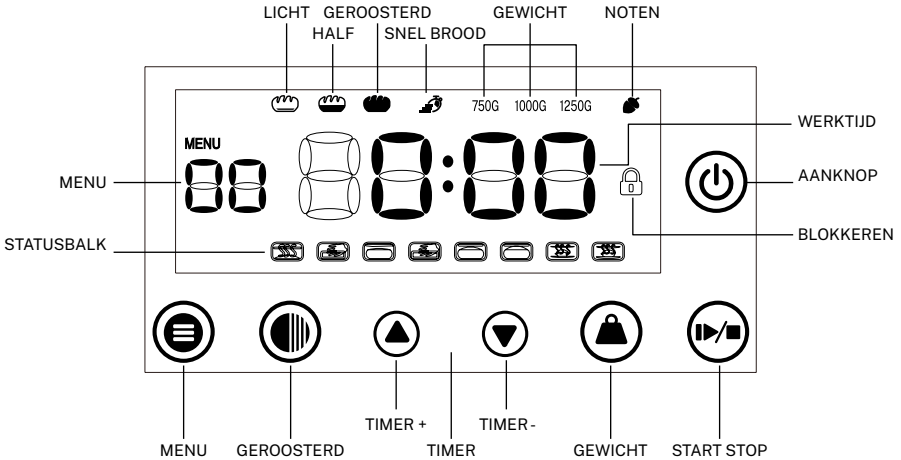
- Plaats geen harde materialen op de kern en schaal van de broodkubus. Dit kan de machine beschadigen.
- Gebruik geen metalen borstel om het product schoon te maken, dit kan krassen veroorzaken.
- Vermijd contact met onder spanning staande delen, dit kan een risico op een elektrische schok opleveren.
- Raak de bodem van de broodtrommel niet aan als het apparaat in werking is. Raak de hete delen, vooral het ventilatievenster van de bovenklep, niet aan en druk er niet op om brandwonden te voorkomen.
- Haal de broodemmer er niet met geweld uit om uzelf niet te bezeren. Richt tegelijkertijd niet, druk willekeurig, vooral op het ventilatievenster van de bovenklep, om uzelf niet te verbranden.
- Plaats geen te grote etenswaren of metalen voorwerpen in de broodbakmachine, deze kunnen de machine gemakkelijk beschadigen of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen karton, plastic, papier en andere soortgelijke brandbare voorwerpen in de buurt van het product om ongelukken te voorkomen.
- Raak het oppervlak met hoge temperatuur niet aan. Gebruik na het bakken een droge want of doek.
- Verplaats het product nooit wanneer het in gebruik is. Voor het reinigen moet het product zijn uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact zijn gehaald.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- De warmte en stoom die tijdens het kookproces worden gegenereerd, moeten constant worden afgevoerd.
- Bedek de machine nooit met een handdoek of ander voorwerp om brandgevaar te voorkomen.
- Dit product is geschikt voor huishoudelijk of soortgelijk gebruik, gebruik het product niet voor andere doeleinden of buitenshuis.

## ONDERDELEN LIJST

1. Bovendek
2. Raam
3. Kneders
4. Brood emmer
5. Controlepaneel
6. Haak
7. Meet lepel
8. Meten van glas



## CONTROLEPANEEL



**MENU:** Met de menuknop navigeer je door het LCD-scherm tussen de 12 vooraf ingestelde programma's:

- |               |               |                  |            |
|---------------|---------------|------------------|------------|
| 1. Essentieel | 4. Zoet       | 7. Zonder gluten | 10. Taart  |
| 2. Frans      | 5. Super snel | 8. Massa         | 11. Jam    |
| 3. Uitgebreid | 6. Karnemelk  | 9. Pastadeeg     | 12. Bakken |

**GEROOSTERD:** Via deze knop kunt u de gewenste mate van brood roosteren instellen. Er zijn drie soorten bruiningsgraden: Licht/Gemiddeld/Tan.

U kunt de bruiningsgraad alleen gebruiken voor de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 en 10. Voor de rest van de programma's is het roosterniveau altijd het middelste niveau.

**TIJD +:** Met deze knop kunt u de gewenste werktijd verlengen.

De tijd wordt per klik met 10 minuten verhoogd, als u ingedrukt houdt, kunt u snel vooruitspoelen.

De maximale bereidingstijd is 15 uur, maar u kunt deze optie alleen instellen in de menu's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 en 12.

**TIJD -:** Met deze knop kunt u de gewenste werktijd verkorten.

De tijd wordt met 10 minuten per klik verkort. Als u deze knop ingedrukt houdt, kunt u snel vooruitspoelen.

De minimale kooktijd is 10 minuten, deze optie alleen instellen in de menu's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 en 12.

**GEWICHT:** Door deze knop te selecteren kunt u het gewicht van het brood kiezen tussen 1000 g, 1250 g of 1500 g.

U kunt deze opties alleen kiezen in de menu's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 en 10, in de rest van de menu's is het standaardgewicht 1000 g.




**START STOP:** Druk op deze knop om de broodbakmachine te starten en druk nogmaals op deze knop als u het koken wilt onderbreken.

Houd de Start/Stop-knop 3 seconden ingedrukt om het programma te verlaten.

## HOE BROOD TE MAKEN

---






Met deze broodbakmachine kun je 3 soorten baksels en broodmaten maken. Standaard staat het brood op medium toast met een grootte van 1000 gr.

1. Reinig de broodemmer, het roerstokje, de maatbeker en de maatlepel.
2. De twee halfronde gaten van de roerstaaf worden op de roterende as van de broodemmer geplaatst.
3. Kies "MENU 1" (klassiek brood en 1000g), maak het geselecteerde recept en voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde. Doe ten slotte het bakpoeder of de gist in de bloem, maar dompel het niet onder in het water.
4. Plaats het broodblokje terug in de machine, plaats het direct in de basis en druk het naar beneden zodat het past en sluit vervolgens de bovenklep van de broodbakmachine.
5. Sluit vervolgens de broodbakmachine aan op het stroomnet, het stroompictogram verschijnt op het scherm , druk op de knop en zet de machine aan, het scherm zal oplichten en het standaard "Menu 1" zal verschijnen.
6. Druk op de Start/Stop-knop , er klinkt een korte pieptoon, de broodbakmachine begint te werken en het aftellen van de werktijd wordt op het scherm weergegeven. Als u nogmaals op de Start/Stop-knop drukt, pauzeert de machine en blijft de tijd op het scherm knipperen.
7. Wanneer het aftellen het einde bereikt, klinkt er een pieptoon, wordt de broodproductie voltooid en gaat de machine automatisch naar de "Keep Warm"-modus.
8. Druk op de Start/Stop-knop , gedurende twee seconden klinkt er een korte pieptoon en wordt de modus "Keep Warm" afgesloten.
9. Open de bovenklep van de machine en gebruik een ovenwant, til de emmer uit de binnenholte en giet het brood erin.






## HOE TE GEBRUIKEN

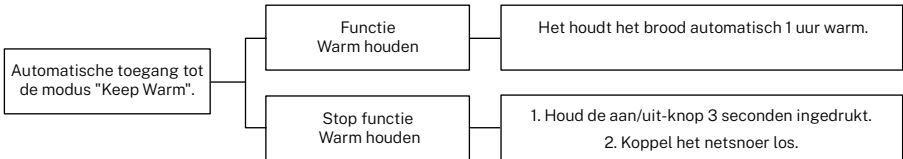
---

### Functie ontgrendelen/starten/pauzeren/afsluiten

1. Druk na het selecteren van een programma op de Start/Stop-knop . Om te beginnen zal de broodbakmachine beginnen te werken en zal het programma draaien.
2. Na een minuut wordt het scherm automatisch vergrendeld en verschijnt er een slotpictogram  op het bedieningspaneel wordt dit slot gebruikt om stringen en andere problemen in het werkproces te voorkomen.
3. Als u het programma wilt pauzeren of stoppen, moet u eerst het bedieningspaneel ontgrendelen. Om dit te doen, moet u de Menu-knop ingedrukt houden  gedurende 3 seconden hoort u een pieptoon en het slotpictogram  zal verdwijnen. Op dit moment wordt het bedieningspaneel ontgrendeld.
4. Druk op de Start/Stop-knop  nogmaals en het programma wordt onderbroken. Als er gedurende 3 minuten geen bediening is of als de slaapstand wordt verlaten, blijft de broodbakmachine werken.
5. Houd de Start/Stop-knop ingedrukt  gedurende 3 seconden klinkt er een pieptoon en stopt het programma.







## Bakfunctie

1. Open de bovenklep van het apparaat, til de hendel van de broodemmer verticaal omhoog vanuit de binnenholte, neem de broodemmer eruit, maak de ton en de twee kneedstaven schoon. Plaats vervolgens beide kneedhaken op de roterende as van de broodemmer (let op: de boven- en onderrichting mogen niet worden omgekeerd),
2. Volgens de instructies in het menu dat overeenkomt met de broodrecepttabel en met behulp van het glas en de maatlepel voor de ingrediënten, plaatst u de ingrediënten van het deeg in het broodblokje en voegt u tenslotte het gistpoeder toe (de gist kan niet raak het water aan).
3. Plaats de broodkubus in de interne holte van de broodbakmachine. Installeer het verticaal op de basis (als het niet past, draai dan de twee stukken aan de onderkant van de broodvat zodat ze weg staan van de tanden op de basis) en bedek de broodbakmachine met de bovenklep.
4. Sluit de machine aan op een 230V stopcontact. De aan/uit-knop  licht op en er klinkt een pieptoon. Druk nogmaals op de aan/uit-knop  en er klinkt nog een pieptoon, het aanraakscherm licht op en het standaardmenu 1 "Klassiek brood" verschijnt, medium roosterniveau, gewicht 1000 gr. Op het display verschijnt de werktijd van 03:05 uur.
5. Druk op de geroosterdenknop  om het roosterniveau van het brood te selecteren. Druk vervolgens op de gewichtsknop  om het gewicht van het gewenste brood te selecteren.
6. Nadat u de parameters hebt gekozen die u wilt gebruiken, drukt u op de Start/Stop-knop  om de machine te starten en de broodbakmachine begint te werken.
7. Zodra de timer op nul staat, is het brood klaar, klinkt er een pieptoon en gaat de machine in de modus "Keep Warm".






8. Open het deksel van de broodbakmachine en verwijder met behulp van een ovenwant voorzichtig het blokje brood, aangezien het blokje heet is en u kunt verbranden.
9. Prik met behulp van de haak in het brood om te controleren of het van binnen goed gebakken is.

## Gepersonaliseerd programma

1. Druk op de menuknop  om het menu 12 te selecteren dat overeenkomt met het personalisatieprogramma en druk vervolgens op de gegeroosterde toets  om de gewenste bruiningsgraad van het brood te selecteren; licht, medium of geroosterd.
2. Druk op de knop Gewicht  om de grootte van het brood te selecteren dat u wilt bakken.
3. Druk vervolgens op de tijdknoppen + of - om de resterende kooktijd aan te passen.
4. Na het instellen van alle tijdwaarden zal het display de totale bereidingstijd tonen. Druk ten slotte op de Start/Stop-knop  en de machine begint te werken.
5. Als u de bereidingstijd wilt wijzigen, drukt u op de knoppen  of  om het te veranderen.

## Programma functie

De programmafunctie kan tot 15 uur van tevoren worden gebruikt, meestal wordt deze gebruikt om 's nachts te programmeren om de volgende ochtend versgebakken brood te hebben. Deze optie is alleen beschikbaar voor programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 en 8.

- Steek de stekker in het stopcontact, zet de machine aan en selecteer het menu dat je wilt gebruiken, het gewicht van het brood en de mate van roosteren.
- Druk vervolgens op de knoppen  of  om de geplande tijd in te stellen, het tijdpictogram  verschijnt tussen de pijlen.
  - Bereken de starttijd. Voorbeeld: 10 uur, het is 21.00 uur en ik wil dat het om 7.00 uur begint.
  - Stel de starttijd in op: 10 uur.
- Druk ten slotte op de Start/Stop-knop om de broodbakmachine in de programmeermodus te starten.

### Waarschuwingen:

- Plaats tijdens het gebruik van de programmeerfunctie geen eieren of producten die kunnen bederven in de machine, aangezien deze voedingsmiddelen besmet kunnen raken door even te wachten.
- Het deeg om te bakken moet bedekt zijn met bloem. Om de gist actief te houden, mag hij het water niet raken.
- De weergavetijd die op het scherm verschijnt, is de voltooiingstijd van het bakken van brood.

## Zoemer waarschuwingfunctie

- Wanneer de stroom van de machine wordt ingeschakeld, klinkt er een snelle pieptoon. Elke bedieningsknop heeft een snelle pieptoon.
- Menu werk voltooiing geluid: Wanneer de werktijd van het menu 00:00 bereikt, klinkt het 10 keer om te waarschuwen dat het koken klaar is.
- Wanneer de tijd van de warmhoudmodus is verstreken, klinkt er een snelle pieptoon.

## Geheugen uitschakelen


- Deze broodbakmachine heeft een geheugenfunctie voor instellingen voor als de stroom onverwachts uitvalt.
  - Als de stroomonderbreking niet langer is dan 10 minuten, zet u de broodbakmachine weer aan, de instelling wordt opgeslagen en u kunt doorgaan met de eerder ingestelde bereiding. Als u meer kooktijd nodig heeft, kunt u dit op elk moment wijzigen met de knoppen + of - tijd.
  - Als de stroomuitval langer duurt dan 10 minuten, kan de broodbakmachine de eerder ingestelde functie mogelijk niet hervatten.

## Warmhoudfunctie

- Dit apparaat heeft een warmhoudfunctie omdat de machine automatische isolatie heeft.
- Als je klaar bent met het bakken van het brood en je haalt het er niet op tijd uit, dan kun je de warmhoudfunctie gebruiken om het brood op temperatuur te houden als je het eruit haalt en vers maakt.
- Zodra het brood gebakken is, schakelt de machine automatisch over op de warmhoudstand. Op het scherm knippert de tijd 00:00 en de warmhoudfunctie wordt voor een uur geactiveerd.
- Nadat het warmtebehoud is voltooid, maakt de machine een snel geluid om het einde van deze functie aan te geven.
- Om de warmhoudmodus te verlaten, houdt u de ster/stopknop 3 seconden ingedrukt, er klinkt een pieptoon en de machine verlaat deze modus.

## Functie van noten

Deze machine heeft een functie om noten toe te voegen.

1. Nadat de broodbakmachine een bepaalde tijd heeft gewerkt, klinkt er een continue pieptoon en wordt het moerpictogram weergegeven , geeft het aan dat het tijd is om de noten aan het brood toe te voegen.
2. Open direct het deksel van de broodbakmachine en giet de voorbereide hoeveelheid noten in de broodemmer en sluit vervolgens het bovendeksel weer.

### Advies:

- Voeg niet te veel noten toe, de juiste hoeveelheid is meestal tussen de 50 en 80 gr.
- Plaats geen te harde noten om schade aan de coating van de broodemmer te voorkomen.

## Snelle broodfunctie

Naast menu 5 "Snelbrood" kunnen de menu's 1, 2, 3 en 4 ook als volgt de functie Snelbrood gebruiken:

- Wanneer u menu 1, 3 of 4 gebruikt, drukt u op de knop "COLOR" om de snelbroodfunctie te selecteren en het pictogram verschijnt. .
- Wanneer u deze functie gebruikt om snel brood te maken, staat de bruiningsgraad standaard op medium en kan niet worden gewijzigd.

## WEES EXTRA VOORZICHTIG

---

Voordat u sommige ingrediënten gebruikt, moet u extra voorzichtig zijn, omdat ze niet allemaal op dezelfde manier werken als het gaat om het maken van brood.

### Meel

Er kan geen meel worden gebruikt om goed brood te maken, als u geen speciaal meel voor brood kunt kopen, moet u "meel met een hoog glutengehalte" of "speciaal meel voor knoedels" gebruiken.

### Gist

Gebruik geen zuiveringszout of bakpoeder in plaats van bakpoeder. Als het gistpoeder is verlopen of niet actief genoeg is, zal de zachtheid en melligheid van het brood ernstig worden aangetast. Voeg 2 eetlepels gist toe en laat 10 minuten op een warme plaats staan. Het mengsel moet tot 1 kopje schuimen. Zo niet, koop dan verse gist om te voorkomen dat het brood bezwijkt.

Opmerking: Elk merk bakpoeder heeft een ander fermentatie-effect, bij het maken van brood kun je de hoeveelheid bakpoeder aanpassen aan het fermentatieniveau.

### Zout

Zout is nodig om de smaak van brood te verbeteren, om de kleur van brood te versterken bij het bakken, maar het remt ook de groei van gist, doe niet te veel zout in je recept.

Als u geen zout aan uw recept wenst toe te voegen, kan de gisting iets groter zijn dan normaal.

### Boter

Voordat u boter aan uw recept toevoegt, moet deze worden gesmolten, uit de koelkast worden gehaald of in kleine stukjes worden gesneden, zodat ze goed mengen.

## Eieren

U kunt eieren aan uw recept toevoegen om de vezelstructuur van het brood te verbeteren en rijke voeding om het brood groter te maken. Vergeet niet dat het ei een speciale smaak heeft. Voeg de ingrediënten toe die je nodig hebt voor je recept en roer gelijkmatig (elke keer dat je 1 ei toevoegt, moet je ongeveer 50 ml minder water toevoegen).

## Overtollig water

Het deeg is te zacht en vormloos:

- Als er een teveel aan water is, blijft het deeg niet bolvormig als het roeren wordt gestopt en zakt het zeer snel in. Het deeg zal erg plakkerig zijn.
- Brood heeft grote huidmondjes, is hard en onelastisch, het oppervlak van het brood is plat of het zal inzakken, terwijl de normale vorm van de bovenkant een volledige halve bol zou moeten zijn.

Voeg telkens 1-2 eetlepels bloem toe, afhankelijk van de mate van droogheid en vochtigheid. Wacht tot het meel volledig in het deeg is opgenomen en beoordeel dan het vocht.

## Gebrek aan water

Als er nog droge bloem op de bodem van het broodvat zit, het deeg niet goed agglomereert of klein is, kan er een gebrek aan water in het deeg zijn.

Gebrek aan water in het deeg kan ervoor zorgen dat, hoewel het deeg stevig en plat is, het oppervlak van het brood ruw wordt en de korst van het brood hard.

Voeg zoveel water als nodig toe aan het deeg en roer nog 5 minuten. Voeg elke keer dat u water toevoegt een eetlepel bloem toe om het deeg volledig te mengen en controleer of het vochtgehalte van het deeg juist is.

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

- Houd het oppervlak van de machine schoon.
  1. Voordat u de broodbakmachine reinigt, moet u ervoor zorgen dat de machine volledig is afgekoeld, uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt.
  2. Gebruik een zachte, vochtige doek gedrenkt in een kleine hoeveelheid neutraal reinigingsmiddel, veeg voorzichtig af en droog af met een droge doek. Gebruik nooit oplosmiddelen of andere bijtende oplossingen die de machine kunnen beschadigen.
- Houd accessoires schoon.
  1. Reinig na elk gebruik alle gebruikte accessoires om ophoping te voorkomen.
  2. Als het roerstokje in het broodblokje zit, kun je het er gemakkelijk uithalen door een beetje heet water toe te voegen en even te laten weken.
  3. Om de extra broodtrommel schoon te maken spoelen met water, gebruik geen harde borstel of andere elementen die de broodtrommel of andere extra oppervlaktescoating kunnen beschadigen.
- Omgevingstemperatuur.
  1. De gebruikstemperatuur van dit apparaat moet liggen tussen -10°C ~ 40°C.
  2. Berg het apparaat niet op in een vochtige ruimte. De relatieve vochtigheid van de lucht moet lager zijn dan 95% (bij 25°C).
  3. Bewaar temperatuur: Tussen -40°C ~ 60°C.
  4. Bewaar dit apparaat nooit in de buurt van onvlambare of bijtende gassen.

## PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er komt rook uit de radiator van de machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zitten ingrediënten vast aan of in de buurt van de warmtepijp.</li> <li>• Het is de eerste keer dat u de machine gebruikt en er zit beschermende olie op het oppervlak van de warmtepijp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact en maak de warmtepijp schoon, en pas op dat u zich niet brandt.</li> <li>• Bij het eerste gebruik droog branden en deksel verwijderen.</li> </ul>
De korst van het brood is te dik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In de warmhoudfunctie blijft het brood lang klaar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal het brood er net na het koken uit.</li> </ul>
Het is moeilijk om het brood eruit te krijgen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De mixer kleeft aan de as van de broodtrommel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe na het uitnemen van het brood heet water in de broodtrommel.</li> <li>• Laat 10 minuten weken, verwijder de roerstaaf en maak deze schoon.</li> </ul>
De ingrediënten roeren niet goed en het brood bakt niet goed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkeerde programmakeuze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het recept dat u gebruikt geschikt is voor het menuprogramma dat u kiest.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nadat de machine begon te werken, werd de bovenklep vele malen geopend. Het brood is droog en de geroosterd van het oppervlak is niet goudgeroosterdig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open het deksel niet na de laatste gisting.</li> </ul>
Op het display verschijnt de melding "H:HH"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De weerstand van de mixer, draaien of mengen van het deeg is niet voldoende.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de platte kant van het mengstaafgat beschadigd is.</li> <li>• Haal de broodemmer eruit en haal de vork eruit om normaal te werken.</li> <li>• Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de klantenservice voor inspectie en onderhoud van het product.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze waarschuwing geeft aan dat de temperatuur in de broodtrommel te hoog is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk op de Start/Stop-knop, schakel de broodbakmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder vervolgens de broodbak en open het deksel totdat de broodbakmachine is afgekoeld.</li> </ul>
Het display toont de waarschuwing "E:E0"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermische sensor defect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De machine heeft reparatie nodig. Neem contact op met uw service-vertegenwoordiger.</li> </ul>
Er zijn geluiden hoorbaar in de motor, maar de machine beweegt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De bakvorm is verkeerd geplaatst of het deeg is te groot om te verwijderen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de broodpan correct is bevestigd.</li> <li>• Zorg ervoor dat het deeg gemaakt is volgens het recept en dat de hoeveelheid van de ingrediënten correct is.</li> </ul>
De grootte van het brood is zo groot dat het de deksel van het deksel duwt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gist, meel of water is overdreven.</li> <li>• De omgevingstemperatuur is te hoog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de bovenstaande factoren en verminder de hoeveelheid op de juiste manier volgens het recept.</li> </ul>
De broodmaat is te klein of het brood rijst niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt geen gist toegevoegd of de hoeveelheid gist is niet voldoende.</li> <li>• De gist kan een slechte activiteit hebben als de watertemperatuur te hoog is of de gist wordt gemengd met zout.</li> <li>• De omgevingstemperatuur is te laag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de hoeveelheid en opbrengst van de gist.</li> <li>• Verhoog de kamertemperatuur op de juiste manier.</li> </ul>

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het deeg is zo groot dat het de bakvorm overstroomt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De hoeveelheid vloeistof is te veel voor het deeg en de gist is te veel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verminder de hoeveelheid vloeistoffen en u verbetert de stijfheid van het deeg.</li> </ul>
Het brood zakt in de middelste delen in tijdens het bakken van het deeg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het gebruikte meel is niet sterk en kan het deeg niet laten rijzen.</li> <li>De gistsnelheid is te hoog of de temperatuur van de gist is te hoog.</li> <li>Te veel water maakt het deeg te nat en zacht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik meel om brood of meel van kracht te maken.</li> <li>Gebruik de gist op kamertemperatuur.</li> <li>Pas de hoeveelheid water in het recept aan op basis van de absorptie van water.</li> </ul>
Het gewicht van het brood is te zwaar en het deeg is te dicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er is te veel meel of te weinig water.</li> <li>Er zijn te veel noteningrediënten of te veel volkorenmeel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verminder de hoeveelheid meel of verhoog de hoeveelheid water.</li> <li>Verlaag de hoeveelheid overeenkomstige ingrediënten en verhoog de hoeveelheid gist.</li> </ul>
De middelste delen van het brood zijn hol na het snijden van het brood.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er is overtollig water, gist of het recept bevat geen zout.</li> <li>De watertemperatuur is te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verminder het water of de gist op de juiste manier en controleer de hoeveelheid zout.</li> <li>Controleer of de watertemperatuur geschikt is.</li> </ul>
Het oppervlak van het brood kleeft aan het droge poeder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er zijn sterk klonterende ingrediënten in brood zoals boter en bananen etc.</li> <li>Roert niet goed door gebrek aan water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voeg geen sterk bindende ingrediënten toe aan het brood.</li> <li>Controleer het water en de mechanische constructie van de broodbakmachine.</li> </ul>
De broodkorst is te dik en de bakgeroosterd is te donker bij het maken van taarten of voedsel met een teveel aan suiker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verschiede recepten of ingrediënten hebben een groot effect op het maken van brood, de bakgeroosterd zal erg donker worden door de grote hoeveelheid suiker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de kookgeroosterd te donker is voor het recept met teveel suiker, druk dan op Start/Stop om het programma 5-10 minuten voor de verwachte eindtijd te onderbreken.</li> <li>Voordat u het brood eruit haalt, moet u het brood of de cake ongeveer 20 minuten in een pan bewaren met gesloten deksel.</li> <li>Als de kookgeroosterd te donker is voor het recept met teveel suiker, druk dan op Start/Stop om het programma 5-10 minuten voor de verwachte eindtijd te onderbreken.</li> <li>Voordat u het brood eruit haalt, moet u het brood of de cake ongeveer 20 minuten in een broodpan bewaren met gesloten deksel.</li> </ul>



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd, voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszego wypiekacza do chleba. Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia oraz w celu zapewnienia jego optymalnego wykorzystania prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Proszę zachować instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód zakupu i pudełko. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami bezpieczeństwa i środkami zapobiegania ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

---

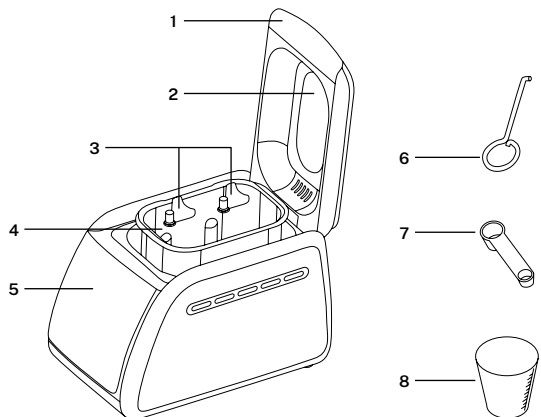
Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że zakres napięcia jest odpowiedni dla twojej sieci elektrycznej i że gniazdko elektryczne jest dobrze uziemione.
- Jeśli przewód zasilający, gniazdko lub jakikolwiek inny element elektryczny urządzenia jest uszkodzony, skontaktuj się z serwisem technicznym w celu naprawy i uniknięcia ryzyka porażenia prądem. Nigdy nie próbuj samodzielnie demontować i naprawiać urządzenia.
- Nie używaj przedłużaczy ani adapterów. Jeśli przewód zasilający jest za krótki, poproś wykwalifikowanego elektryka lub serwisanta o zainstalowanie wtyczki w pobliżu urządzenia.
- Tego produktu nie wolno używać z zewnętrznym timerem ani niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Nigdy nie demontuj produktu samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Nie wkładaj przewodu zasilającego, wtyczki ani żadnej innej części produktu do wody ani do wilgotnych miejsc, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego żadną powierzchnią grzewczą, aby uniknąć uszkodzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu podgrzewacza wody, kuchenki elektrycznej, piekarnika, kuchenki mikrofalowej lub innych źródeł ciepła. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca wokół produktu, aby zachować odległość co najmniej 11 cm.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że pojemnik na chleb jest zainstalowany na swoim miejscu, jeśli nie jest zainstalowany prawidłowo, nie zaczynaj używać produktu.
- Podczas pracy urządzenia nie dotykać ani nie przesuwać żadnych ruchomych części.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci i/lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

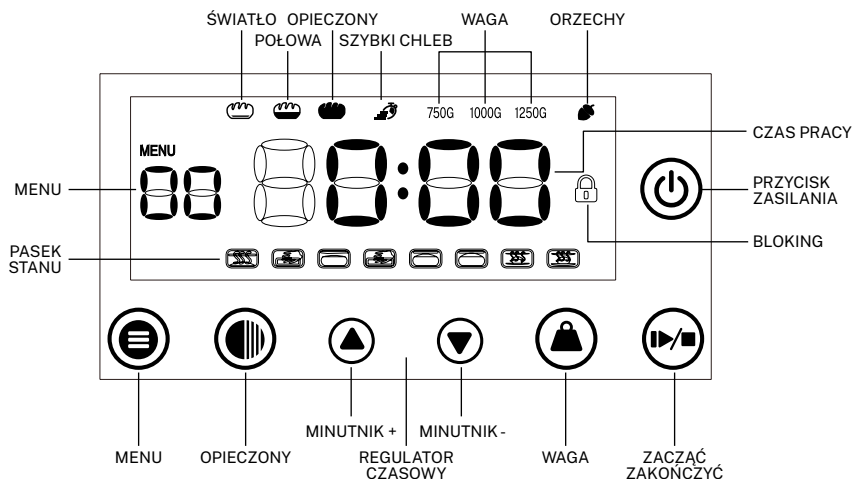
- Nie kładź twardych materiałów na rdzeniu i skorupie kostki chleba. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj metalowej szczotki do czyszczenia produktu, ponieważ może to spowodować jego zarysowanie.
- Unikaj kontaktu z częściami pod napięciem, może to spowodować ryzyko porażenia prądem.
- Podczas pracy urządzenia nie dotykać dna pojemnika na chleb. Nie dotykaj ani nie naciskaj gorących części, zwłaszcza okienka wentylacyjnego górnej pokrywy, aby się nie poparzyć.
- Nie wyjmuj na siłę pojemnika na chleb, aby nie zrobić sobie krzywdy. Jednocześnie nie celuj, naciskaj losowo, zwłaszcza część okna wentylacyjnego górnej pokrywy, aby się nie poparzyć.
- Nie wkładaj zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przedmiotów do maszyny do pieczenia chleba, ponieważ mogą one łatwo uszkodzić maszynę lub spowodować porażenie prądem.
- Nie umieszczaj kartonu, plastiku, papieru ani innych podobnych łatwopalnych przedmiotów w pobliżu produktu, aby uniknąć wypadku.
- Nie dotykaj powierzchni o wysokiej temperaturze. Po upieczeniu użyj suchej rękawicy lub szmatki.
- Nigdy nie przesuwasz produktu, gdy jest w użyciu. Przed czyszczeniem produkt musi być wyłączony, a urządzenie odłączone od zasilania.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Ciepło i para wytwarzane podczas procesu gotowania muszą być stale odprowadzane.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ręcznikiem lub innym przedmiotem, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Ten produkt nadaje się do użytku domowego lub podobnego, nie używaj go do innych celów ani nie używaj go na zewnątrz.

## LISTA CZĘŚCI

1. Górny pokład
2. Okno
3. Ugniatacze
4. Wiadro chleba
5. Panel sterowania
6. Hak
7. Miarka
8. Szkló pomiarowe



## PANEL STEROWANIA



**MENU:** Za pomocą przycisku menu można poruszać się po ekranie LCD pomiędzy 12 zaprogramowanymi programami:

- |                 |                 |                      |            |
|-----------------|-----------------|----------------------|------------|
| 1. Niezbędny    | 4. Słodki       | 7. Bez glutenu       | 10. Ciasto |
| 2. Francuski    | 5. Super szybko | 8. Masa              | 11. Dżem   |
| 3. Wyczerpujący | 6. Maślanka     | 9. Ciasto na makaron | 12. Upiecz |

**OPIECZONY:** Za pomocą tego przycisku możesz ustawić żądany poziom piekarności chleba. Istnieją trzy rodzaje poziomów przyrumienienia: Jasny/Średni/Jasny.

Opcji stopnia przyrumienienia można używać tylko dla programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 i 10. W pozostałych programach poziom piekarności będzie zawsze średni.

**CZAS +:** Za pomocą tego przycisku możesz zwiększyć żądany czas pracy.

Czas zwiększa się o 10 minut na kliknięcie, jeśli przytrzymasz, będziesz mógł szybko przewinąć do przodu.

Maksymalny czas gotowania wynosi 15 godzin, ale tę opcję można ustawić tylko w menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 12.

**CZAS -:** Za pomocą tego przycisku możesz skrócić żądany czas pracy.

Czas jest skracany o 10 minut na kliknięcie, jeśli przytrzymasz ten przycisk, będziesz mógł szybko przewinąć do przodu.

Minimalny czas gotowania to 10 minut, ta opcja będzie dostępna tylko w menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 12.

**WAGA:** Wybierając ten przycisk możesz wybrać wagę chleba pomiędzy 1000g, 1250g lub 1500g.

Możesz wybrać te opcje tylko w menu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 i 10, w pozostałych menu domyślna waga to 1000g.




**ZACZAĆ ZAKOŃCZYĆ:** Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić wypiekacz do chleba, a następnie naciśnij ten przycisk ponownie, jeśli chcesz wstrzymać pieczenie.

Aby wyjść z programu, przytrzymaj przycisk Start/Stop przez 3 sekundy.

## JAK ZROBIĆ CHLEB

---







Z tym wypiekaczem do chleba możesz upiec 3 rodzaje wypieków i rozmiary chleba. Domyślnie chleb jest ustawiony na średni tost o wielkości 1000 gr.

1. Wyczyść pojemnik na chleb, pałeczkę do mieszania, miarkę i łyżkę miarową.
2. Dwa półkoliste otwory pręta mieszającego będą umieszczone na osi obrotu pojemnika na chleb.
3. Wybierz „MENU 1” (chleb klasyczny i 1000 g), przygotuj wybrany przepis i dodaj składniki w dokładnej kolejności. Na koniec dodaj proszek do pieczenia lub drożdże do mąki, ale nie zanurzaj ich w wodzie.
4. Umieść kostkę chleba z powrotem w maszynie, włóż ją bezpośrednio do podstawy i dociśnij, aby się zmieściła, a następnie zamknij górną pokrywę wypiekacza do chleba.
5. Następnie podłącz wypiekacz do zasilania, na ekranie pojawi się ikona zasilania , naciśnij przycisk i włącz urządzenie, ekran zaświeci się i pojawi się domyślne „Menu 1”.
6. Naciśnij przycisk Start/Stop , rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, wypiekacz rozpocznie pracę, a na ekranie pojawi się odliczanie czasu pracy. Jeśli ponownie naciśniesz przycisk Start/Stop, urządzenie zatrzyma się, a czas na ekranie będzie nadal migał.
7. Gdy odliczanie dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, produkcja chleba zostanie zakończona, a urządzenie automatycznie przejdzie w tryb „Keep Warm”.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop , przez dwie sekundy rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i wyjdzie z trybu „Keep Warm”.
9. Otwórz górną pokrywę urządzenia i za pomocą rękawicy kuchennej wyjmij wiadro z komory wewnętrznej i wsyp chleb.






## JAK UŻYWAĆ

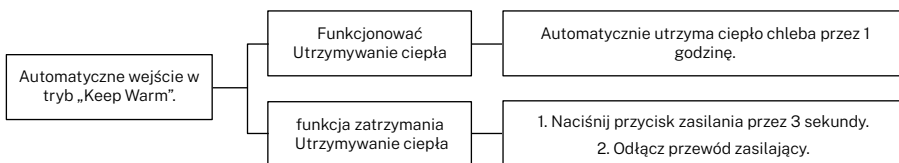
---

### Odblokuj/uruchom/wstrzymaj/wyłącz funkcję

1. Po wybraniu programu naciśnij przycisk Start/Stop . Na początek wypiekacz do chleba zacznie działać i program zostanie uruchomiony.
2. Po minucie ekran automatycznie się zablokuje i pojawi się ikona kłódki  na panelu sterowania. Blokada ta służy do zapobiegania awariom i innym problemom w procesie pracy.
3. Jeśli chcesz wstrzymać lub zatrzymać program, musisz najpierw odblokować panel sterowania. Aby to zrobić, musisz nacisnąć i przytrzymać przycisk Menu  przez 3 sekundy, usłyszysz sygnał dźwiękowy i ikonę kłódki  zniknie. W tym czasie panel sterowania zostanie odblokowany.
4. Naciśnij przycisk Start/Stop  ponownie, a program zostanie zawieszony. Jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna operacja lub nie nastąpi wyjście z trybu uśpienia, wypiekacz do chleba będzie nadal pracował.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop  przez 3 sekundy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i program zostanie zatrzymany.







## Funkcja pieczenia

1. Otwórz górną pokrywę urządzenia, podnieś uchwyt pojemnika na chleb pionowo do góry z komory wewnętrznej, wyjmij pojemnik na chleb, wyczyść cylinder i dwa pręty do ugniatania. Następnie umieść oba haki do wyrabiania ciasta na osi obrotu pojemnika na chleb (zwróć uwagę, aby górny i dolny kierunek nie były odwrócone),
2. Zgodnie z instrukcjami w menu odpowiadającym tabeli receptur chleba i za pomocą szklanki i miarki do składników umieść składniki ciasta w kostce chleba i na koniec dodaj drożdże w proszku (drożdże nie mogą dotknąć wody).
3. Umieść kostkę chleba w wewnętrznej komorze wypiekacza. Zainstaluj go pionowo na podstawie (jeśli nie pasuje, obróć dwa elementy na dnie beczki na chleb, tak aby były odchyłone od występów w podstawie) i przykryj wypiekacz górną pokrywą.
4. Podłącz maszynę do gniazdka 230V. Przycisk zasilania  zaświeci się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ponownie naciśnij przycisk zasilania  i rozlegnie się kolejny sygnał dźwiękowy, ekran dotykowy zaświeci się i pojawi się domyślne menu 1 „Chleb klasyczny”, średni stopień opiekania, waga 1000 gr. Na wyświetlaczu pojawi się czas pracy 03:05.
5. naciśnij przycisk opieczony  aby wybrać stopień opiekania chleba. Następnie naciśnij przycisk wagi  aby wybrać żądaną wagę chleba.
6. Po wybraniu parametrów, których chcesz użyć, naciśnij przycisk Start/Stop  aby uruchomić maszynę, a wypiekacz do chleba zacznie działać.
7. Gdy zegar osiągnie zero, chleb będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przejdzie w tryb „Keep Warm”.



8. Otwórz pokrywę wypiekacza do chleba i za pomocą rękawicy kuchennej ostrożnie wyjmij kostkę chleba, ponieważ będzie gorąca i może się poparzyć.
9. Za pomocą haka nakłuć chleb, aby sprawdzić, czy jest dobrze upieczony w środku.

## Program spersonalizowany

1. Naciśnij przycisk menu  aby wybrać menu 12 odpowiadające programowi personalizacji, a następnie naciśnij opieczony przycisk  wybrać żądany poziom zarumienienia chleba; lekki, średni lub palony.
2. Naciśnij przycisk Waga  aby wybrać rozmiar chleba, który chcesz upiec.
3. Następnie naciśnij przycisk czasu + lub -, aby ustawić pozostały czas gotowania.
4. Po ustawieniu wszystkich wartości czasu na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas gotowania. Na koniec naciśnij przycisk Start/Stop  i maszyna zacznie działać.
5. Jeśli chcesz zmodyfikować czas gotowania, naciśnij przyciski  albo  aby to zmienić.

## Funkcja programu

Z funkcji programowania można korzystać do 15 godzin wcześniej, zwykle używa się jej do zaprogramowania na noc, aby następnego ranka mieć świeżo upieczony chleb. Ta opcja jest dostępna tylko dla programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 i 8.

- Podłącz zasilanie, włącz urządzenie i wybierz menu, z którego chcesz korzystać, wagę chleba i poziom opiekania.
- Następnie naciśnij przyciski ▲ albo ▼ aby ustawić czas zgodnie z harmonogramem, między strzałkami pojawi się ikona czasu ⌚.
- Oblicz czas jego rozpoczęcia. Przykład: 10 godzin, jest 21:00 i chcę, żeby zaczęło się o 7:00.
- Ustaw godzinę rozpoczęcia na: 10 godzin.
- Na koniec naciśnij przycisk Start/Stop, aby uruchomić wypiekacz do chleba w trybie programowania.

### Ostrzeżenia:

- Podczas korzystania z funkcji programowania nie wkładaj do urządzenia jaj ani produktów, które mogą się zepsuć, ponieważ te produkty spożywcze mogą zostać skażone przez odczekanie.
- Ciasto do pieczenia należy oprószyć mąką. Aby drożdże były aktywne, nie powinny dotykać wody.
- Czas wyświetlany na ekranie to czas zakończenia pieczenia chleba.

## Funkcja brzęczyka

- Gdy zasilanie urządzenia jest włączone, emituje ono szybki sygnał dźwiękowy. Każdy przycisk operacyjny ma krótki sygnał dźwiękowy.
- Dźwięk zakończenia pracy menu: Gdy czas pracy menu osiągnie 00:00, zabrmi 10 razy, aby ostrzec, że gotowanie zostało zakończone.
- Gdy upłynie czas trybu utrzymywania ciepła, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

## Wyłącz pamięć


- Wypiekacz do chleba posiada funkcję zapamiętywania ustawień na wypadek nieoczekiwanego odcięcia zasilania.
  - Jeśli czas przerwy w dostawie prądu nie przekracza 10 minut, ponownie włącz wypiekacz, ustawienie zostanie zapisane i będziesz mógł kontynuować pieczenie ustawione wcześniej. Jeśli potrzebujesz więcej czasu gotowania, możesz go zmienić w dowolnym momencie za pomocą przycisków czasu + lub -.
  - Jeśli czas przerwy w dostawie prądu przekroczy 10 minut, wypiekacz może nie być w stanie wznowić wcześniej ustawionej funkcji.

## Funkcja utrzymywania ciepła

- To urządzenie ma funkcję utrzymywania ciepła, ponieważ urządzenie ma automatyczną izolację.
- Jeśli skończyłeś pieczenie chleba i nie wyjąłeś go na czas, możesz użyć funkcji utrzymywania ciepła, aby zachować temperaturę chleba po wyjęciu i zachować świeżość.
- Po upieczeniu chleba urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Na ekranie zacznie migać godzina 00:00, a funkcja utrzymywania ciepła zostanie włączona na jedną godzinę.
- Po zakończeniu podtrzymywania ciepła, urządzenie wyda krótki dźwięk informujący o zakończeniu tej funkcji.
- Aby wyjść z trybu utrzymywania ciepła, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop przez 3 sekundy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyjdzie z tego trybu.

## Funkcja orzechów

To urządzenie ma funkcję dodawania orzechów.


1. Po pewnym czasie pracy wypiekacza do chleba wyemitowany zostanie ciągły sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlona ikona nakrętki . Oznacza to, że nadszedł czas, aby dodać orzechy do chleba.
2. Bezpośrednio otwórz pokrywę wypiekacza do chleba i wsyp przygotowaną ilość orzechów do pojemnika na chleb, a następnie ponownie zamknij górną pokrywę.

### Rada:

- Nie dodawać zbyt dużo orzechów, odpowiednia ilość to zazwyczaj od 50 do 80 gr.
- Nie wkładaj zbyt twardych nakrętek, aby uniknąć uszkodzenia powłoki pojemnika na chleb.

## Funkcja szybkiego wypieku

Oprócz menu 5 „Szybki chleb”, menu 1, 3 i 4 mogą również korzystać z funkcji szybkiego chleba w następujący sposób:

- Gdy używasz menu 1, 3 lub 4, naciśnij przycisk „Opieczony”, aby wybrać funkcję szybkiego chleba, a pojawi się ikona .
- Gdy użyjesz tej funkcji do przygotowania szybkiego chleba, poziom zarumienienia zostanie domyślnie ustawiony na średni i nie będzie można go zmienić.

## ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ

---

Przed użyciem niektórych składników należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nie wszystkie działają w ten sam sposób, jeśli chodzi o pieczenie chleba.

### Mąka

Z każdej mąki nie da się zrobić dobrego chleba, jeśli nie można kupić specjalnej mąki do chleba, trzeba użyć „mąki z dużą zawartością glutenu” lub „specjalnej mąki do pierogów”.

### Drożdże

Nie używaj sody oczyszczonej ani proszku do pieczenia zamiast proszku do pieczenia. Jeśli drożdże w proszku są przeterminowane lub nie są wystarczająco aktywne, poważnie wpłynie to na miękkość i jędrność chleba. Dodać 2 łyżki drożdży i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut. Mieszanina powinna spienić się do 1 szklanki. Jeśli nie, kup świeże drożdże, aby zapobiec zepsuciu chleba.

Notatka: Każda marka proszku do pieczenia ma inny efekt fermentacji, podczas robienia chleba można dostosować ilość proszku do pieczenia zgodnie z poziomem fermentacji.

### Sól

Sól jest niezbędna do poprawienia smaku chleba, do podniesienia koloru chleba podczas pieczenia, ale także hamuje rozwój drożdży, nie dodawaj zbyt dużo soli do swojego przepisu. Jeśli nie chcesz dodawać soli do swojego przepisu, fermentacja może być nieco większa niż normalnie.

### Masło

Przed dodaniem masła do przepisu należy je roztopić, wyjąć z lodówki lub pokroić na małe kawałki, aby dobrze się połączyło.

## Jajka

Możesz dodać jajka do swojego przepisu, aby poprawić strukturę błonnika chleba i bogate składniki odżywcze, aby chleb był większy. Pamiętaj, że jajko ma szczególnie smaki.

Dodaj składniki potrzebne do Twojego przepisu i równomiernie wymieszaj (za każdym razem, gdy dodajesz 1 jajko, powinieneś dodać około 50 ml mniej wody).

## Nadmiar wody

Ciasto jest zbyt miękkie i bezkształtne:

- W przypadku nadmiaru wody ciasto nie pozostanie kuliste po zatrzymaniu mieszania i bardzo szybko opadnie. Ciasto będzie bardzo lepkie.
- Chleb ma duże aparaty szparkowe, jest twardy i nieelastyczny, powierzchnia chleba jest płaska lub się zapadnie, podczas gdy normalny kształt wierzchu powinien mieć pełną półkulę.

Za każdym razem dodawać 1-2 łyżki mąki, w zależności od stopnia wysuszenia i wilgotności. Poczekaj, aż mąka całkowicie połączy się z ciastem, a następnie oceń wilgotność.

## Brak wody

Jeżeli na dnie beczki chlebowej znajduje się jeszcze sucha mąka, ciasto nie zbryla się dobrze lub jest małe, w cieście może brakować wody.

Brak wody w cieście może spowodować, że chociaż ciasto jest twarde i płaskie, to powierzchnia chleba staje się szorstka, a skórka twarda.

Dodaj tyle wody, ile potrzeba do ciasta i mieszaj przez kolejne 5 minut. Za każdym razem, gdy dodajesz wodę, dodaj łyżkę mąki, aby dokładnie wymieszać ciasto i sprawdź, czy wilgotność ciasta jest prawidłowa.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

- Utrzymuj powierzchnię urządzenia w czystości.
  1. Przed czyszczeniem wypiekacza do chleba upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło, wyłącz je i odłącz od gniazdka elektrycznego.
  2. Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki zamoczonej w niewielkiej ilości neutralnego detergentu, delikatnie wytrzyj, a następnie osusz suchą szmatką. Nigdy nie używaj rozpuszczalników ani innych żrących roztworów, które mogą uszkodzić maszynę.
- Utrzymuj akcesoria w czystości.
  1. Po każdym użyciu wyczyść wszystkie używane akcesoria, aby zapobiec gromadzeniu się osadów.
  2. Jeśli patyk do mieszania jest osadzony w kostce chleba, można go łatwo usunąć, dodając trochę gorącej wody i pozwalając mu przez chwilę nasiąknąć.
  3. Do czyszczenia dodatkowej beczki na chleb przepłucz wodą, nie używaj twardej szczotki ani innych elementów, które mogą uszkodzić beczkę na chleb lub inną dodatkową powierzchnię.
- Temperatura otoczenia.
  1. Zakres temperatur użytkowania tego urządzenia powinien wynosić od -10°C do 40°C.
  2. Nie przechowuj urządzenia w wilgotnym miejscu. Wilgotność względna powietrza musi być niższa niż 95% (przy 25°C).
  3. Temperatura przechowywania: Pomiędzy -40°C ~ 60°C.
  4. Nigdy nie przechowuj tego urządzenia w pobliżu łatwopalnych lub żrących gazów.

## PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Z chłodnicy maszyny wydobywa się dym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do rurki grzewczej lub w jej pobliżu przywarły składniki.</li> <li>• Urządzenie jest używane po raz pierwszy i na powierzchni rurki ciepłej znajduje się olej ochronny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz i wyczyść rurkę ciepłą, uważając, aby się nie poparzyć.</li> <li>• Przy pierwszym użyciu wypalić do sucha i zdjąć pokrywkę.</li> </ul>
Skórka chleba jest zbyt gruba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chleb pozostaje gotowy przez długi czas w funkcji utrzymywania ciepła.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chleb wyjąć zaraz po zakończeniu pieczenia.</li> </ul>
Trudno jest wyjąć chleb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikser przykleja się do wałka bębna do chleba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po wyjęciu chleba nalej gorącej wody do bębna na chleb.</li> <li>• Pozostaw do namoczenia na 10 minut, wyjmij mieszadło i wyczyść je.</li> </ul>
Składniki nie mieszają się dobrze, a chleb nie piecze się prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niewłaściwy wybór programu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy przepis, którego używasz, jest odpowiedni dla wybranego programu menu.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po uruchomieniu maszyny górna pokrywa była wielokrotnie otwierana. Chleb jest suchy, a opieczony powierzchni nie jest złoty.</li> <li>• Opór miksera, obracanie czy mieszanie ciasta to za mało.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po ostatniej fermentacji proszę nie otwierać pokrywy.</li> <li>• Sprawdź, czy płaska strona otworu pręta mieszającego nie jest uszkodzona.</li> <li>• Wyjmij wiadro na chleb i wyjmij widelec, aby normalnie pracować.</li> <li>• Jeśli nie, skontaktuj się z personelem obsługi posprzedażnej w celu kontroli i konserwacji produktu.</li> </ul>
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „H:HH”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To ostrzeżenie wskazuje, że temperatura wewnątrz pojemnika na chleb jest zbyt wysoka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij przycisk Start/Stop, wyłącz i odłącz wypiekacz do chleba, a następnie wyjmij tackę na chleb i otwórz pokrywę, aż wypiekacz ostygnie.</li> </ul>
Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „E:E0”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Awaria czujnika termicznego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maszyna wymaga naprawy. Skontaktuj się z przedstawicielem serwisu.</li> </ul>
W silniku słychać odgłosy, ale maszyna się nie obraca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma do pieczenia chleba jest ustawiona nieprawidłowo lub ciasto jest zbyt duże, aby je wyjąć.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy forma do chleba jest prawidłowo zamocowana.</li> <li>• Upewnij się, że ciasto jest przygotowane zgodnie z recepturą, a ilość składników jest prawidłowa.</li> </ul>
Rozmiar chleba jest tak duży, że wypycha pokrywę pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbyt dużo drożdży, mąki lub wody.</li> <li>• Temperatura otoczenia jest zbyt wysoka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź powyższe czynniki i odpowiednio zmniejsz ilość zgodnie z recepturą.</li> </ul>
Wielkość chleba jest za mała lub chleb nie wyrasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie dodałeś drożdży lub ich ilość jest niewystarczająca.</li> <li>• Drożdże mogą wykazywać słabą aktywność, jeśli temperatura wody jest zbyt wysoka lub drożdże zostaną zmieszane z solą.</li> <li>• Temperatura otoczenia jest zbyt niska.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź ilość i wydajność drożdży.</li> <li>• Odpowiednio zwiększ temperaturę w pomieszczeniu.</li> </ul>

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Ciasto jest tak duże, że wylewa się z formy na chleb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ilość płynów jest zbyt duża w stosunku do ciasta, a drożdży jest za dużo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmniejsz ilość płynów, a poprawisz sztywność ciasta.</li> </ul>
Chleb zapada się w środkowej części podczas pieczenia ciasta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyta mąka nie jest mocna i nie może sprawić, że ciasto wyrośnie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyj mąki do zrobienia chleba lub mąki siły.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szybkość drożdży jest zbyt duża lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Użyj drożdży w temperaturze pokojowej.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt duża ilość wody sprawia, że ciasto jest zbyt mokre i miękkie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>W zależności od chłonności wody dostosuj ilość wody w przepisie.</li> </ul>
Chleb jest zbyt ciężki, a ciasto zbyt gęste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest za dużo mąki lub za mało wody.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest za dużo składników orzechowych lub za dużo mąki pełnoziarnistej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży.</li> </ul>
Środkowe części chleba są puste po pokrojeniu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jest nadmiar wody, drożdży lub przepis nie zawiera soli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zredukuj odpowiednio ilość wody lub drożdży i sprawdź ilość soli.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura wody jest zbyt wysoka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy temperatura wody jest odpowiednia.</li> </ul>
Powierzchnia chleba przykleja się do suchego proszku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chleb zawiera składniki silnie zbrylające, takie jak masło, banany itp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie dodawać do chleba składników silnie wiążących.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie miesza się prawidłowo z powodu braku wody.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną w piekarniku.</li> </ul>
Skórka chleba jest zbyt gruba, a opieczony wypiek jest zbyt ciemny podczas przygotowywania ciast lub potraw z nadmiarem cukru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Różne receptury lub składniki mają ogromny wpływ na wypiek chleba, opieczony wypiek stanie się bardzo ciemny ze względu na dużą ilość cukru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli opieczony gotowania jest zbyt ciemny dla przepisu z nadmiarem cukru, naciśnij przycisk Start/Stop, aby przerwać program 5-10 minut przed przewidywanym czasem zakończenia.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed wyjęciem chleba należy trzymać chleb lub ciasto w blaszce przez około 20 minut z zamkniętą pokrywką.</li> <li>Jeśli opieczony gotowania jest zbyt ciemny dla przepisu z nadmiarem cukru, naciśnij przycisk Start/Stop, aby przerwać program 5-10 minut przed przewidywanym czasem zakończenia.</li> <li>Przed wyjęciem chleba należy trzymać chleb lub ciasto w brytfance przez około 20 minut z zamkniętą pokrywką.</li> </ul>



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza naruszenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.





# CREATE



FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

RACCOLTA CARTA  
Verifica le disposizioni  
del tuo Comune.



CE

RoHS

/ Made in China