

INSTRUCTION MANUAL BREAD MAKER	ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ХЛІБОПІЧКА
BEDIENUNGSANLEITUNG BROTBACKAUTOMAT	MODE D'EMPLOI MACHINE A PAIN
INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA	MANUAL DE INSTRUCCIONES PANIFICADORA
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА	MANUALE DI ISTRUZIONII MACCHINA PER IL PANET
INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE APARAT DE FĂCUT PÂINE	دليل التعليمات جهاز صنع الخبز
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA DUONKERĖ	
UPUTSTVO ZA UPOTREBU AUTOMAT ZA PEČENJE HLEBA	
LIETOŠANAS RAMĀCĪBA AUTOMĀTISKĀ MAIZES CERŠANAS KRĀSNS	
УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА АВТОМАТ ЗА ХЛЯБ	



ENGLISH.....	PAGE 2	LIETUVIU K.....	P. 30	FRANÇAIS	PAGE 59
DEUTSCH	SEITE 7	SCG/CRO/B.I.H. .	STRANA 36	ESPAÑOL.....	PÁGINA 65
POLSKI.....	STRONA 12	LATVIAN.....	LPP. 41	ITALIANO	PAGINA 71
РУССКИЙ	СТР. 18	БЪЛГАРСКИ	СТР. 47	العربية.....	الصفحة 77
ROMANESTE.....	PAGINA 24	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 53		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS

FIRST

AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem

TZS

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS

FIRST

AUSTRIA®

Only GENUINE with this

TZS

Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ

TZS

FIRST

AUSTRIA®

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ

TZS

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
24. Save these instructions.

KNOW YOUR BREAD MAKER (see the fig. A)

1. Lid Lug
2. Viewing Window
3. Lid
4. Bread Pan
5. Housing
6. Kneading Blade
7. Control Panel (see below)
8. Measuring Cup
9. Measuring Spoon
10. Hook
11. Vent Cover
12. Vent

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(fig. B)

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)

1. This indicates the program you have chosen
2. The operation time for each program

START/STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the "START/STOP" button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the "START/STOP" button after a program has begun.

To stop the program, press the "START/STOP" button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

BAKING PROGRAM 1: BASIC

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the degree of browning of the bread via the button Color.

BAKING PROGRAM 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

BAKING PROGRAM 3: WHOLE WHEAT

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

BAKING PROGRAM 4: QUICK

(the loaf size and delay time are not applicable) kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

BAKING PROGRAM 5: SWEET

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

BAKING PROGRAM 6: ULTRA FAST

(the delay time is not applicable) Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

PROGRAM 7: GLUTEN FREE

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

BAKING PROGRAM 8: DOUGH

(the colour and loaf size are not applicable) For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

PROGRAM 9: JAM

(the colour, the loaf size and delay time are not applicable) For making jams.

BAKING PROGRAM 10: CAKE

(the loaf size is not applicable) Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

BAKING PROGRAM 11: SANDWICH:

kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

BAKING PROGRAM 12: BAKE

(the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing "TIME+" or "TIME-" button. By pressing the "TIME+" or "TIME-" button once, the time will increase or decrease by 1 minute. The adjusted time range is 10–60 minutes)

For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

COLOR

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

DELAY (TIME + OR TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "TIME + " or "TIME - ". Please note the delay time should include the baking

time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME+" or "TIME-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the TIME+ or TIME - to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

NOTE: The programs of DOUGH and JAM do not have the function of keep warm.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the —START/STOP" straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "HHH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows "LLL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using(except the program of BAKE and JAM). If the display shows "EE0" after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows "EE1", it means the temperature sensor short circuit.

FOR THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section "Cleaning and Maintenance".
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color. (if applicable).
7. Press the LOAF SIZE button to select the desired size (if applicable).
8. Set the delay time by pressing Time+ or Time- button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button to start working.
10. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press START/STOP button for approx. 2-4 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
11. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

12. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

13. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
14. If you are out of the room or have not pressed the START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour (if applicable), when keep warm is finished, beeps will be heard.
15. When do not use or completely operation, turn off the power switch and unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
Vent: To maintain ventilation, the vent cover should be detached for cleaning periodically.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in

size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

- 1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast
- 1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast
- 2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

- (1) pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup
- (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg

flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENT MEASUREMENT

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. If the auto adding ingredient function is used, after the flour has been kneaded, fruit ingredients will be automatically poured into the mixture. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

SPECIFICATION

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1. selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2. after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3. Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme diese Anweisungen vollständig durch und bewahren sie für zukünftigen Bezug auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch des Geräts sollten nachstehende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

1. Bitte lesen Sie alle Bedienungshinweise.
2. Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
4. Berühren Sie keine heißen Geräteteile, fassen Sie das Gerät nur an Griffen und Knöpfen an.
5. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder -stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um Stromschlag zu vermeiden.
6. Bei Nichtbenutzung, vor dem Ansetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
9. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
10. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Kochplatten oder in einem vorgewärmten Ofen auf.
12. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllte Brotform ein.
14. Schlagen Sie die Brotform nicht auf und schlagen Sie auch nicht auf die Brotform, das kann zu Schäden führen.
15. Bringen Sie keine metallischen Gegenstände oder Folie in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden.
16. Decken Sie den Brotbackautomaten nicht ab, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Nichtbeachtung kann zu Feuer führen.
17. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
18. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Arbeitsfläche auf.
19. Nicht im Freien benutzen.

20. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer ähnlichen Fernwirkereinrichtung.
21. Dieses Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
22. Dieses Gerät ist zur Benutzung im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
 - Mitarbeiterküchen in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Für Hotel- und Moteltgäste oder ähnliche Wohnumgebungen;
 - Übernachtungsbetriebe
23. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllte Brotform ein.
24. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

LERNEN SIE IHREN BROTBACK-AUTOMATEN KENNEN Siehe Abb. A

1. Deckelhalterung
2. Sichtfenster
3. Deckel
4. Brotbackform
5. Gehäuse
6. Knetschaufel
7. Bedienfeld (siehe unten)
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Aufhänger
11. Abdeckung Belüftungsschlitze
12. Belüftungsschlitze

BEDIENFELD UND FUNKTIONEN Abb. B

(Änderung des Aufdrucks vorbehalten.)

1. Anzeige des gewählten Programms
2. Laufzeit des Programms

START/STOP

Mit dieser Taste wird das gewählte Backprogramm gestartet und beendet.

Drücken Sie zum Starten einmal START/STOP.

Es ertönt ein Signalton und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt. Alle weiteren Tasten (außer START/STOP) sind nun deaktiviert.

Halten Sie START/STOP zum Beenden des Backprogramms etwa 3 Sekunden gedrückt, bis die Beendigung mit einem Signalton bestätigt wird. Hiermit wird die versehentliche Unterbrechung des Programms vermieden.

MENÜTASTE

Hier werden die unterschiedlichen Backprogramme eingestellt. Mit jedem Tastendruck, der von einem Signalton begleitet wird, erfolgt eine Umschaltung. Mit mehrfachem Tastendruck auf MENU durchlaufen Sie die 12 Menüs, welche im Display angezeigt werden. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm:

BACKPROGRAMM 1: BASIC

Für Weißbrot und Mischbrot hauptsächlich mit Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot ist kompakt. Sie können die Bräunung mit der Taste Color einstellen.

BACKPROGRAMM 2: FRENCH

Für leichtes Brot aus feinem Mehl. Das Brot ist locker und knusprig. Nicht geeignet für Rezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

BACKPROGRAMM 3: WHOLE WHEAT

Für Brot mit schwerem Mehl, das länger geknetet werden und aufgehen muss (beispielsweise Vollweizen- oder Roggenmehl). Das Brot ist kompakt und schwerer.

BACKPROGRAMM 4: QUICK

(Größe des Brotlaibs und Verzögerungsdauer nicht verfügbar) knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit Trockenhefe. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber.

BACKPROGRAMM 5: SWEET

Für Brot mit Zusätzen wie Fruchtsaft, gemahlener Kokosnuss, Rosinen, getrockneten Früchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Aufgrund der längeren Aufgehzeit ist das Brot leicht und locker.

BACKPROGRAMM 6: ULTRA FAST

(Verzögerungsdauer nicht verfügbar) Kneten, aufgehen und backen mit Hochgeschwindigkeit. Das Brot ist recht grob.

PROGRAMM 7: GLUTEN FREE

Für Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl benötigt länger zur Aufnahme der Flüssigkeiten und geht anders auf.

BACKPROGRAMM 8: DOUGH

(Bräunung und Größe des Brotlaibs nicht verfügbar) Zur Vorbereitung des Hefeteigs für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. In diesem Pprogramm wird nicht gebacken.

PROGRAMM 9: JAM

(Die Farbe und die Größe des Brotlaibs, sowie die Verzögerungszeit sind nicht anwendbar) Größe des Brotlaibs nicht verfügbar) Zubereitung von Marmelade.

BACKPROGRAMM 10: CAKE

(Größe des Brotlaibs nicht verfügbar) Kneten, aufgehen und backen, jedoch mit Soda oder Backpulver.

BACKPROGRAMM 11: SANDWICH

knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Weißbrot. Dieses Brot ist leicht und hat eine dünne Kruste.

PROGRAMM 12: BAKE

(Größe des Brotlaibs und Verzögerungsdauer nicht verfügbar; Betriebsdauer lässt sich jedoch durch Drücken der Taste „TIME+“ oder „TIME-“ einstellen. Mit jedem Drücken der Taste „TIME+“ oder „TIME-“ erhöht bzw. verringert sich die Zeit um 1 Minute. Einstellungsbereich der Zeitdauer: 10-60 Minuten) Für das zusätzliche Backen von Broten, die zu leicht oder nicht richtig durchgebacken sind; ohne Kneten oder Gehen des Teigs.

COLOR (BRÄUNUNG)

Mit dieser Taste wählen Sie eine LEICHTE, MITTLERE oder DUNKLE Kruste.

LOAF SIZE (LAIBGRÖSSE)

Mit dieser Taste wählen Sie das Gewicht des Brotes, was sich direkt auf die Backzeit auswirkt.

VERZÖGERUNG (TIME + ODER TIME -)

Diese Tasten erlauben Ihnen die Zeiteinstellung, in welcher der Backvorgang abgeschlossen sein soll und das Gerät automatisch abschaltet.

Jeder Tastendruck auf TIME+ oder TIME- verlängert oder verkürzt den Zeitraum um 10 Minuten. Die Höchstzeit ist 13 Stunden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 und Sie wollen das Brot für 7:00 am kommenden Morgen fertig haben, 10 Stunden und 30 Minuten später. Wählen Sie Menü, Bräunung, Gewicht und dann TIME+ oder TIME-, bis im Display 10:30 angezeigt wird, dann drücken Sie STOP/START. Der Doppelpunkt blinkt und die Zeit wird im Display rückwärts gezählt. Um 7:00 Uhr am nächsten Morgen haben Sie frisch gebackenes Brot. Nehmen Sie das Brot nicht sofort aus dem Brotbackautomat, so beginnt nun die einstündige Warmhaltezeit.

HINWEIS: Bei Verwendung der Timerfunktion keine verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Früchte und Gemüsepüree einfüllen.

WARMHALTEN

Sie können das Brot nach dem Backen für 60 Minuten warm halten. Wollen Sie das Brot aus dem Gerät nehmen, so drücken Sie bitte START/STOP zur Beendigung des Programms.

HINWEIS: In den Programmen TEIG und MARMELADE ist die Warmhaltefunktion nicht verfügbar.

SPEICHER

Bei kurzzeitigem Netzausfall während des Backens wird der Vorgang innerhalb 10 Minuten automatisch fortgesetzt, ohne dass START/STOP gedrückt werden muss. Nach Ablauf von 10 Minuten ist der Speicher gelöscht und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Befindet sich das Programm noch in der Knetphase, so können Sie es mit START/STOP von vorn starten.

BETRIEBSBEDINGUNGEN

Das Gerät arbeitet in jeder Umgebungstemperatur, die Brotgröße kann sich jedoch in sehr heißer oder kalter Umgebung verändern. Die ideale Umgebungstemperatur liegt zwischen 15°C und 34°C.

WARNHINWEIS

Nehmen Sie den Brotbackautomaten nicht in Betrieb, wenn er sich entweder noch nicht abgekühlt oder aufgeheizt hat. Wird im Programm nach dem Start „HHH“ angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu hoch. Unterbrechen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „LLL“ nach dem Programmstart angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu niedrig. Stellen Sie den Brotbackautomaten höher ein (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „EE“ nach dem Programmstart angezeigt, so haben Sie eine Fehlfunktion im Temperatursensor. Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Wird im

Display „EE1“ angezeigt, so ist der Temperatursensor kurzgeschlossen.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Beim erstmaligen Einschalten des Geräts können Rauch und ein intensiver Geruch entstehen. Das ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Geräts.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Anleitungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
3. Stellen Sie den Brotbackautomat auf den Backmodus ein und backen Sie für 10 Minuten ohne Teig. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang, nachdem es sich abgekühlt hat.
4. Bitte trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.

WIE BACKE ICH BROT?

1. Setzen Sie die Backform ein und drehen Sie diese nach rechts bis sie einrastet. Setzen Sie den Knethaken auf den Schaft und drehen ihn nach rechts bis er einrastet. Wir empfehlen, vorher etwas hitzebeständige Margarine einzugeben, um ein Anbacken des Teigs zu vermeiden und die Knethaken später leicht herausnehmen zu können.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Alle Zutaten, einschließlich Flüssigkeiten, sollten Zimmertemperatur haben. Füllen Sie die Zutaten in dieser Reihenfolge ein: zunächst die flüssigen Zutaten, dann Mehl, Butter, Margarine oder Öl, andere Zutaten, Zucker und Salz. Hefe oder Backpulver immer zuletzt. Bei schwerem Teig mit Roggen- oder Vollkornmehl empfehlen wir die umgekehrte Reihenfolge, also Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeiten am Ende. Damit erhalten Sie ein besseres Backergebnis.
3. Machen Sie eine kleine Einbuchtung auf einer Seite des Mehls und geben Sie hier die Hefe hinzu. Bitte achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Flüssigzutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.
5. Durchlaufen Sie mit der Menütaste die Einstellungen, bis Ihr gewünschtes Programm im Display angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Bräunungstaste COLOR zur Auswahl des Bräunungsgrades. (sofern Funktion verfügbar).
7. Wählen Sie die gewünschte Laibgröße mit LOAF SIZE (sofern Funktion verfügbar).
8. Mit TIME+ oder TIME- stellen Sie die Verzögerung ein. Diesen Schritt überspringen Sie bitte, wenn Sie sofort backen wollen.
9. Mit START/STOP starten Sie den Brotbackautomat.
10. Sobald der Backvorgang beendet ist, werden 10 Signaltöne abgegeben. Halten Sie START/STOP für 2-4 Sekunden gedrückt und nehmen Sie dann das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel

bitte mit Ofenhandschuhen und fassen Sie die Backform beim Herausnehmen am Handgriff an. Drehen Sie die Backform nach links und nehmen diese dann nach oben aus dem Gerät heraus.

11. Lösen Sie das Brot nur mit Utensilien für antihaftbeschichtete Oberflächen, um es aus der Backform herauszunehmen.
- Vorsicht:** Brot und Backform sind sehr heiß! Seien Sie bitte vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe.
12. Drehen Sie die Backform um und nehmen das Brot vorsichtig heraus.
13. Lassen Sie das Brot vor dem Aufschneiden für wenigstens 20 Minuten abkühlen.
14. Falls Sie abwesend sind bzw. nach Abschluss des Backvorgangs nicht die Taste START/STOP drücken, wird das Brot 1 Stunde lang automatisch warmgehalten (sofern Funktion verfügbar). Nach Ablauf der Warmhaltefunktion ertönen einige Signaltöne.
15. Nach dem Backen schalten Sie das Gerät bitte aus und ziehen den Netzstecker.

Hinweis: Vor dem Aufschneiden nehmen Sie bitte den Knethaken unten aus dem Laib heraus. Hierzu benutzen Sie bitte den Haken, das Brot ist sehr heiß.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie stets den Netzstecker und warten Sie ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.

1. Backform: Innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Anti-Haftbeschichtung beschädigen. Vor dem Einsetzen muss die Backform vollkommen trocken sein
2. Knethaken: Sitzt der Knethaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser. In lauwarmem Wasser abseifen und gut abspülen, keine Scheuermittel und kein heißes Wasser verwenden. Vor dem Einsetzen gut abtrocknen.
3. Deckel und Sichtfenster: Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Belüftungsschlitze: Für die Ventilation. Entfernen Sie die Abdeckung des Belüftungsschlitzes für die regelmäßige Reinigung.
4. Gerätegehäuse: Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Gerät zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
5. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

BROTZUTATEN**1. Brotmehl**

Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil, es ist elastisch und verhindert das Einfallen nach dem Aufgehen. Mit dem hohen Glutenanteil ist es besser zum Brotbacken geeignet, der Laib wird größer und die Struktur wird verbessert. Brotmehl ist der Hauptbestandteil beim Brotbacken.

2. Gewöhnliches Mehl

Dieses Mehl wird aus weichem und hartem Weizen gemischt und ist für die meisten schnell gebackenen Brote und Kuchen geeignet..

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Vollkornweizen gemahlen, ist schwerer und enthält mehr Nährstoffe als gewöhnliches Mehl. Vollkornbrote sind gewöhnlich kleiner. Daher werden in vielen Rezepten Mischungen für beste Ergebnisse benutzt.

4. Schwarzes Malz

Schwarzes Malz, auch „grobes Mehl“, ist reich an Ballaststoffen ähnlich wie Vollkornmehl. Für ein großlaibiges Brot muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.

5. Kuchenmehl

Kuchenmehl ist weicher oder proteinarmer Weizen. Die Mehlsorten unterscheiden sich nach Anbaugebiet, Jahreszeit, Mahlung und Alter. Versuchen Sie unterschiedliche Mehlsorten für beste Ergebnisse.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl sind Zutaten für derbes Brot, um Geschmack und Struktur zu verbessern.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Zutat für Geschmack und Farbe des Brotes und dient als Nährboden für die Hefe. Gewöhnlich wird weißer Zucker benutzt, jedoch sind brauner Zucker, Puderzucker oder ähnliche Spezialitäten für bestimmte Rezepte erforderlich.

8. Hefe

Hefe wird zum Vergären des Teigs benötigt und erzeugt Kohlendioxid. Die Hefe benötigt die Kohlenhydrate des Zuckers und Mehls als Nährboden.

- 1 Teelöffel Backhefe entspricht 3/4 Teelöffel Trockenhefe
- 1.5 Teelöffel Backhefe entsprechen 1 Teelöffel Trockenhefe
- 2 Teelöffel Backhefe entsprechen 1,5 Teelöffel Trockenhefe

Bitte bewahren Sie Hefe stets im Kühlschrank auf und achten Sie auf das Verfalldatum. Probleme beim Backen sind zumeist auf Probleme mit der Hefe zurückzuführen.

Mit nachstehenden Hinweisen können Sie herausfinden, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

- (1) Geben Sie eine 1/2 Tasse Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.
- (2) Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann sprengeln Sie 2 Teelöffel Hefe darauf.
- (3) Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten warm, nicht mehr umrühren.
- (4) Die Tasse ist voll mit Schaum gefüllt, anderenfalls ist die Hefe überaltert.

9. Salz

Salz wird für den Geschmack und eine goldene Kruste benötigt. Salz kann jedoch auch die Hefe am Aufgehen hindern. Benutzen Sie nicht zu viel Salz oder gar kein Salz, damit wird Ihr Brot auch größer.

10. Eier

Eier können die Struktur verbessern, den Nährwert erhöhen und das Brot größer machen. Rühren Sie Eier stets gleichmäßig in den Teig ein.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett macht das Brot länger haltbar und weicher. Butter muss geschmolzen und gleichmäßig im Teig eingebracht werden.

12. Backpulver

Mit Backpulver lassen Sie superschnelle Brote und Kuchen schneller aufgehen. Die Blasenbildung im Brot erfolgt auf chemischem Weg.

13. Backsoda

Arbeitsweise wie Backpulver, kann auch damit gemischt werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist ein bedeutendes Element beim Brotbacken. Wasser sollte zwischen 20°C und 25°C warm sein. Eine Wassertemperatur von 45-50°C wird zum schnellen Aufgehen benötigt. Wasser kann ebenfalls durch Milch ersetzt oder mit 2 % Milchpulver gemischt werden, was Geschmack und Bräunung verbessert. Einige Rezepte benötigen Fruchtsaft zur Geschmacksverbesserung, beispielsweise Apfelsaft, Orangensaft oder Zitronensaft.

ABWIEGEN DER ZUTATEN

Da alle Zutaten für das Gelingen eine ganz besondere Rolle spielen, ist das Bemessen genau so wichtig wie die richtige Reihenfolge. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen.

1. Abwiegen flüssiger Zutaten

Wasser, Milch oder Milchpulver müssen genau abgemessen werden.

Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel.

Nach dem Abmessen reinigen Sie bitte jeweils den Messlöffel oder Messbecher.

2. Abwiegen trockener Zutaten

Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel oder Messbecher.

3. Reihenfolge der Zutaten

Die wichtigsten Zutaten wie Flüssigkeiten, Eier, Mehl, Salz, Zucker und Hefe beeinflussen den Erfolg der Vorbereitung des Teigs und des Brotes. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen. Das Mehl darf niemals nass sein, Hefe kann nur auf trockenes Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten des Teigs ertönt ein Signalton, nun können Sie Früchte hinzufügen. Werden die Früchte zu früh hinzugefügt, so beeinträchtigt das den Geschmack. Bei Nutzung der Verzögerungsfunktion geben Sie bitte keine verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte hinzu.

Spezifikationen

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

Störungserkennung

Nr.	Problem	Ursache	Lösungsvorschlag
1	Rauch kommt aus dem Backraum oder den Ventilationsöffnungen.	Die Zutaten kleben am Backraum oder außen an der Backform.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen die Backform außen oder den Backraum.
2	Kruste am Boden zu dick.	Brot zu lange warm gehalten oder in der Backform, zu hoher Feuchtigkeitsverlust.	Nehmen Sie das Brot frühzeitiger aus der Backform, nicht warm halten.
3	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu entnehmen.	Die Unterseite des Laibs klebt am Knethaken.	Reinigen Sie Knethaken und Antriebswellen nach dem Backen. Füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit warmem Wasser, falls notwendig, danach können die Knethaken leicht herausgenommen und gereinigt werden.
4	Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken.	1. Falsche Programmwahl. 2. Die Abdeckung wurde während des Betriebs geöffnet. 3. Die Rotation der Knethaken war unterbrochen.	Überprüfen Sie Menü und Einstellungen. Öffnen Sie die Abdeckung nicht nach dem letzten Aufgehen. Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken nicht von Körnern o. ä. blockiert werden. Ziehen Sie die Backform heraus und vergewissern sich, dass die Antriebswellen arbeiten. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
5	Das Gerät startet nicht, im Display erscheint H:HH.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie START/STOP, bis die Normaleinstellung im Display erscheint. Entnehmen Sie die Backform und lassen das Gerät abkühlen. Setzen Sie die Backform zurück, stellen das Programm neu ein und starten erneut.
6	Der Motor läuft, der Teig ist jedoch nicht geknetet.	Backform ist nicht richtig eingesetzt oder zu viel Teig in der Backform.	Vergewissern Sie sich, dass die Backform korrekt eingesetzt ist, überprüfen Sie Ihr Rezept.
7	Der Teig drückt gegen den Deckel.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser oder Betriebstemperatur zu hoch.	Verringern Sie Ihr Rezept.
8	Brot zu klein oder Teig nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe, Hefe überaltert, Wassertemperatur zu hoch, Hefe mit Salz in Berührung gekommen, Betriebstemperatur zu gering.	Überprüfen Sie Ihre Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
9	Teig fließt über die Backform.	Zu viel Flüssigkeit macht die Hefe zu aktiv.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge.
10	Das Brot fällt in der Mitte zusammen und ist am Boden feucht.	1. Das Teigvolumen übersteigt die Backform und das Brot fällt danach in sich zusammen. 2. Die Fermentierungszeit ist zu kurz, gefolgt von heißem Wasser im Backraum oder zu hoher Feuchtigkeit. 3. Zu viel Flüssigkeit.	Benutzen Sie Brotmehl. Benutzen Sie die Hefe bei Raumtemperatur. Andere Flüssigkeit benutzen oder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
11	Schwere, aufgeschwollene Struktur.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit. 2. Zu viel Frucht, Vollkorn oder eine der anderen Zutaten.	Weniger Mehl und mehr Wasser benutzen. Die Mengen anpassen und sicherstellen, dass alle Zutaten zugefügt werden.
12	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher.	1. Zu viel Feuchtigkeit, Wasser oder Hefe, kein Salz. 2. Wasser zu heiß.	Weniger Wasser oder Hefe, mehr Salz benutzen. Wassertemperatur prüfen.
13	Auf der Kruste sind Mehrrückstände.	1. Das Mehl wurde beim Kneten außen nicht genug durchgemischt. 2. Teig nicht richtig geknetet, zu wenig Wasser.	Fügen Sie keine klebrigen Zutaten (Bananen usw.) hinzu. Prüfen Sie den Feuchtigkeitsgehalt.
14	Zu dicke Kruste, Brot zu dunkel.	Zu viel Zucker, der Zuckeranteil hat starke Auswirkungen auf die Kruste.	Mit START/STOP brechen Sie den Backvorgang 5-10 Minuten vor Ablauf des Programms ab. Vor dem Herausnehmen des Brots aus der Backform decken Sie diese bitte für 20 Minuten mit einem Tuch ab.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować do późniejszego użytku.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych zaleceń bezpieczeństwa:

1. Proszę przeczytać wszystkie wskazówki.
2. Przed użyciem sprawdzić, że napięcie zasilania w gniazdku jest zgodne z podanym w tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nie używać urządzenia z uszkodzonym sznurem lub wtyczką; jeśli urządzenie działa wadliwie, albo jeśli upadło lub jest uszkodzone w jakikolwiek sposób. Przekazać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu do sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
4. Nie dotykać gorących powierzchni.
5. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem elektrycznym, nie zanurzać sznura, wtyczki lub obudowy, w wodzie lub innej cieczy.
6. Wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed wyjmowaniem lub wkładaniem części oraz czyszczeniem.
7. Nie pozostawiać sznura zwisającego poza krawędź stołu i nie pozwolić by dotykał gorącej powierzchni.
8. Użycie wyposażenia nie zalecanego przez producenta może spowodować urazy.
9. Urządzenie nie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, zmysłowo lub umysłowo (włączając w to dzieci), albo nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie mają nadzoru lub przeszkolenia dotyczącego użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
10. Dzieciom powinien być zapewniony nadzór wykluczający zabawę urządzeniem.
11. Nie umieszczać na powierzchni gorącej albo w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej lub w nagrzanym piecu.
12. Nie dotykać do żadnych ruchomych lub wirujących części w trakcie pieczenia.
13. Nigdy nie włączać urządzenia bez właściwie włożonej brytfanny z chlebem, wypełnionej składnikami.
14. Nie uderzać brytfanny w na górze lub krawędź w celu jej wyjęcia, bo może ją to uszkodzić.
15. Nie wolno wkładać do pieca chlebowego metalowej folii lub innych materiałów, bo może to spowodować ryzyko pożaru lub zwarcia.
16. Nie przykrywać pieca chlebowego ręcznikiem lub żadnym innym materiałem, ciepło i para muszą mieć swobodny wypływ. Przykrycie lub styk z materiałem palnym może spowodować pożar.
17. Urządzenie używać tylko zgodnie z przeznaczeniem.
18. Urządzenie używać zawsze na bezpiecznej, suchej powierzchni.
19. Nie używać w obszarach otwartych.
20. Urządzenie nie jest przewidziane do współpracy z zewnętrznym timerem lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.

21. Urządzenie posiada wtyczkę z uziemieniem. Proszę upewnić się, że gniazdko instalacji zasilania jest prawidłowo uziemione.
22. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i do zastosowań podobnych takich jak:
 - kuchenki dla personelu sklepów, urzędów i innych środowisk pracy
 - gospodarstwach wiejskich;
 - gości hotelu, motelu i innych rezydencji tego typu;
 - pensjonatów typu bed and breakfast.
23. Nie używać urządzenia bez włożonej do komory brytfanny, bo może to je uszkodzić.
24. Zachować niniejsze wskazówki.

POZNAJ SWÓJ PIEC CHLEBOWY (rys. A)

1. Uchwyt pokrywki
2. Szybka
3. Pokrywka
4. Pojemnik na chleb
5. Obudowa
6. Łopatka ugniatająca
7. Panel sterowania (patrz niżej)
8. Miarka
9. Łyżka do odmierzania
10. Hak
11. Pokrywa wentylacji
12. Wentylacja

PRZEDSTAWIENIE PANELU

STERUJĄCEGO (rys. A)

(Opis płyty może ulec zmianie bez ostrzeżenia).

1. Wskazuje wybrany program
2. Czas działania każdego programu

ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE

Rozpoczynanie i zatrzymywanie wybranego programu pieczenia.

Aby rozpocząć program, naciśnij raz przycisk „START/STOP”. Rozlegnie cię krótkie piknięcie, dwukropek na wyświetlaczu godziny zacznie migać i program się włączy. Po rozpoczęciu programu wszelkie inne przyciski są nieaktywne, poza przyciskiem „START/STOP”.

Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk „START/STOP” na około 3 sekundy, aż rozlegnie się piknięcie, potwierdzające wyłączenie programu. Funkcja ta pomoże w zapobiegnięciu jakimkolwiek zakłóceniu podczas pracy programu.

MENU

Służy do ustawiania różnych programów. Za każdym naciśnięciem (któremu będzie towarzyszyć krótkie piknięcie) będzie zmieniać się program. Naciskaj przycisk nieprzerwanie, a na wyświetlaczu LCD będzie się cyklicznie zmieniać 12 kolejnych menu. Wybierz żądany program. Funkcje 12 menu są wyjaśnione poniżej.

PROGRAM PIECZENIA 1: PODSTAWOWY

Do chlebów białych oraz mieszanych, składających się głównie z mąki pszenicznej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Możesz dostosować stopień zbrązowienia poprzez przycisk stopnia przypieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 2: FRANCUSKI

Do chlebów lekkich, upieczonych z drobnej mąki. Normalnie taki chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie jest odpowiedni do przepisów, wymagających masła, margaryny lub mleka.

PROGRAM PIECZENIA 3: RAZOWY

Do chlebów, zrobionych z różnych rodzajów mąki, wymagających dłuższego ugniatania i wzrastania (na przykład z mąki razowej i żytniej). Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

PROGRAM PIECZENIA 4: QUICK (SZYBKO)

(nie dotyczy rozmiaru bochenka ani czasu opóźnienia) ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka z sodą spożywczą oraz proszkiem do pieczenia. Chleb upieczony w tym programie jest zazwyczaj mniejszy i ma gęstszą konsystencję.

PROGRAM PIECZENIA 5: SŁODKI

Do chleba z dodatkami, np. sokami owocowymi, wiórkami kokosowymi, rodzynkami, suszonymi owocami, czekoladą lub z dodatkiem cukru. Z powodu dłuższego czasu wzrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

PROGRAM PIECZENIA 6: ULTRA FAST

(nie dotyczy czasu opóźnienia) Szybki proces ugniatania, rośnięcia i pieczenia. Upieczony chleb jest najtwardszy spośród wszystkich dostępnych programów pieczenia.

PROGRAM 7: BEZGLUTENOWY

Do chlebów zrobionych z mąki bezglutenowej lub mieszanek do pieczenia. Mąka bezglutenowa wymaga dłuższego nabierania płynów lub ma różne właściwości rośnięcia.

PROGRAM PIECZENIA 8: CIASTO

(nie dotyczy koloru i rozmiaru bochenka) Do przygotowania ciasta drożdżowego na bułeczki, pizzę lub prele. Ten program nie obejmuje pieczenia.

PROGRAM 9: DŻEM

(Kolor wielkość bochenka i czas opóźnienia nie mają tu zastosowania) Do robienia dżemu.

PROGRAM PIECZENIA 10: CIASTO

(nie dotyczy rozmiaru bochenka) Ugniatanie, rośnięcie i pieczenie, rośnięcie na sodzie spożywczej lub proszku do pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 11: SANDWICH (KANAPKA)

ugniatanie, wyrastanie i pieczenie pieczywa na kanapki. Do pieczenia lekkiego chleba z cięską skórką.

PROGRAM 12: PIECZENIE

(nie dotyczy rozmiaru bochenka ani czasu opóźnienia, ale czas działania można regulować przez naciśnięcie przycisku „TIME+” lub „TIME-”. Po naciśnięciu przycisku „TIME+” lub „TIME-” jeden raz, czas zwiększy się lub zmniejszy o 1 minutę. Zakres regulacji czasu wynosi 10–60 minut)

W tym programie nie ma ugniatania ani rośnięcia dla dodatkowego pieczenia chlebów, które są za lekkie lub nie dopieczone.

KOLOR

Możesz wybrać przyciskiem LIGHT (JASNY), MEDIUM (ŚREDNI) lub DARK (CIEMNY) kolor skórki. Naciśnij ten przycisk, by wybrać żądany kolor.

WIELKOŚĆ BOCHENKA

Naciśnij ten przycisk, by wybrać wielkość bochenka chleba. Proszę pamiętać, że całkowity czas pracy może być różny dla bochenków różnych rozmiarów.

OPÓŹNIENIE (TIME + [CZAS +] LUB TIME - [CZAS -])

Jeśli nie chcesz, by urządzenie rozpoczęło pracę natychmiast, może użyć tego przycisku, by ustawić opóźnienie.

Musisz zdecydować, ile czasu ma minąć, aż Twój chleb będzie gotowy, naciskając „TIME +” (CZAS +) lub „TIME -” (CZAS -). Proszę pamiętać, że czas opóźnienia powinien zawierać czas pieczenia programu. Oznacza to, że po zakończeniu czasu opóźnienia można podawać gorący chleb. Najpierw należy wybrać program i stopień zbrązowienia, następnie nacisnąć „TIME +” lub „TIME -”, by wydłużyć lub skrócić opóźnienie czasu w odstępach 10-minutowych. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin.

Przykład: Jest teraz godzina 20:30. Chcesz, by Twój chleb był gotowy następnego dnia rano o godzinie 7:00, tj. za 10 godzin i 30 minut. Wybierz program menu, kolor, wielkość bochenka, a następnie naciśnij TIME + lub TIME -, by zwiększyć czas, aż 10:30 pojawi się na LCD. Następnie naciśnij przycisk STOP/START, by uruchomić opóźnienie programu. Zobacysz migającą kropkę, a LCD będzie odliczać pozostały czas. O 7:00 rano będziesz mieć świeży chleb. Jeśli nie chcesz natychmiast wyjmować chleba, rozpocznie się 1-godzinny czas podgrzewania.

Uwaga: Podczas pieczenia z opóźnieniem, nie należy używać łatwo psujących się składników, jak jaja, świeże mleko, owoce, cebula, itp.

PODGRZEWANIE

Chleb może być automatycznie podgrzewany po pieczeniu przez 60 minut. Jeśli chce się chleb wyjąć, to należy wyłączyć program przyciskiem START/STOP.

UWAGA: Programy CIASTO i DŻEM nie mają funkcji utrzymywania ciepła.

PAMIĘĆ

Jeśli nastąpiła przerwa w zasilaniu w trakcie produkcji chleba, proces będzie wznowiony automatycznie w ciągu 10-ciu minut, nawet bez naciskania przycisku Start/stop. Jeśli przerwa w zasilaniu przekracza 10, to pamięć się nie zachowuje i pieczenie chleba trzeba uruchomić ponownie. Ale jeśli ciasto jest zaledwie w fazie ugniatania, gdy nastąpi przerwa zasilania, to można nacisnąć po prostu „START/STOP” by program kontynuował od początku.

ŚRODOWISKO

Maszyna pracuje dobrze w szerokim zakresie temperatur, może być jednak różnica w wielkości bochenka w bardzo gorącym i bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy, by temperatura pomieszczenia zawierała się pomiędzy 15°C a 34°C.

WYŚWIETLANIE OSTRZEŻENIA:

Nie próbuj uruchamiać piekarnika do chleba, zanim ostygnie, lub zanim się nagrzej. Jeśli na wyświetlaczu pokazane jest "HHH" po rozpoczęciu programu, to znaczy, że temperatura wewnątrz formy na chleb jest zbyt wysoka. Należy natychmiast zatrzymać program i odłączyć od zasilania. Następnie otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez kolejny go użyciem (poza programem PIECZENIE i DŻEM). Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu jest pokazane "LLL", to znaczy, że temperatura wewnątrz formy do chleba jest zbyt niska. Należy ustawić wyższą temperaturę pracy piekarnika (poza programami PIECZENIE i DŻEM). Jeśli po naciśnięciu start/stop na wyświetlaczu pojawi się "EE0", to znaczy, że czujnik temperatury jest odłączony; należy sprawdzić go w autoryzowanym punkcie napraw. Jeśli na wyświetlaczu pokazane jest „EE1”, oznacza to, że czujnik temperatury miał krótkie spięcie.

PRZY PIERWSZYM UŻYCIU

Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy może się z niego wydobywać się niewielki dym oraz charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustanie. Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane.

1. Sprawdzić, czy wszystkie części i wyposażenie są kompletne i nieuszkodzone.
2. Oczyszczyć wszystkie części zgodnie z dalszym rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja”
3. Ustawić piec chlebowy w tryb pieczenia i włączyć pieczenie bez wkładu, na około 10min. Po schłodzeniu ponownie oczyścić.
4. Osuszyć starannie części i zmontować je przed użyciem urządzenia.

JAK UPIEC CHLEB

1. Umieść formę w miejscu, następnie przekręć zgodnie ze wskazówkami zegara, aż zaskoczy w prawidłowej pozycji. Zamocuj ostrze ugniatające na wałach napędowych. Przekręć ugniatacze zgodnie ze wskazówkami zegara, aż zaskoczą w miejscu. Przed umieszczeniem ugniataczy zaleca się wypełnienie otworów odporną na gorąco margaryną, pomoże to zapobiec przyklejaniu się ciasta poniżej ugniataczy, a ugniatacze będą łatwiej do wyjęcia z chleba.
2. Umieść składniki w formie do chleba. Proszę stosować się do kolejności ukazanej w przepisie. Zazwyczaj woda lub składnik płynny powinny być wkładane na początku, następnie powinno dodać się cukier, sól i mąkę, jako ostatni składnik należy zawsze dodawać drożdże lub proszek do pieczenia. W przypadku ciężkiego ciasta żytniego lub razowego zalecamy odwrotną kolejność składników. np. wypełnienie najpierw suchymi drożdżami i mąką, a na końcu płynem, by osiągnąć lepszy rezultat ugniatania.
3. Z jednej strony mąki zrób małe wgniecenie palcem. Do wgniecenia wsyp drożdże. Upewnij się, że nie wchodzi one w kontakt ze składnikami płynnymi, czy solą.

4. Zamknij delikatnie pokrywę i podłącz kabel zasilania do gniazdka ściennego.
5. Naciśnij przycisk Menu, aż zostanie wybrany żądany program.
6. Naciśnij przycisk COLOR (KOLOR), by wybrać żądany kolor skórki. (jeśli dotyczy)
7. Naciśnij LOAF SIZE (WIELKOŚĆ BOCHENKA), by wybrać żadaną wielkość. (jeśli dotyczy)
8. Ustaw opóźnienie czasu, naciskając przycisk Time+ lub Time-. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, by wypiekać rozpoczął pracę natychmiast.
9. Naciśnij przycisk START/STOP, by rozpocząć pracę.
10. Gdy proces zostanie zakończony, rozlegnie się 10 piknięć. Możesz nacisnąć przycisk START/STOP na około 2-4 sekund, by zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i mając na rękach rękawice kuchenne chwyć za rączkę formy na chleb. Przekręć formę w stronę przeciwną do wskazówek zegara i delikatnie pociągnij ją do góry, by wyjąć z urządzenia.
11. Użyj nieprzywierającej szpatułki, by delikatnie oddzielić boki chleba od formy.

Ostrożnie: Forma na chleb i sam chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze pracuj ostrożnie i korzystaj z rękawic kuchennych.

12. Odwróć formę na chleb do góry dnem nad czystą powierzchnią i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie na kratkę.
13. Wyjmij ostrożnie chleb z formy i poczekaj około 20 minut na ostygnięcie przed jego pokrojeniem.
14. W przypadku wyjścia z pomieszczenia lub jeśli nie zostanie naciśnięty przycisk START/STOP po zakończeniu działania, chleb będzie utrzymywany ciepły automatycznie przez 1 godzinę (jeśli dotyczy), po zakończeniu utrzymywania ciepła rozlegną się sygnały dźwiękowe.
15. Jeśli nie korzystasz z urządzenia, lub pieczenie się zakończyło, wyłącz wyłącznikiem i odłącz kabel zasilania.

Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka użyj haczyka, by wyjąć ostrza ugniatające ze spodu. Bochenek jest gorący, nigdy nie wyjmuj ostrzy ugniatających gołymi rękami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odłączyć maszynę od zasilania i pozwolić jej ostygnąć, przed przystąpieniem do czyszczenia.

1. Brytfanna chleba: Wytrzeć wewnątrz i zewnątrz wilgotną ścierką. Ze względu na nie przylegające pokrycie, nie używać ostrych i szorujących środków czyszczenia. Przed włożeniem brytfanna musi być całkowicie wysuszona.
2. Nóż do wyrabiania ciasta: Jeśli pręt ugniatania jest trudny do wyjęcia z osi, to należy napełnić pojemnik ciepłą wodą i pozwolić na odmięknienie przez ca 30 minut. Ugniatacz może być następnie łatwo do czyszczenia wyjęty. Proszę także starannie wytrzeć ostrze bawełnianą wilgotną ściereczką.
3. Pokrywa i okienko: oczyścić lekko zwilżoną ściereczką z zewnątrz i od wewnątrz.

Wentylacja: aby zachować sprawną wentylację, pokrywę wentylacyjną należy regularnie odczepiać i czyścić.

4. Obudowa: delikatnie wytrzeć zewnętrzną powierzchnię obudowy moką ściereczką. Nie używać szorujących środków czyszczenia, bo to uszkodzi wypolerowaną powierzchnię. Nigdy nie zanurzać, w celu czyszczenia, obudowy w wodzie.
5. Przed zapakowaniem pieca chlebowego do przechowywania, upewnić się, że został całkowicie schłodzony, jest czysty i suchy, łyżkę i ostrze ugniatające włożyć do szuflady a pokrywę zamknąć.

WPROWADZENIE DO SKŁADNIKÓW CHLEBA

1. Mąka na chleb

Mąka na chleb ma wysoką zawartość glutenu (zwana jest też mąką wysokoglutenuową, zawierającą dużo protein), jest elastyczna i zachowuje kształt ugniecionej formy po wyrośnięciu. Jako, że zawartość glutenu jest wyższa niż w mące zwykłej, to może być użyta do wyrobu chleba większych rozmiarów z lepszą wewnętrzną strukturą. Mąka jest najważniejszym składnikiem chleba.

2. Mąka zwykła

Mąka zwykła jest produkowana ze zmieszanie dobrze dobranej męki i twardej pszenicy i jest odpowiednia dla robienia chleba szybkiego lub ciasta.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest robiona z mielenia całej pszenicy, zawiera także łupiny pszenicy i gluten, mąka pełnoziarnista jest cięższa i bardziej odżywcza niż zwykła. Chleb robiony z mąki pełnoziarnistej jest zwykle mniejszy. Wiele przepisów, dla osiągnięcia najlepszych rezultatów, łączy mąkę pełnoziarnistą z mąką chlebową.

4. Pszena mąka ciemna

Pszena mąka ciemna, zwana także „mąką razową” jest rodzajem mąki z dużą zawartością błonnika i jest podobna do mąki pełnoziarnistej. Dla otrzymania dużego rozmiaru po rośnięciu należy jej używać w połączeniu ze znaczną proporcją mąki chlebowej.

5. Mąka ciastowa

Mąka ciastowa jest tworzona z mielenia męki pszenicy lub pszenicy niskoproteinowej specjalnie stosowanej do wyrobu ciast. Różne rodzaje mąki mają podobny wygląd. W rzeczywistości, wydajność drożdży lub nasiąkliwość różnej mąki różni się w znacznym stopniu zależnie od obszarów uprawnych, warunków wzrostu, procesu mielenia i okresu przechowywania. Można wybierać mąkę różnej marki, dla sprawdzenia smaku i porównania produktów lokalnego rynku i wybrania takiej, która daje najlepsze rezultaty wg własnego doświadczenia i smaku.

6. Mąka kukurydziana i owsiankowa

Mąka kukurydziana i owsiankowa są produkowane ze zmielenia kukurydzy i owsa, obydwie stanowią dodatek do produkcji chleba razowego i są używane dla wzbogacenia smaku i konsystencji.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem dodającym chlebowi słodczy i koloru. Wzmacnia wartości odżywcze chleba drożdżowego. Używany jest

przeważnie cukier biały. Cukier brązowy lub cukier puder albo bawełniany stosowany jest wg wymagań specjalnych.

8. Drożdże

Drożdże powodują rośnięcie ciasta, i produkują dwutlenek węgla powodujący rozszerzanie się chleba i mięknięcie struktury wewnętrznej. Szybki wzrost drożdżowy wymaga jako pożywki węglowodanów zawartych w cukrze i mąki.

- 1 łyżeczka herbaciana aktywnych drożdży suchych = 3/4 łyżeczki herbacianej drożdży szybkich
- 1,5 łyżeczki herbacianej aktywnych drożdży suchych = 1 łyżeczka herbaciana drożdży szybkich
- 2 łyżeczki herbaciane aktywnych drożdży suchych = 1,5 łyżeczki herbacianej drożdży szybkich

Drożdże muszą być przechowywane w lodówce, bo w wyższej temperaturze zginą przed użyciem, należy sprawdzić ich termin przydatności. Po każdym użyciu należy je natychmiast chować do lodówki. Niepowodzenie w pieczeniu chleba jest zwykle spowodowane użyciem martwych drożdży. Poniższe sposoby pozwalają określić czy drożdże są świeże i aktywne.

- (1) Nalać 1/2 filiżanki ciepłej wody (45-50°C) do miarki kubkowej
- (2) Dodać 1 łyżeczkę herbacianą i roz mieszać, następnie zasypać wodę 2-ma łyżeczkami herbacianymi drożdży.
- (3) Umieścić miarkę w ciepłym miejscu na ca 10min. Nie mieszać wody.
- (4) powstała piana powinna wypełnić całą filiżankę. W przeciwnym razie drożdże są martwe lub nieaktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna dla poprawy smaku i koloru skórki. Jednakże sól może hamować wzrost drożdży. Receptura nie powinna zawierać nadmiernej ilości soli. Można soli nie używać. Chleb bez soli urośnie lepiej.

10. Jajko

Jajko może polepszyć konsystencję chleba, poprawić własności odżywcze i wzrost, dodać chlebowi specyficzny smak. Przed użyciem musi być obrane ze skorupy i równo zbełtane.

11. Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz może zmiękczyć chleb i wydłużyć czas przechowywania. Masło przed użyciem powinno być roztopione lub posiekane na małe kawałeczki, by mogło być rozmieszane po wyjęciu z lodówki.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest głównie używany do wzrostu ultra szybkiego chleba i ciasta. Nie wymaga czasu na wzrost i tworzenie gazu w formie bąbelków lub zmiekczenie konsystencji chleba na drodze chemicznej.

13. Soda

Ta sama zasada jak wyżej. Może być też używana w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inna ciecz

Woda jest zasadniczym składnikiem produkcji chleba. Ogólnie biorąc najwłaściwsza jest woda o temperaturze pomiędzy 20°C a 25°C. Ale

temperatura powinna być w granicach 45-50°C dla osiągnięcia szybkiego wzrostu i wykonania chleba ultra szybkiego. Woda może być zastąpiona świeżym mlekiem, lub wodą zmieszana z 2% mleka w proszku, mogą one wzbogacić smak chleba i ulepszyć kolor skórki. Niektóre receptury mogą wymagać soku dla wzbogacenia smaku, np. soku jabłkowego, pomarańczowego, cytrynowego, itd.

ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Ważnym krokiem w wytworzeniu dobrego chleba jest użycie właściwej ilości składników. Zdecydowanie zaleca się stosowanie miarki kubkowej, łyżeczki odmierzającej dla uzyskania dokładnych ilości, w przeciwnym razie chleb będzie przypadkowy.

1. Odmierzanie składników ciekłych

Woda, świeże mleko lub mleko w proszku, powinny być odmierzane miarkami

Poziom kubka pomiarowego należy obserwować wzrokiem skierowanym poziomo do miarki.

Przy odmierzaniu oleju jadalnego lub innych składników, należy kubek pomiarowy starannie oczyścić bez innych składników.

2. Odmierzanie suchego proszku

Suchy proszek powinien być przechowywany w stanie naturalnym i luźnym, poziom w kubku przy mierzeniu należy delikatnie wyrównać ostrzem.

3. Kolejność składników

Należy przestrzegać kolejności umieszczania składników; generalnie powinna być następująca: Składniki ciekłe, jajka, sól i mleko w proszku itd. Przy umieszczaniu składników mąka nie może być całkowicie zamoczona cieczą. Drożdże mogą być umieszczane tylko w mące suchej. Drożdże nie powinny stykać się z solą. Jeśli jest używana funkcja automatycznego dodawania składników, po ugnieceniu mąki, składniki owocowe będą automatycznie wlewane do mieszaniny. Przy stosowaniu funkcji opóźnienia przez długi czas, nie stosować składników rozkładających się, takich jak jajka i składniki owocowe.

SPECYFIKACJA

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Błędy	Czynność	Rozwiązanie
1	Dym z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia	Niektóre składniki przylegają do nagrzanym elementów lub w ich pobliżu, przed pierwszym użyciem naoliw pozostające na powierzchni nagrzane elementy	Podczas pierwszego użycia wypiekacza włącz go bez dodawania żadnych składników i z otwartą pokrywą. Odlącz wypiekacz od zasilania i wyczyść nagrzewające się elementy, uważając, by się nie poparzyć.
2	Skórka na spodzie chleba jest zbyt twarda	Podgrzewanie chleba i pozostawienie go w formie na chleb na długi czas, tak, że woda zbyt szybko paruje	Wyjmij chleb krótko po upieczeniu bez podgrzewania go
3	Bardzo trudno jest wyjąć chleb	Ugniatacz przywiera mocno do wałka w formie do chleba	Po wyjęciu chleba, wlej do formy na chleb gorącą wodę i zanurz ugniatacz na 10 minut, następnie wyjmij go i wyczyść.
4	Składniki są mieszane nierówno i źle się pieką	1. wybrano nieprawidłowy program menu 2. po zakończeniu pracy, pokrywa jest otwierana kilka razy, a chleb się wysusza, jest bez brązowej skórki 3. Opór podczas mieszania jest zbyt wielki, tak że ugniatacz prawie nie może się obracać i odpowiednio mieszać	Wybierz prawidłowy program menu Nie otwieraj pokrywy podczas wyrastania ciasta Sprawdź otwór ugniatacza, następnie wyjmij formę do chleba i pozwól, by urządzenie działało bez ładunku, jeśli działanie jest nieprawidłowe, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem naprawczym.
5	Na wyświetlaczu pojawia się „H:HH” po naciśnięciu przycisku „start/stop”	Temperatura wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka, by piec chleb.	Naciśnij przycisk „start/stop” i odlącz wypiekacz do chleba od zasilania, następnie wyjmij formę do chleba i otwórz pokrywę i poczekaj, aż wypiekacz ostygnie
6	Słychać dźwięk pracy silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Forma na chleb jest nieprawidłowo włożona lub ciasto jest zbyt duże, by je mieszać	Sprawdź, czy forma do chleba jest prawidłowo włożona, oraz czy ciasto jest zrobione zgodnie z przepisem, a składniki prawidłowo odmierzone
7	Chleb jest tak duży, że aż wypycha pokrywę	Dodano zbyt dużo drożdży, mąki lub wody, albo temperatura pieczenia jest zbyt wysoka	Sprawdź powyższe czynniki, odpowiednio zmniejsz ilość składników do wartości prawidłowych
8	Chleb jest zbyt mały, lub nie wyrósł	Brak drożdży lub ilość drożdży niewystarczająca, co więcej drożdże mogły być słabej aktywności, spowodowanej zbyt wysoką temperaturą lub zostały zmieszane w solą, lub temperatura otoczenia jest niższa.	Sprawdź ilość i aktywność drożdży, odpowiednio zwiększ temperaturę otoczenia.
9	Ciasto jest tak duże, że wylewa się z formy do chleba	Ilość płynów była zbyt duża, sprawiając że ciasto stało się miękkie oraz dodano zbyt wiele drożdży.	Zmniejsz ilość płynów i popraw sztywność ciasta
10	Podczas pieczenia ciasta chleb się zapada w części środkowej	1. użyta mąka nie jest stabilnym proszkiem i nie umożliwia wyrastania ciasta 2. Działanie drożdży jest zbyt szybkie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka 3. Zbyt duża ilość wody sprawia, że ciasto jest zbyt mokre i miękkie.	Użyj mąki chlebowej lub silnego proszku. Drożdże są używane w temperaturze poniżej pokojowej Dostosuj ilość wody do recepty, zgodnie z możliwościami absorpcyjnymi wody
11	Waga chleba jest bardzo duża, a konsystencja jest zbyt gęsta	1. zbyt wiele mąki lub zbyt mało wody 2. zbyt wiele składników owocowych lub zbyt wiele mąki razowej	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody Zmniejsz ilość odpowiednich składników i zwiększ ilość drożdży
12	Środek chleba po przekrojeniu jest pusty	1. Zbyt duża ilość wody lub drożdży, lub brak soli 2. temperatura wody jest zbyt wysoka	Zmniejsz odpowiednio ilość wody lub drożdży i sprawdź sól Sprawdź temperaturę wody
13	Powierzchnia chleba jest przyklejona do suchego proszku	1. chleb zawiera mocno kleiste składniki, jak masło i banany, itp. 2. mieszanie nie jest odpowiednie z powodu niedostatecznej ilości wody	Nie dodawaj mocno kleistych składników do chleba. Sprawdź wodę i konstrukcję mechaniczną wypiekacza do chleba
14	Skórka jest zbyt gruba, a kolor zbyt ciemny podczas pieczenia ciasta lub innego pieczywa z nadmierną ilością cukru	Różne przepisy lub składniki mają duży wpływ na pieczenie chleba, kolor skórki będzie ciemniejszy z powodu dużej ilości cukru	Jeśli kolor skórki jest zbyt ciemny z powodu zbyt dużej ilości cukru w przepisie, naciśnij start/stop, by zatrzymać program na 5-10 minut przed oczekiwanym zakończeniem pieczenia. Przed wyjęciem chleba należy potrzymać chleb lub ciasto w formie na chleb jeszcze przez 20 minut przy zamkniętej pokrywie.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед эксплуатацией и сохраните его для использования в дальнейшем в качестве справочного руководства.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед тем, как приступить к эксплуатации электроприбора обратите внимание на следующие основные правила техники безопасности:

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Перед использованием проверьте соответствие напряжение сети напряжению, указанному на табличке с техническими данными.
3. Не пользуйтесь прибором, если поврежден сетевой кабель или вилка, если прибор неисправен или был поврежден каким-либо образом. Отнесите прибор производителю или ближайшему авторизованному агенту по обслуживанию на диагностика или настройку.
4. Не касайтесь горячих поверхностей.
5. Во избежание поражения электрическим током следите за тем, чтобы шнур, вилки или корпус прибора не попадали в воду или другую жидкость.
6. Если прибор не используется, перед тем как установить, или снять отдельные детали и перед проведением очистки, отсоедините его от розетки.
7. Не допускайте свешивания шнура с края стола или стойки и следите за тем, чтобы он не попадал на горячие поверхности.
8. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может быть опасно.
9. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими и психическими возможностями (включая детей), и людьми у которых нет навыков и опыта, необходимых для работы с подобными приборами без присмотра лиц, отвечающих за их безопасность.
10. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
11. Не ставьте прибор около горячих или электрических плит или в нагретый духовой шкаф.
12. Не касайтесь никаких движущихся или вращающихся деталей прибора во время его работы.
13. Никогда не включайте прибор, не установив в него контейнера с заложенными ингредиентами.
14. Никогда не выбивайте хлеб из контейнера, ударяя его о поверхность или край стола, это может привести к повреждению контейнера.
15. Нельзя класть в хлебопечку металлическую фольгу и другие материалы, поскольку это может привести к возгоранию и короткому замыканию.
16. Никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или любым другим материалом, тепло и пар

- должны спокойно выходить из хлебопечки. Если перекрыть свободных выход тепла и пара от работающей хлебопечки или при ее контакте с легковоспламеняющимися материалами, возможно возгорание.
17. Используйте прибор только по назначению.
 18. Всегда ставьте хлебопечку на надежную, сухую и ровную поверхность.
 19. Не использовать на открытом воздухе.
 20. Эта хлебопечка не предназначена для работы с внешним таймером или автономной системы дистанционного управления.
 21. На хлебопечке установлена вилка с заземлением. Убедитесь в том, что сетевая розетка у вас дома заземлена соответствующим образом.
 22. Хлебопечка предназначена для использования в быту и таких местах как:
 - комнатах отдыха и питания персонала в магазинах, офисах и других предприятиях;
 - загородные дома;
 - клиентами отелей, мотелей и других объектов временного проживания;
 - гостиницах типа «постель и завтрак».
 23. Во избежание повреждения прибора не включайте его в сеть без установленной формы для выпечки хлеба.
 24. Сохраните данные инструкции см.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ (Рис. А)

1. Ручка крышки
2. Смотровое окно
3. Крышка
4. Хлебопекарная форма
5. Корпус
6. Месильная лопасть
7. Панель управления (см. ниже)
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок
11. Крышка вентиляционного отверстия
12. Вентиляционное отверстие

ЗНАКОМСТВО С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ (Рис. В)

(Трафаретная печать может быть изменена без предварительного предупреждения)

1. Указывает, какая программа выбрана
2. Время работы каждой программы

START/STOP

Запуск и останов выбранной программы выпечки.

Для запуска программы нажмите один раз на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). Раздастся звуковой сигнал и две точки на дисплее начнут мигать. Программа запущена. После начала программы все остальные кнопки, кроме "START/STOP" не работают.

Для останова программы нажмите на 3 сек. на кнопку "START/STOP" до звукового сигнала, подтверждающего завершение программы.

Эта характеристика позволяет предотвратить случайное прерывание работы программы.

МЕНЮ

Используется для установки различных программ. При каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом) программа изменяется. При непрерывном нажатии на кнопку на ЖКД циклично появляется 12 меню. Выберите нужную программу. Функции 12 меню будут рассмотрены ниже.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1: ОСНОВНОЙ

Для белого и смешанного хлеба в основном состоящего из пшеничной или рисовой муки. Хлеб имеет плотную структуру. Вы можете выбрать цвет корочки при помощи кнопки Color.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 2: ФРАНЦУЗСКИЙ

Для легкого хлеба из муки тонкого помола. Хлеб обычно получается воздушным и имеет хрустящую корочку. Эта программа не подходит для рецептов выпечки с использованием масла, маргарина или молока.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3: МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА

Для хлеба с тяжелыми сортами муки, требующими длительной фазы замеса и подъема (например, пшеничная и ржаная мука грубого помола). Хлеб получается более плотным и тяжелым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 4: БЫСТРЫЙ (QUICK)

(параметр веса буханки и функция задержки по времени не применяются) замес, подъем и выпечка хлеба с содой или пекарским порошком. Выпеченный на этой программе хлеб обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 5: СЛАДКИЙ

Для хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, кокосовая стружка, изюм, сухофрукты, шоколад или дополнительный сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб получается легким и воздушным.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 6: ULTRA FAST

(функция задержки по времени не применяется) Очень быстрый замес, подъем и выпечка. Однако в этой программе хлеб получается наиболее грубым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 7: БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

Для хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Безглютеновая мука требует более длительного времени для впитывания жидкостей и отличаются характеристиками подъема.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 8: ТЕСТО

(параметры степени подрумянивания и веса буханки не применяются) Для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или баранок. В этой программе отсутствует фаза выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 9: ДЖЕМ

(Параметры степени подрумянивания и веса буханки, а также функция задержки по времени не применяются) Для приготовления джемов.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 10: ПИРОГ

(параметр веса буханки не применяется) Замес, подъем и выпечка, однако фаза подъема проходит с применением соды или соды для выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 11: СЭНДВИЧ (SANDWICH)

замес, подъем и выпечка сэндвича. Для выпечки хлеба с легкой текстурой и более тонкой корочкой.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 12: ВЫПЕЧКА

(параметр веса буханки и функция задержки по времени не применяются, но время работы может быть изменено кнопками «TIME+» и «TIME-»). Однократное нажатие кнопки «TIME+» или «TIME-» увеличивает или уменьшает время на 1 минуту. Диапазон установки времени: 10-60 минут) В дополнительной программе выпекания хлеба небольшого веса или допекания непропеченного хлеба нет функций замешивания и подъема теста.

COLOR

С помощью этой кнопки вы можете выбрать цвет корочки LIGHT, MEDIUM или DARK. Нажмите на эту кнопку для выбора нужного цвета.

LOAF SIZE

Нажмите на эту кнопку для выбора массы хлеба. Обратите внимание на то, что время выполнения программы может отличаться в зависимости от массы выпекаемого хлеба.

DELAY (TIME + ИЛИ TIME -)

Если вы не хотите, чтобы программа приготовления хлеба начала работать немедленно, вы можете использовать эту кнопку для выбора времени задержки. Нажав на кнопку "TIME + "или "TIME - " вы можете определить время задержки в приготовлении хлеба. Обратите внимание на то, что задержка по времени включает и время выполнения программы. Т.е. по завершении времени задержки горячий хлеб можно подавать к столу. Сначала нужно выбрать программу и цвет корочки, затем нажмите "TIME+" или "TIME-" для увеличения или уменьшения времени задержки с шагом в 10 минут. Максимальное время задержки составляет 13 часов.

Например: Сейчас 20:30, если вы хотите, чтобы хлеб был готов к следующему утру, к 7 часам, т.е. через 10 часов и 30 минут. Выберите меню, цвет, массу хлеба и нажмите TIME+ или TIME – до тех пор, пока на ЖКД не появится 10:30. Затем нажмите кнопку STOP/START для запуска программы с задержкой выпечки. Вы увидите мигающую точку, и на ЖКД начнется обратный отсчет оставшегося времени. К 7:00 утра вы получите свежее выпеченный хлеб, если вы не хотите вытаскивать хлеб сразу же, в течение 1 часа он будет сохраняться теплым.

Примечание: Для выпечки с задержкой по времени не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и пр.

KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)

Хлеб автоматически может подогреваться в течение 60 минут после выпечки. Если вы хотите вытащить хлеб отключите программу, нажав на кнопку START/STOP.

ПРИМЕЧАНИЕ: в программах ТЕСТО и ВАРЕНЬЕ нет функции подогрева.

MEMORY (ПАМЯТЬ)

Если во время приготовления хлеба происходят перебои с питанием, процесс приготовления хлеба автоматически возобновится в течение 10 минут даже без нажатия кнопки Start/stop. Если время прерывания питания превышает 10 минут, настройки программы не будут сохранены в памяти и программу выпечки нужно будет перезапустить, но если тесто не было замешено до конца до того, как произошло отключение питания, вы можете нажать "START/STOP" для того, чтобы начать программу с самого начала.

ОКРУЖЕНИЕ

Хлебопечка может хорошо работать в широком диапазоне температур, но в зависимости от температуры в комнате будет меняться размер буханки хлеба. Мы рекомендуем поддерживать температуру в комнате в диапазоне от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ:

Не начинайте работу с хлебопечкой, пока она не остыла либо не прогрелась. Если после начала программы на дисплее отображается «ННН», значит температура внутри устройства слишком высокая. Немедленно остановите программу и отключите устройство от сети. Затем откройте крышку устройства и дайте хлебопечке остыть перед повторным использованием (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после запуска программы на дисплее отображается «LLL», это значит, что температура внутри устройства слишком низкая. Переведите устройство в более интенсивный режим работы для использования (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после нажатия кнопки Start/Stop на дисплее отображается «EE0», это означает, что повреждена цепь датчика температуры, обратитесь к авторизованному специалисту для проверки датчика. Если на дисплее отображается «EE1», это означает, что произошло короткое замыкание датчика температуры.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

При первом использовании устройства может появиться легкий дымок и характерный запах. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что устройству обеспечена достаточная вентиляция.

1. Пожалуйста, проверьте комплектность всех деталей и принадлежностей и отсутствие повреждений.
2. Промойте все детали в соответствии с указаниями раздела «Чистка и обслуживание»

3. Установите режим выпечки на хлебопечки и в течение 10 минут дайте ей поработать в этом режиме. После охлаждения повторите очистку еще раз.
4. Тщательно вытрите все детали и принадлежности, теперь хлебопечка готова к эксплуатации.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

1. Установите форму на место, поверните ее по часовой стрелке до щелчка в нужном положении. Зафиксируйте месильную лопасть на валах привода. Поверните тестомешалку по часовой стрелке до тех пор, пока она не защелкнется на месте. Рекомендуется заполнить отверстия маргарином для жарки прежде, чем устанавливать тестомешалку, чтобы тесто под ними не прилипло и хлеб легко вытаскивался из формы.
2. Положите все ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Соблюдайте порядок закладки, указанный в рецепте. Обычно сначала наливается вода или жидкие ингредиенты, затем добавляется сахар, соль и мука, в последнюю очередь добавляйте дрожжи или пекарский порошок. Для тяжелого теста из ржаной или непросеянной муки, для получения лучшего результата замеса, мы рекомендуем закладывать ингредиенты в обратном порядке, т.е. сначала кладем сухие дрожжи и муку, и в конце жидкость.
3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муче сбоку. Добавьте дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкими ингредиентами или солью.
4. Аккуратно закройте крышку и подключите шнур к сетевой розетке.
5. Нажмите кнопку Menu для выбора нужной программы.
6. Нажмите кнопку COLOR для выбора цвета корочки. (если это применимо)
7. Нажмите кнопку LOAF SIZE для выбора массы хлеба (если это применимо).
8. Установите время задержки, нажав кнопку Time+ или Time-. Если вы хотите готовить хлеб сразу, этот этап можно пропустить.
9. Нажмите кнопку START/STOP для запуска программы.
10. По завершении программы прозвучит 10 звуковых сигналов. Вы можете нажать кнопку START/STOP в течение 2-4 секунд для прекращения программы и вытащить хлеб. Откройте крышку, и, используя прихватки, возьмитесь за ручку формы. Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно вытащите ее из хлебопечки.
11. Специальной лопаточкой аккуратно проведите по бокам формы, освобождая хлеб.
12. Переверните форму для выпечки хлеба на чистую поверхность и аккуратно потрясите ее, чтобы вытащить хлеб.

Осторожно: форма и хлеб очень горячие! Будьте осторожны и используйте прихватки.

13. Аккуратно вытащите хлеб из формы и остудите его в течение 20 минут прежде, чем резать.
14. Если вы отошли, не нажав кнопку START/STOP в конце процесса, хлеб будет подогреваться автоматически в течение 1 часа (если это применимо). Когда закончится процесс подогревания, прозвучит звуковой сигнал.
15. Если вы не используете хлебопечку или завершили приготовление хлеба, отключите питание и вытащите шнур из сетевой розетки.

Примечание: Прежде чем резать хлеб с помощью крючка вытащите месильную лопасть из нижней части буханки. Хлеб очень горячий. Никогда не пытайтесь вытащить тестомешалку руками.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите хлебопечку от сети и дайте ей остыть перед тем, как приступить к очистке.

1. Форма для выпечки хлеба: Протрите форму изнутри и снаружи влажной тканью. Не используйте для очистки сильнодействующие и абразивные вещества, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Перед тем, как установить форму на место проследите за тем, чтобы она полностью высохла.
2. Месильный нож: Если месильный нож плохо снимается с оси, налейте в форму теплую воду и оставьте ее отмокать в течение 30 минут. После этого месильный нож должен легко сняться с оси. Тщательно протрите месильный нож влажной тканью. Обратите внимание на то, что и форму, и месильный нож можно мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и смотровое окошко: протирайте крышку изнутри и снаружи влажной тканью. Вентиляционное отверстие: в целях обеспечения работоспособности вентиляции необходимо периодически снимать для чистки крышку вентиляционного отверстия.
4. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства для очистки, это может повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду.
5. Перед тем, как упаковать хлебопечку на хранение убедитесь в том, чтобы хлебопечка полностью остыла, промойте и вытрите ее насухо, положите ложку и месильный нож в ящик и закройте крышку.

ВВЕДЕНИЕ К ИНГРЕДИЕНТАМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА**1. Хлебопекарная мука**

Хлебопекарная мука имеет высокое содержание глютена (ее также называют мукой с высоким содержанием глютена, т.е. высоким содержанием протеина), тесто, сделанное из этой муки эластично, а хлеб после подъема не опадает. Из-за более высокого содержания глютена по сравнению с обычной мукой, эту муку также можно использовать для приготовления хлеба большого размера и лучшей внутренней

текстурой. Хлебопекарная мука самый важный ингредиент для выпечки хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука делается из смеси мягких и твердых сортов пшеницы и пригодна для изготовления быстрого хлеба и кексов.

3. Пшеничная цельнозерновая мука

Пшеничная цельнозерновая муку получают путем перемалывания цельного зерна, она содержит зерновую оболочку и глютен цельнозерновой пшеничной муки более тяжелый и его пищевая ценность гораздо больше, чем у обычной муки. Хлеб, изготовленный из цельнозерновой пшеничной муки обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться лучших результатов в большинстве рецептов используется цельнозерновая пшеничная мука и хлебопекарная мука.

4. Неочищенная пшеничная мука

Неочищенная пшеничная мука, которую часто называют обдирной мукой – это мука с высоким содержанием клетчатки, точно также, как и цельнозерновая мука. Чтобы получить высокий хлеб, не опадающий после подъема, такую муку нужно использовать вместе с достаточно большим количеством хлебопекарной муки.

5. Пудра для кексов

Пудру из кексов делают перемалывая мягкие сорта пшеницы или низкопротеиновую пшеницу и такую муку используют для выпечки кексов. Кажется, что нет большой разницы между разными сортами муки. В действительности дрожжи действуют в ней по-разному, и поглощающая способность у них разная и зависит это от места, где выращена пшеница, условий выращивания, помола и условий хранения. Вы можете выбрать для тестирования муку разных брендов из имеющихся на местном рынке, попробовать и сравнить результаты, после чего выбрать ту, что даст наилучшие результаты и понравится вам больше всего по вкусу.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку делают перемалывая кукурузу и овес, соответственно; обе эти муки можно добавлять для улучшения вкуса и текстуры при приготовлении грубого хлеба.

7. Сахар

Сахар – очень важный ингредиент, который добавляется в тесто для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Также он помогает подходить дрожжам. Чаще всего используется белый сахар. В некоторых рецептах используется коричневый сахар, сахарная пудра или сахарную вату.

8. Дрожжи

Дрожжи участвуют в процессе подхода теста, в процессе брожения выделяется углекислый газ, который приводит к подъему хлеба, размягчая его внутреннюю текстуру. Но для ускорения процесса брожения нужны углеводы сахара и мука как питательная среда.

- 1 ч.л. активных сухих дрожжей = 3/4 ч.л. быстрорастворимых дрожжей

- 1,5ч.л. активный сухих дрожжей = 1ч.л. быстрорастворимых дрожжей
- 2ч.л. активный сухих дрожжей = 1,5ч.л. быстрорастворимых дрожжей

Дрожжи нужно хранить в холодильнике, поскольку при высоких температурах они погибают. Перед использованием проверьте дату и срок годности дрожжей. После каждого использования как можно быстрее уберите их в холодильник. Обычно, если хлеб не поднялся, причина бывает в том, что дрожжи оказались непригодными.

Ниже предложены способы, как узнать, свежие ли дрожжи, активны они или нет.

- (1) Налейте 1/2 чашки теплой воды (45-50°C) в мерный стакан
- (2) Добавьте 1ч.л. белого сахара и размешайте, затем добавьте 2ч.л. дрожжей в воду.
- (3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 мин. Не перемешивайте воду.
- (4) Пенка наполнит стакан . Если пенки нет, дрожжи непригодны или неактивны.

9. Соль

Соль нужна для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Но соль препятствует подъему дрожжевого теста. Никогда не кладите слишком много соли. Если вы не хотите добавлять соль в тесто, просто не кладите ее. Хлеб, приготовленный без соли будет больше.

10. Яйца

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают хлеб более питательным и более пышным, а также придают хлебу вкус. При использовании яиц их нужно разбить и размешать.

11. Масло

Масло позволяет сделать хлеб более мягким и увеличивает его срок хранения. Сливочное масло нужно растопить или порезать на мелкие кусочки перед тем, как класть в форму для выпечки, это позволит ему хорошо перемешаться в тесте.

12. Пекарский порошок

Пекарский порошок используется главным образом для подъема сверхбыстрого хлеба и кексов. Он не требует время для подъема и образования газа, который формирует пузырьки или размягчает структуру хлеба, поскольку в этом случае используются химические процессы.

13. Сода

Тот же принцип действия, что и у пекарского порошка. Она также может быть использована вместе с пекарским порошком.

14. Вода и другие жидкости

Вода - необходимый ингредиент для приготовления хлеба. Как правило, температура воды должна быть в пределах от 20°C до 25°C . Но для ускорения времени подъема ультрабыстрого хлеба температура воды должна быть 45-50°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды и 2% сухого молока, что улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах в качестве жидкости используется сок, например яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п. Это улучшает вкус хлеба.

КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важных моментов при приготовлении хлеба является использование нужного количества ингредиентов.

Настоятельно рекомендуем использовать мерный стакан, мерную ложку для того, чтобы отмерить нужное количество ингредиентов, в противном случае это может не лучшим образом отразиться на результате выпечки.

1. Взвешивание жидких ингредиентов

Воду, свежее молоко или раствор из сухого молока нужно отмерять с помощью мерного стакана. Уровень жидкости в мерном стакане должен быть строго горизонтальным.

Прежде чем отмеривать масло или другие ингредиенты промойте мерный стакан от остатков других ингредиентов.

2. Отмеривание сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно отмерять в естественном и свободном состоянии, для более точного измерения количества ингредиентов уберите излишки продукта лезвием ножа, проведя им по краю мерного стакана.

3. Последовательность закладки ингредиентов

Нужно соблюдать последовательность закладки ингредиентов, а именно: Жидкие ингредиенты, яйца, соль и сухой порошок и т.п. При закладке продуктов мука не должна полностью намокнуть. Дрожжи можно закладывать только на сухую муку. Не допускается соприкосновения дрожжей и соли. При использовании функции автоматической закладки продуктов, после того, как будет замешено тесто, в него автоматически закладываются фруктовые ингредиенты. При использовании функции задержки никогда не добавляйте в тесто скоропортящиеся продукты, такие как яйца, фрукты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

АС 220-240В ~ 50Гц, 800Вт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.



НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№.	Проблема	Причина	Способ устранения
1	Дым из вентиляционного отверстия во время выпечки	На нагревательный элемент попали некоторые ингредиенты, хлебopечка используется в первый раз, на поверхности нагревательного элемента осталось масло	При первом использовании используйте ее без закладки ингредиентов и с открытой крышкой. Отключите хлебopечку от сети, протрите нагревательный элемент, будьте осторожны, не обожитесь.
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Подогревая хлеб, вы оставили его надолго в форме, поэтому вышло много воды	Вытаскивайте хлеб сразу же, не оставляя его в режиме подогрева надолго
3	Хлеб плохо вытаскивается из формы	Тестомешалки плотно сидят на валу формы для хлеба	После того, как вы вытащите хлеб, налейте в форму горячую воду. Так чтобы она покрыла тестомешалку, затем снимите их и протрите
4	Ингредиенты плохо перемешались, и хлеб плохо испекся	1. Неправильно выбрана программа 2. После начала работы программы крышку несколько раз открывали, и хлеб получился сухой, без коричневой корочки 3. Слишком густое тесто, препятствующее нормальному перемешиванию, так, что тестомешалки почти не вращаются и перемешивание ингредиентов происходит неравномерно	Выберите нужную программу Не открывайте крышку во время последнего подъема Проверьте отверстие тестомешалки, после того, как вытащите хлеб попробуйте запустить программу в холостую, если все нормально, обратитесь в авторизованную сервисную мастерскую
5	После нажатия на кнопку "start/stop", на ЖКД появляется "Н:НН"	Температура в хлебopечке слишком высокая для приготовления хлеба	Нажмите кнопку "start/stop", отключите хлебopечку от сети, вытащите форму и откройте крышку. Дайте хлебopечке остыть.
6	Слышен звук работающего двигателя, но тесто не перемешивается	Неправильно установлена форма для выпечки хлеба, или теста слишком много и оно не может быть перемешано	Проверьте правильность установки формы и правильность закладки ингредиентов для теста в соответствии с рецептурой
7	Хлеб сильно поднялся и поднимает крышку	Слишком много дрожжей или муки или воды, либо слишком высокая температура окружающей среды	Проверьте все указанные факторы, сократите количество ингредиентов
8	Хлеб получился слишком маленьким или плохо поднялся	Нет или недостаточно дрожжей, дрожжи плохого качества или вода была слишком горячей, или дрожжи смешались с солью, или низкая температура окружающей среды	Проверьте количество и качество дрожжей, повысьте температуру окружающей среды
9	Теста слишком много и оно переливается через край	Слишком много жидкости или дрожжей	Сократите количество жидкости или дрожжей или слишком высокая температура выпечки.
10	Хлеб опал в центре при выпечке	1. Мука не лучшего качества, что не дало тесту подняться 2. дрожжи поднялись слишком быстро или температура их была слишком высокой 3. излишнее количество воды сделало тесто влажным и мягким	Используйте хорошую муку или добавьте улучшитель муки Используйте дрожжи при комнатной температуре Найдите нужное количество воды для рецепта
11	Вес хлеба слишком большой и его текстура слишком плотная	1. Слишком много муки или недостаточно воды 2. Слишком много фруктовых ингредиентов или цельнозерновой муки	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды Сократите кол-во соответствующих ингредиентов и увеличьте кол-во дрожжей
12	При нарезке хлеба в центре хлеба обнаруживаются пустоты	1. слишком много воды или дрожжей или нет соли 2. слишком горячая вода	Уменьшите количество воды или дрожжей и не забудьте про соль Проверьте температуру воды
13	На поверхности хлеба остатки сухой муки	1. в хлебе ингредиенты с большим количеством глютена, такие как масло и бананы и т.п. 2. недостаточно хорошо перемешены ингредиенты или недостаточно воды	Не добавляйте в хлеб ингредиенты с высоким содержанием глютенов Проверьте количество воды и механику хлебopечки
14	Слишком толстая и темная корочка у приготовленных кексов или продуктов с большим количеством сахара	На это сильно влияет рецептура и ингредиенты, корочка становится слишком темной из-за большого количества сахара	Если корочка получается слишком темной, нажмите на кнопку start/stop, чтобы закончить программу за 5-10 минут до предполагаемого времени завершения программы. Прежде, чем вытащить кекс или хлеб из формы, оставьте их в форме на 20 мин с закрытой крышкой

MANUAL DE UTILIZARE

Citiți acest manual în totalitate înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultarea ulterioară.

INDICAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza aparatul electric, trebuie să respectați întotdeauna următoarele măsuri de precauție:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare verificați dacă tensiunea de la priză corespunde cu cea înscrisă pe plăcuța cu caracteristici.
3. Nu utilizați aparatul dacă are un cablu sau o fișă deteriorată sau după ce a prezentat defectiuni, sau a fost scăpat sau deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la producător sau la cel mai apropiat service autorizat pentru verificare, reparații sau reglări electrice sau mecanice.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
5. Pentru a evita pericolul de electrocutare, nu introduceți cablul, fișele sau carcasa în apă sau în alte lichide.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu-l utilizați, înainte de a pune și a lua piese pe/de pe el și înainte de curățare.
7. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau suprafețe fierbinți.
8. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate duce la răniri.
9. Acest aparat nu poate fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduce, sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
10. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
11. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unei plite pe gaz sau electrice, sau a unui cuptor încălzit.
12. Nu atingeți piesele mobile sau rotative ale aparatului în timpul coacerii.
13. Nu porniți niciodată aparatul fără ca recipientul pentru pâine să fie amplasat corect și umplut cu ingrediente.
14. Nu aplicați lovituri deasupra recipientului sau lateral pentru a-l scoate, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea acestuia.
15. Nu introduceți folii sau alte materiale de metal în mașina de făcut pâine, deoarece acest lucru poate duce la un incendiu sau scurt-circuit.
16. Nu acoperiți niciodată mașina de făcut pâine cu prosop sau orice alt material, deoarece căldura și aburii trebuie să poată fi eliminați. Se poate declanșa un incendiu dacă aparatul este acoperit sau intră în contact cu material combustibil.
17. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât în cel destinat.
18. Utilizați aparatul pe o suprafață sigură, dreaptă și uscată.
19. A nu se folosi în exterior!
20. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de reglare de la distanță.

21. Acest aparat a fost dotat cu o fișă cu împământare. Asigurați-vă că prizele din casa dumneavoastră au împământare.
22. Acest aparat este conceput pentru uz casnic și aplicații similare, precum:
 - bucătăriile pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte unități de cazare;
 - unități de cazare ce asigură micul dejun.
23. Nu utilizați aparatul fără ca recipientul pentru pâine să fie amplasat la locul lui, pentru a evita deteriorarea acestuia.
24. Păstrați aceste instrucțiuni.

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE MAȘINA DVS. DE FĂCUT PÂINE (vezi fig. A)

1. Ureche capac
2. Vizor
3. Capac
4. Tavă de copt
5. Carcasă
6. Braț de frământare
7. Panou de comandă (vezi mai jos)
8. Cană de dozare
9. Lingură de dozare
10. Cârlig
11. Capac grilă
12. Grilă de ventilație

PREZENTAREA PANOULUI DE COMANDĂ (fig. B)

(Înscrierile se pot modifica fără înștiințare prealabilă.)

1. Aici este indicat programul pe care l-ați ales
2. Timpul de lucru pentru fiecare program

LANSARE/ÎNCHEIERE PROGRAM (START/STOP)

Pentru a iniția și finaliza programul de coacere selectat.

Pentru a lansa un program, apăsați o dată butonul "START/STOP". Se va auzi un semnal sonor scurt, iar cele două puncte de pe afișajul temporal încep să lumineze intermitent și programul începe. După începerea unui program, toate celelalte butoane sunt dezactivate cu excepția lui "START/STOP". Pentru a încheia programul, apăsați butonul START/STOP timp de aprox. 3 secunde până ce un semnal sonor confirmă oprirea programului. Această funcționalitate va contribui la împiedicarea oricăror întreruperi accidentale ale programului.

MENIUL

Are ca scop fixarea pe diverse programe. La fiecare apăsare pe acesta (urmată de un semnal sonor scurt), programul se va schimba. Prin apăsarea continuă pe buton, cele 12 meniuri se vor derula ciclic și vor fi afișate pe LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi prezentate în continuare.

PROGRAM DE COACERE 1: BAZĂ

Pentru pâini albe și mixte cu aluat în special din făină de grâu sau făină de secară. Pâinea este compactă.

Puteți modifica gradul de rumenire al pâinii cu butonul Culoare.

PROGRAM DE COACERE 2: FRANTUZEASCĂ

Pentru pâini ușoare, din făină superioară. De regulă, această pâine este pufoasă și are o crustă crocantă. Nu este adecvat rețetelor cu unt, margarină sau lapte.

PROGRAM DE COACERE 3: CU GRÂU INTEGRAL

Pentru pâini cu făină grosieră ce necesită mai multă frământare și sunt lăsate mai mult timp la crescut (de exemplu, făina din grâu integral și făina de secară). Pâinea va fi mai compactă și grea.

PROGRAM DE COACERE 4: QUICK (RAPIDĂ)

(mărirea franzelei și durata nu se aplică) frământare, dospire și coacere franzelă cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt. Pâinea coaptă cu această setare este de regulă mai mică, având și o consistență mai mare.

PROGRAM DE COACERE 5: DULCE

Pentru pâini cu aditivi precum zeama de fructe, miez de cocos mărunțit, stafide, fructe uscate, ciocolată sau zahăr. Din cauza dospirii prelungite, pâinea va fi ușoară și mai aerată.

PROGRAM DE COACERE 6: ULTRA FAST

(durata nu se aplică) Frământare, dospire și coacere foarte rapidă. Însă pâinea coaptă va fi și cea mai dură dintre toate.

PROGRAMUL 7: FĂRĂ GLUTEN

Pentru pâini cu făină și mixuri de copt fără gluten. Făina fără gluten necesită un interval mai mare pentru absorbirea lichidelor și dospește diferit.

PROGRAM DE COACERE 8: ALUAT

(mărirea și dimensiunea franzelei nu se aplică) Pentru prepararea aluatului dospit pentru chifle, pizza sau pâine împletită. În cadrul acestui program, aluatul nu este copt.

PROGRAMUL 9: GEM

(Culoarea, dimensiunea franzelei și durata nu sunt aplicabile) Pentru prepararea de gemuri.

PROGRAM DE COACERE 10: PRĂJITURĂ

(dimensiunea franzelei nu se aplică) Frământare, dospire și coacere, însă dospire cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt

PROGRAM DE COACERE 11: SANDWICH (SENDVIȘ)

frământare, dospire și coacere sendviș. Pentru o pâine pufoasă, coaptă cu o crustă subțire.

PROGRAMUL 12: COACERE

(mărirea franzelei și durata nu se aplică, însă timpul de funcționare poate fi ajustat dacă apăsați pe butonul „TIME+” sau „TIME-”. Dacă apăsați pe butonul „TIME+” sau „TIME-” o dată, se va crește sau reduce durata cu 1 minut, respectiv. Intervalul de timp reglat este de 10-60 minute)

Pentru o coacere suplimentară a pâinilor care sunt prea nerumenite sau nu au fost pătrunse, la acest program nu se frământă și nu se dospește pâinea.

COLOR (CULOARE)

Cu ajutorul acestui buton, puteți selecta o culoare LIGHT (deschisă), MEDIUM (medie) sau DARK (întunecată) pentru crustă. Apăsați acest buton pentru a selecta culoarea dorită.

LOAF SIZE (DIMENSIUNI FRANZELĂ)

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea franzelei aferentă pâinii dorite. A se reține că durata totală de funcționare poate varia în funcție de dimensiunile franzelei.

DELAY (TIME + SAU TIME -) (TEMPORIZARE – PRELUNGIRE + SAU REDUCERE DURATĂ -)

Dacă doriți ca aparatul să nu intre imediat în funcțiune, puteți folosi acest buton pentru a fixa temporizarea.

Puteți hotărî când va fi gata pâinea prin apăsarea pe "TIME + " (PRELUNGIRE) sau "TIME - " (SCĂDERE). Rețineți că temporizarea trebuie să includă și durata de coacere a programului. Astfel, la finalizarea duratei de temporizare, este gata pâinea fierbinte. Inițial, se vor selecta programul și gradul de rumenire, iar prin apăsarea pe "TIME+" sau "TIME-" se va crește sau diminua durata de temporizare în pași de câte 10 minute. Durata maximă de temporizare este de 13 ore.

Exemplu: Acum, este ora 8:30 seara și doriți să aveți pâinea gata în următoarea dimineață la ora 7, mai exact, în 10 ore și 30 de minute. Selectați meniul, culoarea, dimensiunea franzelei iar apoi apăsați TIME+ sau TIME- pentru a crește ora până ce apare 10:30 pe LCD. Apoi, apăsați butonul STOP/START pentru a activa programul de temporizare. Puteți vedea punctele luminând intermitent pe LCD, iar afișajul va indica durata rămasă în numărătoare inversă. Pâinea proaspătă va fi gata la ora 7:00 dimineața. Dacă nu doriți să o scoateți imediat, se inițiază durata de menținere la cald de 1 oră.

Rețineți: Nu utilizați ingrediente rapid perisabile precum ouăle, laptele proaspăt, fructele, ceapa etc. la coacerea temporizată.

MENȚINERE LA CALD

Pâinea poate fi automat menținută la cald timp de 60 de minute după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul de la butonul START/STOP.

NOTĂ: Programele ALUAT și GEM nu au funcția de menținere la cald.

MEMORARE

În cazul în care are loc o pană de curent în timpul coacerii, procesul de coacere va fi continuat automat timp de 10 minute, chiar și fără a fi apăsător butonul Start/Stop. Dacă pana de curent depășește 10 minute, funcția de memorare nu mai este valabilă și mașina de făcut pâine trebuie repornită. Cu toate acestea, dacă aluatul se află doar în faza de frământare la momentul producerii penei de curent, puteți apăsa butonul "START/STOP" pentru a continua programul de la început.

MEDIU

Mașina funcționează bine într-un interval mare de temperaturi, însă poate exista o diferență în ceea ce privește dimensiunea pâinii între o încăpere foarte caldă și una foarte rece. Temperatura recomandată a camerei ar trebui să se încadreze între 15°C și 34°C.

AFIŞAJ DE AVERTIZARE:

Nu încercați să inițiați operarea cuptorului de pâine înainte ca acesta să se fi răcit sau încălzit. Dacă afişajul indică "HHH" după ce programul a fost inițiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea ridicată. Întrerupeți programul și scoateți din priză imediat. Apoi, desfaceți capacul și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de reutilizare (cu excepția programului de COACERE și GEM). Dacă afişajul indică "LLL" după ce programul a fost inițiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea scăzută. Aduceți cuptorul de pâine la un nivel mai ridicat de utilizare (cu excepția programului de COACERE și GEM). Dacă afişajul indică "EE0" după ce ați apăsă pe butonul de Pornire/Oprire, senzorul de temperatură are un circuit deschis; supuneți senzorul unei verificări atente la un specialist avizat. Dacă afişajul indică mesajul "EE1", această înseamnă că senzorul de temperatură s-a scurtcircuitat.

LA PRIMA UTILIZARE

Aparatul poate degaja puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest fenomen este normal și va dispărea în curând. Asigurați-vă că aparatul beneficiază de ventilație suficientă.

1. Verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt intacte și nu prezintă semne de deteriorare.
2. Curățați toate piesele conform secțiunii ulterioare, „Curățare și întreținere”.
3. Aduceți cuptorul automat de pâine în mod coacere și lăsați-l să coacă gol timp de 10 minute. După răcire, curățați-l încă o dată.
4. Uscați în întregime toate piesele și asamblați-le pentru ca aparatul să fie gata de utilizare.

PREPARARE PÂINII

1. Așezați tava la locul său, apoi rotiți-o în sens orar până la angrenarea sonor în locaș. Fixați brațul de frământare pe axurile de acționare. Rotiți brațele de frământare în sens orar, până se angrenează sonor. Se recomandă umplerea găurilor cu margarină rezistentă la căldură înainte de a fixa brațele de frământare; astfel, se evită infiltrarea de aluat pe sub brațele de frământare, iar acestea ar putea fi scoase din pâine ușor.
2. Așezați ingredientele în tava de copt. Respectați ordinea precizată în rețetă. De regulă, se vor introduce mai întâi apa sau lichidul, apoi zahărul, sarea și făina; adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt ca ultimul ingredient. În cazul unui aluat greu cu o cantitate ridicată de secară sau făină integrală, recomandăm inversarea ordinii de adăugare a ingredientelor, mai exact, adăugarea drojdiei uscate și a făinii ca ingredient inițial și apoi a lichidului, pentru o frământare optimă.
3. Apăsăți cu degetul făina în lateral. Adăugați drojdie în adâncitura creată. Asigurați-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Închideți ușor capacul și cuplați fișa de alimentare la o priză murală.

5. Apăsăți butonul Meniu până la selectarea programului dorit.
6. Apăsăți butonul COLOR pentru a selecta culoarea dorită a crustei. (dacă este cazul)
7. Apăsăți butonul LOAF SIZE pentru a selecta mărimea dorită (dacă este cazul).
8. Fixați durata de temporizare prin intermediul butonului Time+ sau Time-. Această etapă poate fi omisă dacă doriți ca aparatul să înceapă imediat funcționarea.
9. Apăsăți butonul START/STOP pentru a iniția funcționarea.
10. După finalizarea procesului, se vor auzi 10 semnale sonore. Puteți apăsa butonul START/STOP timp de aprox. 2-4 secunde pentru a opri procesul și pentru a scoate pâinea. Deschideți capacul și, cu ajutorul unor mănuși termorezistente de bucătărie, strângeți ferm mânerul tăvii de copt. Rotiți tava în sens anti-orar și trageți ușor tava direct în sus și afară din aparat.
11. Folosiți o paletă teflonată pentru a desolidariza ușor marginile pâinii din tavă.

Avertisment: Tava de pâine și pâinea pot fi extrem de fierbinți! Manevrați-le cu atenție și folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie.

12. Răsturnați tava pe un suport de bucătărie curat și scuturați ușor până la căderea pâinii pe suport.
13. Scoateți pâinea cu grijă din tavă și lăsați să se răcească cam 20 de minute înainte de a o felia.
14. Dacă nu vă aflați în încăpere sau dacă nu ați apăsă butonul START/STOP la finalul funcționării, pâinea va rămâne la calm automat timp de 1 oră (dacă este cazul), când operația de menținere la cald ia sfârșit, se vor auzi semnale sonore.
15. În cazul neutilizării, aduceți comutatorul în poziția de închidere și scoateți fișa din priză.

Observație: Înainte de a tăia franzela în felii, folosiți cârligul pentru a extrage brațul de frământare ascuns în partea inferioară a franzelei. Franzela este fierbinte - nu scoateți niciodată brațul de frământare cu mâna.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Deconectați mașina de la sursa de alimentare și lăsați-o să se răcească înainte de curățare.

1. Recipientul pentru pâine: Ștergeți pe dinăuntru și pe dinafară cu o cârpă umedă. Nu utilizați agenți abrazivi sau obiecte ascuțite pentru a proteja stratul non-adeziv. Recipientul trebuie să fie complet uscat înainte de utilizare.
2. Lama de frământare: Dacă lamele de frământare sunt dificil de scos de pe ax, umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați-l în apă timp de aprox. 30 de minute. După aceea, malaxorul poate fi scos ușor pentru a fi curățat. De asemenea, ștergeți lama cu atenție cu o cârpă umedă din bumbac. Nu uitați că recipientul pentru pâine și lama de frământare sunt componente ce pot fi introduse în mașina de spălat vase.
3. Capacul și fereastra: curățați capacul pe dinăuntru și pe dinafară cu o cârpă ușor umedă. Grilă de ventilație: Pentru a asigura ventilația, capacul grilei de ventilație trebuie să fie detașat și curățat periodic.

4. Carcasa: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, deoarece acest lucru ar putea deteriora luciul suprafeței. Nu introduceți niciodată carcasa în apă pentru curățare.
5. Înainte ca mașina de spălat să fie ambalată pentru depozitare, asigurați-vă că este complet răcită, curată și uscată, puneți lingura și lama de frământare în sertar, iar capacul trebuie să fie închis.

INTRODUCEREA INGREDIENTELOR PENTRU PÂINE

1. Făina de panificație

Făina de panificație are un conținut ridicat de gluten (astfel, poate fi denumită și făină cu conținut ridicat de gluten ce are și cantități însemnate de proteine), are o elasticitate bună și păstrează dimensiunea pâinii, astfel încât aceasta nu se lasă după creștere. Deoarece conținutul de gluten este mai ridicat decât la făina normală, aceasta poate fi folosită la pâini de dimensiuni mari și cu o textură interioară mai bună. Făina de panificație reprezintă cel mai important ingredient pentru coacerea pâinii.

2. Făina simplă

Făina simplă este obținută prin amestecarea grăului tare cu cel slab atent selecționat, putând fi utilizată la coacerea pâinii normale sau a prăjiturilor.

3. Făina de grâu integral

Făina de grâu integral este produsă prin măcinarea grăului integral, conține coajă de grâu și gluten. Aceasta este mai grea și mai nutritivă decât făina normală. Pâinea făcută din făină de grâu integral are de obicei dimensiuni mici. Multe rețete combină de obicei făina de grâu integral cu făina de panificație pentru a obține rezultate optime.

4. Făina neagră de grâu

Făina neagră de grâu, denumită și "făină brută", este un tip de făină cu conținut ridicat de fibre, asemănătoare cu făina de grâu integral. Pentru a obține pâini mari după creștere, această făină trebuie utilizată în combinație cu un procentaj ridicat de făină de panificație.

5. Făină pentru prăjituri

Făina pentru prăjituri este obținută prin măcinarea unui grâu cu conținut redus de proteine, folosită în special la prăjituri. Diferite tipuri de făină par să semene. De fapt, ceea ce diferă este randamentul drojdiei sau capacitatea de absorbție a diferitelor tipuri de făină, în funcție de zonele de creștere, condițiile de creștere, procesul de măcinare și perioada de depozitare. Puteți alege făină de la diferiți producători pentru a testa, gusta și compara pe piața locală și să o alegeți pe cea care ar produce celea mai bune rezultate pe baza experienței și a gustului dumneavoastră.

6. Făina de porumb și făina de ovăz

Făina de porumb și cea de ovăz sunt obținute prin măcinarea porumbului, respectiv a ovăzului; ambele cereale reprezintă ingredientele adiționale folosite pentru a îmbunătăți aroma și textura.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru a adăuga un gust dulce și culoare pâinii. Pentru pâinea crescută cu drojdie reprezintă un ingredient ajutător. Zahărul alb este foarte utilizat. Zahărul brun sau zahărul pudră poate fi utilizat în condiții speciale.

8. Drojdia

Drojdia asigură procesul de fermentare a aluatului, după care produce dioxid de carbon, pentru ca pâinea să crească, iar fibra interioară să fie moale. Cu toate acestea, creșterea rapidă cu drojdie are nevoie de carbohidrații din zahăr și făină.

- 1 linguriță de drojdie uscată activă = 3/4 lingurițe de drojdie instant
- 1,5 lingurițe de drojdie uscată activă = 1 linguriță de drojdie instant
- 2 lingurițe de drojdie uscată activă = 1,5 lingurițe de drojdie instant

Drojdia trebuie păstrată la frigider, deoarece la temperaturi ridicate își pierde din proprietăți. Înainte de utilizare, verificați data expirării și durata de depozitare a drojdiei. După fiecare utilizare, puneți-o înapoi la frigider, cât mai repede posibil. De obicei, atunci când pâinea nu crește, înseamnă că drojdia a fost inactivă.

Mai jos sunt prezentate metode de verificare dacă drojdia este proaspătă și activă sau nu.

- (1) Turnați 1/2 cană de apă caldă (45-50°C) într-o cană gradată.
- (2) Puneți o linguriță de zahăr alb în cană și amestecați, apoi presărați 2 lingurițe de drojdie în apă.
- (3) Puneți cana gradată într-un loc cald timp de 10 minute. Nu agitați apa.
- (4) Spuma trebuie să fie de mărimea unei căni. În caz contrar, drojdia este inactivă.

9. Sarea

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți aroma pâinii și culoarea coji. Cu toate acestea, trebuie avut grijă ca sarea să nu afecteze calitățile drojdiei. Nu utilizați niciodată prea multă sare într-o rețetă. Dacă nu doriți să utilizați sare, omiteți-o. Fără sare, pâinea va ieși mai mare.

10. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii, făcând-o mai hrănitore și mai mare, adăugând și o aromă deosebită. Acestea trebuie decojite și amestecate uniform.

11. Untură, unt și ulei vegetal

Untura poate face pâinea ușoară și poate mări perioada de depozitare. Untul trebuie topit sau tăiat în bucățele înainte de utilizare, astfel încât să fie amestecat uniform atunci când este scos din frigider.

12. Praful de copt

Praful de copt este utilizat mai ales pentru pâinea Ultra Fast și pentru prăjituri. Acesta nu necesită timp de creștere și produce gaze care vor forma bule sau vor ușura textura pâinii pe baza unui principiu chimic.

13. Bicarbonatul de sodiu

Același principiu ca mai sus. Poate fi utilizat de asemenea în combinație cu praful de copt.

14. Apa și alte lichide

Apa este un ingredient esențial pentru coacerea pâinii. În general, temperatura apei între 20°C și 25°C este cea mai potrivită. Cu toate acestea, temperatura apei trebuie să ajungă la 45-50°C pentru a accelera timpul de creștere în cazul programului Ultra Fast. Apa poate fi înlocuită cu laptele proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care poate spori aroma pâinii și îmbunătăți culoarea cojii. Unele rețete pot necesita suc pentru a spori aroma pâinii, ca de ex. suc de mere, suc de portocale, suc de lămâie etc.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Un pas important în prepararea unei pâini bune este utilizarea unei cantități potrivite de ingrediente. Se recomandă utilizarea unei câni gradate și a unei linguri de măsurare pentru a obține cantități precise, deoarece calitatea pâinii depinde de acest lucru.

1. Cântărirea ingredientelor lichide

Apa, laptele proaspăt sau soluția de lapte praf trebuie măsurate cu ajutorul cânilor gradate. Observați nivelul câni gradate cu ochii pe orizontală. Când măsurați ulei de gătit sau alte ingrediente, curățați cana foarte bine fără alte ingrediente.

2. Măsurarea prafurilor uscate

Praful uscat trebuie păstrat în condiții normale; uniformizați gura câinii ușor, cu o lamă, pentru a permite o măsurare precisă.

3. Ordinea introducerii ingredientelor

În general, ordinea introducerii ingredientelor trebuie respectată, aceasta fiind: ingrediente lichide, ouă, sare și lapte praf etc. La introducerea ingredientelor, făina nu trebuie udată complet de lichide. Drojdia poate fi așezată pe făina uscată. Drojdia nu trebuie sub nicio formă să se atingă cu sarea. Atunci când se utilizează funcția de adăugare automată a ingredientelor, după ce făina a fost frământată, fructele vor fi automat turnate în amestec. Când utilizați funcția de amânare pentru un timp îndelungat, nu adăugați niciodată ingrediente care se strică repede, precum ouă sau fructe.

DATE TEHNICE

CA 220-240V ~ 50Hz, 800W



Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

DETECTAREA PROBLEMELOR

Nr.	Problemă	Evoluție	Soluție
1	Fum din orificiile de aerisire în timpul coacerii	Unele ingrediente se lipesc de elementul termic sau alături de el; la prima utilizare, uleiul rămâne pe suprafața elementului termic	La prima utilizare a cuptorului, utilizați-l fără niciun ingredient în interior și cu capacul deschis. Scoateți fișa cuptorului automat de pâine din priză și curățați elementul termic, având grijă să nu suferiți arsuri.
2	Crusta inferioară a pâinii este prea groasă	Țineți pâinea caldă și lăsați-o în tavă o durată mai lungă de timp, pentru a nu pierde prea multă apă	Scoateți pâinea imediat, fără menținere la cald
3	Pâinea este foarte greu de scos	Frământătorul s-a lipit puternic de axul din tava de pâine	După scoaterea pâinii, puneți apă fierbinte în tava de copt și lăsați frământătorul în apă timp de 10 minute, apoi scoateți-l și curățați-l.
4	Ingredientele se amestecă neuniform, iar coacerea este nesatisfăcătoare	1. meniul de program selectat este inadecvat 2. după funcționare, capacul este deschis de câteva ori iar pâinea este uscată și nerumenită 3. Rezistența la amestecare este prea mare, iar frământătorul nu se poate deplasa și nu poate amesteca adecvat	Selectați meniul de program adecvat Nu deschideți capacul la ultima dospire Verificați orificiul de frământare, apoi scoateți tava de copt și acționați fără sarcină. În cazul unui comportament anormal, luați legătura cu centrul de depanare avizat.
5	Se afișează "H:HH" după apăsarea butonului "start/stop"	Temperatura în cuptorul automat de pâine este prea ridicată pentru prepararea pâinii.	Apăsăți butonul "start/stop" și scoateți cuptorul din priză, apoi scoateți tava și lăsați capacul deschis până ce cuptorul se răcește
6	Se aude motorul însă aluatul nu este frământat	Tava este fixată inadecvat sau aluatul este prea mare pentru a fi frământat	Verificați dacă tava de copt este fixată corespunzător și dacă aluatul este făcut în conformitate cu rețeta iar ingredientele sunt cântărite corespunzător
7	Pâinea este atât de mare, încât împinge capacul	Drojdia, făina sau apa au fost folosite în cantități excesive ori temperatura de coacere este prea ridicată	Verificați posibilitățile anterioare, reduceți adecvat cantitatea în funcție de problemele observate
8	Pâinea este prea mică sau nu dospește	Lipsește drojdia sau este insuficientă; mai mult, drojdia poate să crească greu din cauza unei temperaturi prea ridicate sau este amestecată cu sare ori temperatura înconjurătoare este scăzută.	Verificați cantitatea și creșterea drojdiei, creșteți temperatura din cameră corespunzător.
9	Aluatul este atât de mare încât să se dinafără din tava de copt	Cantitatea de lichide este atât de mare, încât aluatul este moale iar drojdia este de asemenea în exces.	Reduceți cantitatea de lichide și îmbunătățiți rigiditatea drojdiei
10	Pâinea se adâncește în mijloc în timpul coacerii aluatului	1. făina utilizată nu este puternică și nu poate face aluatul să crească 2. Drojdia crește prea repede sau temperatura drojdiei este prea ridicată 3. Excesul de apă face aluatul prea umed și moale.	Folosiți făină de panificație sau pudră puternică. Drojdia este folosită la o temperatură mai scăzută decât cea a camerei În funcție de gradul de absorbție al apei, adăugați apă în compoziție
11	Greutatea pâinii este foarte mare, iar compoziția este prea densă	1. prea multă făină și prea puțină apă 2. prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală	Reduceți făina sau adăugați apă Reduceți cantitatea ingredientelor corespunzătoare și creșteți cantitatea de drojdie
12	Porțiunea din mijloc este goală după tăiere	1. Prea multă apă sau drojdie ori absența sării 2. temperatura apei este prea ridicată	Reduceți adecvat apa sau drojdia și verificați cantitatea de sare Verificați temperatura apei
13	Suprafața pâinii se lipește	1. pâinea are ingrediente cu un conținut ridicat de gluten, cum ar fi unt și banane etc. 2. amestecare inadecvată, lipsă apă	Nu adăugați ingrediente cu un conținut ridicat de gluten în pâine. Verificați apa și starea mecanică a cuptorului automat de pâine
14	Crusta este prea groasă, iar culoarea este prea întunecată când se prepară prăjituri sau alimente cu un conținut prea ridicat de zahăr	Diferite rețete sau ingrediente influențează substanțial prepararea pâinii, culoarea se va întuneca foarte mult din cauza unei cantități mari de zahăr	Dacă culoarea este prea întunecată în cazul unei rețete cu o cantitate prea mare de zahăr, apăsați pe start/stop pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de ora de încheiere vizată. Înainte de a scoate pâinea, țineți pâinea sau prăjitura în tavă timp de aproximativ 20 de minute cu capacul închis.

INSTRUKCIJŲ VADOVAS

Prieš naudodamiesi prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

SVARBŲS ĮSPĖJIMAI

Prieš naudodamiesi šiuo prietaisu, būtinai susipažinkite su šiomis atsargumo priemonėmis ir jų laikykitės:

1. Perskaitykite visą instrukciją.
2. Prieš naudodamiesi prietaisu, patikrinkite ar sieninio maitinimo lizdo parametrai atitinka prietaiso parametrus, nurodytus plokštelėje.
3. Nedirbkite prietaisu jei apgadinatas jo maitinimo laidas, kištukas, jei prietaisas sugedęs, nesaugus, buvo nukritęs ar sutrenktas. Gražinkite prietaisą gamintojui arba artimiausiam įgijotam remonto specialistui patikrinti, remontuoti, reguliuoti prietaiso elektros ar mechaninius blokus.
4. Nelieskite įkaitusių paviršių.
5. Tam, kad apsisaugotumėte nuo elektros šoko, nemerkite laido, kištuko ar korpuso į vandenį ar kitokį skystį.
6. Nenaudojamą prietaisą išjunkite iš maitinimo lizdo, taip pat išjunkite prieš ardan ar prieš valant.
7. Saugokite, kad laidas nebūtų ties aštriais ar įkaitusiais paviršiais.
8. Nenaudokite gamintojo nerekomenduojamų priedų, nes dėl to galite susižaloti.
9. Šis prietaisas nėra skirtas naudotis asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, sensorine ar protine negalia, arba jei tokie asmenys neturi reikiamų žinių apie naudojimąsi prietaisu, išskyrus atvejus, kada tokius asmenis prižiūri ir tinkamai moko kiti asmenys, atsakinti už jų saugą.
10. Būtina užtikrinti, kad vaikai nežaistų šiuo prietaisu, nes tai pavojinga.
11. Nedėkite prietaiso ant ar netoli įkaitusios dujinės ar elektrinės viryklės ar įkaitusios orkaitės.
12. Nesilieskite prie bet kokių judančių ar besisukančių dalių mašinai veikiant.
13. Niekada neįjunginėkite prietaiso jei duonos skarda neužpildyta ingredientais.
14. Niekada netrankykite duonkepės skardos, duonkepės viršaus ar kitų dalių, nes apgadinsite prietaisą.
15. Į duonkepę nedėkite metalinės folijos ar kitokių medžiagų, nes dėl to atsiranda trumpo jungimo ir gaisro pavojus.
16. Niekada neuždenkite duonkepės rankšluosčių ar kitokia medžiaga, nes karštis ir garai iš jos turi išeiti laisvai. Esant šalia arba prisilietus duonkepei prie degių medžiagų, gali kilti gaisras.
17. Nenaudokite šio prietaiso nuo pagal jo paskirtį.
18. Visada naudokite prietaisą ant tvirto, sauso ir lygaus pagrindo.
19. Nevartokite prietaiso lauke.
20. Prietaisas nėra skirtas naudojimui su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
21. Šis prietaisas turi maitinimo kištuką su žeminiu. Patikrinkite, ar sieninis maitinimo lizdas gerai įžemintas.
22. Prietaisas skirtas naudojimui buityje ir tokiais paskirčiai, kaip:

- virtuvės personalui parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbinėje aplinkoje;
 - ūkininkų namuose;
 - skirtas viešbučių, motelių ir kitokių viešojo apgyvendinimo įstaigų aplinkai;
 - nakvynę ir pusryčius teikiančių įstaigų aplinkai.
23. Nenaudokite šio prietaiso neįdėjus į jo vidų duonos skardos, nes apgadinsite prietaisą.
24. Išsaugokite šias instrukcijas.

DUONKEPĖS APRAŠYMAS (Žr. A pav.)

1. Dangčio rankenėlė
2. Apžvalgos langas
3. Dangtis
4. Duonos kepimo skarda
5. Korpusas
6. Minkymo mentė
7. Valdymo skydas (žr. toliau)
8. Matavimo puodelis
9. Matavimo šaukštas
10. Laikiklis
11. Ventilacijos gaubtas
12. Ventilacijos anga

VALDymo SKYDELIO APRAŠYMAS (B pav.)

(Valdymo skydelio konstrukcija gali būti pakeista be išankstinio įspėjimo.)

1. Čia rodoma pasirinkta programa
2. Kiekvienos programos veikimo laikas

ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Dėl pasirinktos kepimo programos įjungimo ir išjungimo.

Jei norite įjungti programą, vieną kartą nuspauskite „START/STOP“ mygtuką. Pasigirs trumpas pyptelėjimas ir du taškai išdisplejuje ims mirksėti, o programa įsijungs. Prasidėjus programai bus atjungti mygtukai išskyrus „START/STOP“ mygtuką. Jei norite išjungti programą, spauskite „START/STOP“ mygtuką ir palaikykite nuspaudę apie 3 sekundes – tol, kol pyptelėjimas patvirtins, kad programa išjungta. Ši funkcija skirta tam, kad apsaugotų nuo netyčinio programos išjungimo.

MENIU

Meniu naudojamas įvairioms programoms nustatyti. Kiekvieną kartą spaudžiant meniu (pasigirsta trumpas pyptelėjimas), programa pasikeičia. Nuolatos spauskite mygtuką ir LCD displejuje bus parodytos visos 12 programų. Pasirinkite norimą programą. 12-os meniu funkcijos bus aprašytos žemiau.

1 KEPIMO PROGRAMA: „BASIC“ (PAGRINDINĖ)

Baltai ir maišytai duonai iš kvietinių arba kvietinių ir ruginių miltų. Duona yra kompaktiškos konsistencijos. Tokios duonos paskrudinimo laipsnį galėsite nustatyti pagal pageidavimus.

2 KEPIMO PROGRAMA: „FRENCH“ (PRANCŪZIŠKA DUONA)

Lengvai duonai, kuri kepama iš smulkių miltų. Tokia duona paprastai būna minkšta su traška pluta. Ši programa netinka receptams, kur naudojamas sviestas, margarinas ar pienas.

3 KEPIMO PROGRAMA: „WHOLE WHEAT“ (RUPŲS KVIETINIAI MILTAI)

Sunkesnės konsistencijos duonai kepti reikia ilgesnio maišymo ir kildinimo (pavyzdžiui, jei ketinate kepti rupią kvietinę ar rupią ruginę duoną). Tokia duona kompaktiškesnė ir sunkesnė.

4 KEPIMO PROGRAMA: „QUICK“ (GREITAS KEPIMAS)

(Kepalo dydis ir delsos laikas netaikomi) duonos su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas. Šiuo nustatymu kepama duona paprastai yra mažesnė ir tankesnė.

5 KEPIMO PROGRAMA: „SWEET“ (SALDI DUONA)

Ši programa skirta duonai su priedais, tokiais, kaip vaisių sultys, kokoso drožlės, razinos, džiovinti vaisiai, šokoladas ar cukrus. Dėl ilgesnio kildinimo duona bus lengvesnė, joje bus daugiau oro skylių.

6 KEPIMO PROGRAMA: „ULTRA FAST“ (ITIN GREITA)

(delsos laikas netaikomas) Minkymas, kildinimas ir kepimas vyksta labai greitai. Tačiau šia programa iškepta duona bus prastesnės kokybės.

7 PROGRAMA: „GLUTEN FREE“ (BE GLIUTENO)

Duonai iš miltų be gliuteno ir kepimo mišiniams. Miltai be gliuteno ilgiau pasisavina skysčius ir pasižymi ilgesnėmis kilimo savybėmis.

8 KEPIMO PROGRAMA: „DOUGH“ (TEŠLA)

(spalva ir kepalų dydis netaikomi) Skirta mielininių spurgų, picos ar pynučių tešlai paruošti. Šios programos metu kepimas neatliekamas.

9 PROGRAMA: „JAM“ (DŽEMAS)

(Spalva, kepalų dydis ir delsos laikas netaikomi) Džemų gamybai.

10 KEPIMO PROGRAMA: „CAKE“ (PYRAGAS)

(kepalų dydis netaikomas) Pyrago su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas.

11 KEPIMO PROGRAMA: „SANDWICH“ (SUMUŠTINIS)

sumuštinio minkymas, kildinimas ir kepimas. Lengvos tekstūros duonos kepimui su storesne plutele.

12 PROGRAMA: „BAKE“ (KEPIMAS)

(Kepalo dydis ir delsos laikas netaikomi, bet veikimo laiką galima reguliuoti paspaudžiant mygtukus „TIME+“ arba „TIME-“. Vieną kartą paspaudus mygtuką „TIME+“ (Pridėti laiko) arba „TIME-“ (Atimti laiko), laikas pailginamas arba sutrumpinamas 1 minute. Reguluojamo laiko intervalas yra 10–60 minučių.)

Papildomai kepat duoną, kuri yra per šviesi ar neiškepusi, šioje programoje nėra minkymo arba kildinimo.

SPALVA

Šiuo mygtuku galite pasirinkti „LIGHT“ (šviesią), „MEDIUM“ (vidutinę) ar „DARK“ (tamsią) plutos spalvą. Spauskite šį mygtuką ir pasirinkite norimą spalvą.

KEPALO DYDIS

Spauskite šį mygtuką ir pasirinkite duonos kepalų dydį. Atminkite, kad veikimo laikas priklauso ir nuo kepamos duonos kepalų dydžio.

DELSA (“TIME +” ARBA “TIME –”)

Jei norite, kad prietaisas įsijungtų ne iškart, šia funkcija galite nustatyti įsijungimo delsos laiką. Prieš nuspaudžiant „TIME +“ arba „TIME –“ mygtuką nuspręskite kokia turi būti pageidaujamos delsos trukmė. Atminkite, kad delsos laikas apima ir kepimo programos laiką. Tai yra, pasibaigus delsos laikui, galėsite pateikti karštą duoną. Pirmiausia reikia užprogramuoti rudumo laipsnį, o tada, spaudžiant „TIME+“ arba „TIME-“ atitinkamai padidinti arba sumažinti delsos trukmę 10 minučių padalomis. Maksimali delsa yra 13 valandų.

Pavyzdys: Dabar yra 8:30 val. vakaro, o norite, kad šviežia duona būtų iškepta ryto 7 valandai, t.y. po 10 valandų ir 30 minučių. Pasirinkite kepimo meniu, duonos apskrudinimo spalvą, kepalų dydį ir spauskite „TIME+“ arba „TIME-“ to, kol LCD displejuje bus užrašas „10:30“. Tada spauskite „STOP/START“ mygtuką, kad įjungtumėte delsos programą. LCD ekrane turite matyti mirksinti taškelį, kuris reiškia, kad įjungta atgalinė laiko atskaita. Duona bus iškepta 7:00 val. ryto. Jei duonos iškart išimti nenorėsite, galite nustatyti 1 valandos pašildymo laiką.

Pastaba: Jei kepat su delsa, nenaudokite greitai gendančių produktų, tokių, kaip kiaušiniai, šviežias pienas, vaisiai, svogūnai ir pan.

„KEEP WARM“ (PAŠILDYMAS)

Duona po iškepimo dar gali būti šildoma 60 minučių. Jei norite išimti duoną, išjunkite programą naudodami „START/STOP“ mygtuką.

PASTABA: Programose TEŠLA ir DŽEMAS nėra laikymo šiltai funkcijos.

„MEMORY“ (ATMINTIS)

Jei duonos gamybos metu nutrūktų elektros maitinimas, atsiradus elektrai duonos gamybos procesas bus tęsiamas automatiškai po 10 minučių net nepaspaudus „Start/Stop“ mygtuko. Jei elektra dingtų ilgesniam nei 10 minučių laikui, duonkepę reikės įjungti iš naujo. Tačiau jei tešla dingus elektrai bus tik minkymo stadijoje, tiesiog paspauskite „START/STOP“ mygtuką, kad paleistumėte programą nuo pradžios.

APLINKA

Šis įrenginys veikia gerai plačiame temperatūrų diapazone, tačiau kepalų dydis kepat labai šiltoje ar labai šaltoje patalpoje gali skirtis. Rekomenduojame, kad kambario temperatūra būtų tarp 15°C ir 34°C.

ĮSPĖJIMŲ RODYMAS:

Nebandykite naudoti duonos kepimo įrangos kol ji nepakankamai atvėso arba nepakankamai iššilo. Displejus rody „HHH“ po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per didelė. Jūs turėtumėte sustabdyti programą ir kuo skubiau išjungti įrangos maitinimo laidą iš maitinimo lizdo. Tada atidarykite dangtį ir leiskite mašinai visiškai atvėsti prieš ją naudojantis vėl (išskyrus BAKE ir JAM programą). Displejus rody „LLL“ po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per žema. Tokiu atveju reikės pašildyti duonos kepimo įrangą (išskyrus BAKE ir JAM programą).

Jei dispijėje atsiranda užrašas „EE0“ po to, kai paspaudžiate įjungimo/išjungimo mygtuką, reiškia, kad atsiųgtė temperatūros sensorius - nugabenkite mašiną į atstovybę apžiūrai. Jei rodomas užrašas „EE1“, reiškia, kad įvyko temperatūros sensoriaus užtrūpinimas.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

- Įrenginio gali sklisti šiek tiek dūmų ir specifinis kvapas, kai jį įjungiate pirmą kartą. Tai yra normalu ir netrukus baigsis. Užtikrinkite, kad įrenginys būtų tinkamai vėdinamas.
- Patikrinkite ar yra visos detalės ir visi reikmenys, ar detalės ir reikmenys neapgadinti.
- Nuvalykite visas mašinos dalis taip, kaip aprašyta skyrelyje „Valymas ir techninė priežiūra“.
- Įjunkite įrenginį į kepimo režimą ir įkepkite juo tuščiu apie 10 minučių. Kai įrenginys atvės, išvalykite jį dar kartą.
- Išdžiovinkite ir vėl sumontuokite visas dalis tam, kad prietaisas būtų paruoštas naudojimui.

KAIP KEPTI DUONĄ

- Įdėkite skardą į vietą, tada pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę kol ji įsispaus į reikiamą padėtį. Užfiksuokite minkymo mentę ant pavaros velenų. Pasukite minkytuvus pagal laikrodžio rodyklę kol jie įsispaus į vietą. Prieš įstatant minkytuvus rekomenduojame užpildyti skylutes karščiu atspariu margarinu, nes taip tešla neprilips prie minkytuvų apačios ir ją bus lengva nuimti nuo duonos.
- Į duonos kepimo skardą sudėkite ingredientus. Atlikite visas recepte aprašytas procedūras. Pirmiausia reikia supilti vandenį ar kitą skystį, tada sudėti cukrų, druską ir prieskonius, o kepimo mieles ar kepimo miltelius sudėkite pabaigoje. Jei naudojama sunki tešla, tokia, kaip rupių ruginių ar kvietinių miltų, rekomenduojame ingredientus sudėti atvirkštine tvarka, t.y. pirmiausia sudėti mieles ir tešlą, o pabaigoje supilti vandenį ar kitą skystį - taip tešla geriau išsiminkys.
- Pirštu padarykite nedidelę duobutę miltų šone. Į duobutę sudėkite mieles. Patikrinkite ar mielės nekontaktuoja su skysčiu ar druska.
- Atsargiai uždarykite dangtį ir įjunkite maitinimo laidą į maitinimo lizdą.
- Spauskite meniu mygtuką tol, kol pasirinksite norimą programą.
- Spauskite COLOR mygtuką ir pasirinkite norimą apskrūdinimą. (Jei taikoma)
- Spauskite LOAF SIZE mygtuką ir pasirinkite norimą kepalų dydį (1,0 svaro/~450 gramų arba (jei taikoma)).
- Nustatykite dėsos laiką spausdami Time+ arba Time- mygtuką. Šį žingsnį galite praleisti jei duoną ketinate kepti iškart.
- Spauskite START/STOP mygtuką tam, kad įjuntumėte kepimą.
- Užbaigus aprašytas kepimo procedūras, pasigirs 10 pyptelėjimų. Galite spausti START/STOP mygtuką ir palaikyti apie 2-4 sekundes, kad

išjungtumėte kepimo procesą ir išimtumėte duoną. Užsimaukite kulinarines pirštines, atidarykite dangtį ir tvirtai suimkite duonos skardos rankeną. Pasukite skardą prieš laikrodžio rodyklę, tada švelniai pakelkite skardą ir išimkite ją iš mašinos.

- Nebrizantčia mentele atsargiai atskirkite prie skardos prikibusius duonos kraštus.

Atsargiai: Duonos kepimo skarda ir duona gali būti labai karšta! Elkitės atsargiai, dėvėkite kulinarines pirštines.

- Apverskite skardą su duona ant švaraus paviršiaus ir atsargiai kratydami skardą iš jos išimkite duoną.
- Iš skardos išimkite duoną palikite apie 20 minučių atvėsti ir tik tada raikykite.
- Jei išėjote iš patalpos ir procesui pasibaigus nepaspaudėte mygtuko START/STOP, duona automatiškai bus laikoma šiltai 1 valandą (jei taikoma), baigus laikyti šiltai pasigirs pyptelėjimai.
- Jei aparato nebeketinate naudoti kepimui, išjunkite maitinimą ir ištraukite jo maitinimo laidą iš maitinimo lizdo.

Pastaba: Prieš raikydami duoną specialiu kablyu iš duonos kepalų viršaus išimkite minkymo mentę. Ką tik iškepusios duonos kepalas gali būti labai karštas, tad mentės neišiminkite plikomis rankomis.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami valymo darbus, išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.

- Duonos skarda: Vidų ir išorę valykite drėgnu skudurėliu. Nenaudokite jokių stiprių ar šveičiamųjų valymo priemonių, kad neapgadintumėte nuo prilipimo apsaugoto paviršiaus. Prieš naudojimą būtina visiškai išdžiovinti duonkepę.
- Minkymo mentelė: Jei minkymo mentelė sunkiai nusiima nuo ašies, užpildykite talpą šiltu vandeniu ir palikite įsigerti apie 30 minučių. Tada mentelė turi lengvai nusiimti nuo ašies ir lengvai nusivalyti. Mentelę gerai nuvalykite medvilniniu drėgnu skudurėliu. Minkymo mentelę ir kepimo skardą taip pat galite plauti indaplovėje.
- Dangtis ir langelis: dangčio ir langelio išorę ir vidų valykite drėgnu skudurėliu. Ventilacijos anga: Kad būtų palaikoma ventilacija, ventilacijos gaubtas turi būti periodiškai nuimamas valyti.
- Korpusas: išorinę korpuso dalį valykite drėgnu skudurėliu. Nenaudokite jokių šveičiamųjų priemonių, nes jomis valydami galite apgadinti korpuso paviršių. Jokiais būdais nemerkite korpuso į vandenį.
- Prieš padedant duonkepę laikymui, būtinai patikrinkite, ar ji visiškai atvėsusi, švari ir sausa, uždarykite dangtį.

INFORMACIJA APIE DUONOS INGREDIENTUS

1. Miltai duonai kepti

Duonai kepti skirtuose miltuose yra didelis gliuteno kiekis (todėl duonai kepti skirti miltai dar vadinami didelio gliuteno kiekiu miltai), tešla būna elastinga ir tai apsaugo duoną nuo sukritimo tešlos kildinimo metu. Kadangi gliuteno kiekis yra didesnis nei įprastuose miltuose, iš duonai kepti skirtų miltų galima suformuoti didesnius kepalus, jų vidinė struktūra būna kokybiška. Kokybiški miltai duonai kepti yra svarbiausias dalykas norint iškepti kokybišką duoną.

2. Paprasti miltai

Paprasti miltai gaunami maišant gerai atrinktus minkštųjų ir kietųjų kviečių miltus, kurie skirti mažo dydžio duonos ir pyragaičių kepimui.

3. Neskaldytų (rūpūs) kviečių miltai

Neskaldytų kviečių miltai gaminami malant neskaldytus kviečių grūdus, juose yra kviečių sėlenėlių ir daugiau gliuteno, šie miltai sunkesni ir maistingesni už įprastus. Iš neskaldytų kviečių miltų pagaminta duona būna mažesnio dydžio. Daugeliui receptų dažniausiai naudojami neskaldytų kviečių miltai ir paprasti duonos miltai.

4. Tamsieji kviečių miltai

Tamsieji kviečių miltai, dar vadinami „rupiaisiais miltai“, yra panašūs į neskaldytų kviečių miltus ir turi didelį ląstelių kiekį. Tam, kad kepalas po kildinimo būtų didesnis, šie miltai naudojami atitinkamomis proporcijomis su kitais duonai skirtais miltai.

5. Miltai pyragaičiams

Miltai pyragaičiams dažniausiai gaminami malant minkštuosius kviečius, kurie itin tinka šiam tikslui. Įvairūs miltai gali atrodyti labai panašūs. Didelės reikšmės kepat duoną turi mielės, nes jų absorbuojamasis įvairių rūšių miltus turi didelės įtakos kildinimui, miltų kokybei didelę įtaką turi grūdų auginimo regionas, malimo procesas ir laikymas. Galite pabandyti rinktis įvairių gamintojų miltus, juos išbandyti, pasirinkti norimą skonį ir taip pasiekti geriausią rezultatą tiek dėl duonos kokybės, tiek dėl asmeninio skonio.

6. Kukurūzų miltai ir avių miltai

Kukurūzų miltai ir avių miltai gaminami atitinkamai malant kukurūzus ir avižas; šie miltai dažniausiai naudojami kaip papildomi ingredientai duonos gamyboje siekiant pagerinti skonį ir tekstūrą.

7. Cukrus

Cukrus yra labai svarbi duonos sudėtinė dalis, kuri lemia ne tik duonos saldumą, bet ir spalvą. Be to, cukraus dėka fermentuojasi mielės. Dažniausiai naudojamas baltasis cukrus. Rudasis cukrus, cukraus pudra arba medvilnės cukrus naudojamas rečiau ir papildomiems tikslams.

8. Mielės

Mielės naudojamos tešlos kildinimui, nes jos gamina anglies dvideginį, dėl ko tešla pučiasi ir tampa minkštesnė. Tačiau mielės nekildins tešlos greitai, jei nebus naudojami angliavandeniai – cukrus ir miltai.

- 1 arbatinis šaukštelis sausų aktyvių mielių = 3/4 arbatinio šaukštelio greičiai kylančių mielių
- 1,5 arbatinio šaukštelis sausų aktyvių mielių = 1 arbatinis šaukštelis greičiai kylančių mielių

- 2 arbatinis šaukšteliai sausų aktyvių mielių = 1,5 arbatinio šaukštelio greičiai kylančių mielių
- Mielės turi būti laikomos šaldytuve, nes aukšta temperatūra jas sugadina, prieš naudojant mieles būtina patikrinti, ar jos nepasenusios. Nepanaudotas mieles įdėkite atgal į šaldytuvą. Duonai dažniausiai neiškyla dėl nekokybiškų mielių.

Pateikiame kelis būdus, pagal kuriuos galima patikrinti, ar mielės dar aktyvios.

- (1) Į matavimo puodelį įpilkite 1/2 puodelio šilto vandens (45-50°C)
- (2) Į puodelį įdėkite 1 arbatinį šaukštelį baltojo cukraus ir pamaišykite, įdėkite į vandenį du arbatinius šaukštelių mielių.
- (3) Matavimo puodelį padėkite į šiltą vietą apie 10 minučių. Nemašykite vandens.
- (4) Mišinys turi pakilti iki 1 puodelio tūrio. Priešingu atveju – mielės neaktyvios arba pasenusios.

9. Druska

Druska būtina norint pagerinti duonos skonį ir plutos spalvą. Tačiau druska stabdo mielių kilimą. Niekada nenaudokite per daug druskos. Jei visai nenaudojate druskos, duonai ji nebūtina. Duona be druskos bus didesnė.

10. Kiaušiniai

Kiaušiniai gerina duonos tekstūrą, didina duonos maistingumą, jos dydį, praturtina duonos skonį. Kiaušinius būtina nulupti ir tolygiai išplakti.

11. Riebalai, sviestas ir daržovių aliejus

Riebalai minkština duoną ir ilgina jos tinkamumo vartoti laiką. Sviestą reikia ištirpinti arba susmulkinti mažas gabalėlius prieš naudojimą tam, kad jis gerai ir tolygiai išsimašytų.

12. Kepimo milteliai

Kepimo milteliai dažniausiai naudojami kepat duoną ir pyragaičius „Ultra Fast“ funkcija. Kadangi šiuo atveju kildinti tešlos nereikia, naudoti galima kepimo miltelius, kurie suformuoja burbuliukus ir minkština tekstūrą cheminio principu.

13. Soda

Tas pats principas, kaip aprašyta aukščiau. Galima naudoti kartu su kepimo milteliais.

14. Vanduo ir kiti skysčiai

Vanduo svarbus ingredientas gaminant duoną. Vandens temperatūra tarp 20°C ir 25°C yra tinkamiausia. Tačiau vandens temperatūra turi būti tarp 45-50°C norint pasiekti kildinimo greitį kepat duoną su „Ultra Fast“ funkcija. Vandenį galima keisti šviežiu pienu arba vandeniu, sumaišytu su 2% pieno milteliais, kas pagerins duonos skonį ir plutos apskrūdimą. Tam tikruose receptuose naudojamos sultys tam, kad būtų pagerintas duonos skonis, pavyzdžiui obuolių, apelsinų, citrinų sultys ir pan.

INGREDIENTŲ MATAVIMAS

Kepant duoną svarbu dėti tikslus ingredientų kiekius. Todėl rekomenduojame naudoti matavimo puodelį, matavimo šauktą, kad būtų nustatytas tikslus kiekis, nes kitaip duonai tai turės didelės įtakos.

1. Skystų ingredientų svėrimas

Vanduo, šviežias pienas ir pieno miltelių tirpalas turi būti matuojamas matavimo puodeliais.

Stebėkite matavimo puodelio lygį savo akimis horizontaliai.

Matuojant kepimo aliejaus ar kitų ingredientų kiekį, gerai išvalykite puodelį, kad jame nebūtų kitų ingredientų.

2. Sausų miltelių matavimas

Sausi milteliai turi būti laikomi natūraliose ir biriose sąlygose, matuojant nuo puodelio būtina nubraukti peiliu viršų, kad matavimas būtų tikslus.

3. Ingredientų seka

Būtina laikytis ingredientų sudėjimo sekos, bendrai šnekant – seka yra tokia: Skysti ingredientai, kiaušiniai, druska, pieno milteliai ir t.t. Dedant ingredientus, miltai negali būti sudrėkinti skysčiu pilnai. Mielės galima dėti tik ant sausų miltų. Mielės neturi liestis su druska. Jei naudojama automatinė ingredientų sudėjimo funkcija, po to, kai suminkomi miltai, vaisių ingredientai bus automatiškai suberti į mišinį. Jei naudojate delsos funkciją ilgą laiką, niekada nedėkite gendančių ingredientų, tokių, kaip kiaušiniai, vaisių ingredientai.

SPECIFIKACIJOS

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų:

atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

GEDIMŲ DIAGNOSTIKOS INSTRUKCIJA

Nr.	Problema	Priežastis	Sprendimas
1	Dūmai iš ventiliacijos ertmės kepimo metu	Kai kurie ingredientai pirmą kartą kepatant gali prilipti prie kaitinimo elemento, ant kaitinimo elemento gali likti aliejaus.	Išjunkite duonos keptuvą ir nuvalykite kaitinimo elementą, tačiau saugokitės, kad neapsidegintumėte. Pirmą kartą naudojantis aparatu įjunkite jį be ingredientų ir pakaitinkite atidarę dangtį.
2	Apatinė duonos pluta per stora	Laikykite duoną šiltai ir palikite duoną kepimo skardoje ilgą laiką tam, kad per dag neišgaruotų vanduo.	Greitai išimkite duoną, kad ji nebūtų laikoma šiltai.
3	Duona labai sunkiai išsima	Minkytuvas labai stipriai prilimpa prie kepimo skardos veleno	Po to, kai išimsite duoną, įpilkite karšto vandens į duonos kepimo skardą ir panardinkite į vandenį minkytuvą, tada išimkite ir nuvalykite.
4	Ingredientai netolygiai susimaišo ir netinkamai iškepa	1. Pasirinktas programos meniu netinkamas	Pasirinkite tinkamą programos meniu
		2. Po prietaiso įjungimo dangtis buvo kelis kartus atidarytas, todėl duona išdžiūvo, duonos pluta neapkepė.	Neatidarinėkite dangčio po paskutinio nuplovimo.
		3. Maišant pasipriešinimas per didelis ir minkytuvas negali sukisti ar labai sunkiai sukasi	Patikrinkite minkytuvo skylę, tada išimkite duonos skardą ir įjunkite įrangą be aprakos. Jei minkytuvas sukasi taip pat sunkiai, susisiekiite su atstovybės specialistais.
5	Rodomas „H:HH“ užrašas nuspaudus „Start/Stop“ mygtuką	Duonos keptuvas per smarkiai įkaitęs – duonos kepti negalima.	Nuspauskite „Start/Stop“ mygtuką iš įjunkite duonos keptuvą, tada išimkite duonos kepimo skardą ir atidarykite dangtį tol, kol keptuvas atvės
6	Girdisi variklio triukšmas, tačiau tešla nemaišoma	Duonos skarda netinkamai pritvirtinta arba įdėta per daug teslos	Patikrinkite ar duonos skarda tinkamai užfiksuota ir ar tešla pagaminta tiksliai pagal receptą, ar teisingai pasverti ingredientai
7	Duonos kepalas toks didelis, kad jis kelia dangtį	Įdėta per daug mielių arba įdėta per daug miltų ar supilta per daug vandens, arba per didelė kepimo temperatūra	Patikrinkite šiuos parametrus. Sumažinkite ingredientų kiekį iki reikiamo
8	Duonos dydis per mažas arba duona neiškyla	Neįdėta mielių arba mielių kiekis nepakankamas. Be to, mielės gali būti prastos kokybės ir dėl to nekilidina teslos, gali būti per didelė vandens temperatūra, mielės galėjo susimaišyti su druska, gali būti per žema kepimo temperatūra.	Patikrinkite mielių kiekį ir mielių kokybę, padidinkite kepimo temperatūrą.
9	Tešlos kiekis toks didelis, kad tešla drimba iš skardos	Per daug įpilta skysčių, gali būti įdėtas per didelis mielių kiekis dėl ko tešla per daug iškilo.	Sumažinkite skysčių kiekį ir padidinkite teslos tankį
10	Duona subliūkšta ties viduriu kepimo metu	1. Netinkami naudojami miltai, kurių glitumas nepakankamas ir dėl kurių tešla neiškyla	Naudokite duonos miltus ar stiprius miltelius.
		2. Mielės per greitai kyla arba per didelė mielių temperatūra	Mielės naudojamos kambario temperatūroje
		3. Dėl per didelio vandens kiekio tešla per drėgna ir per minkšta.	Per didelis vandens kiekis, todėl ne visas vanduo sugeriamas. Žiūrėkite receptą.
11	Duonos kepalas labai sunkus, o duona per tanki	1. per daug miltų arba per mažai vandens	Sumažinkite miltų arba vandens kiekį
		2. Per daug vaisinių ingredientų arba per daug rupių kvietinių miltų	Sumažinkite atitinkamų ingredientų kiekį ir padidinkite mielių kiekį
12	Skylės duonos kepalu viduje įjaustant duoną	1. Per daug vandens ar mielių, nėra druskos	Sureguliuokite vandens ar mielių kiekį, patikrinkite druską
		2. Per didelė vandens temperatūra	Patikrinkite vandens temperatūrą
13	Duonos paviršius prilimpa prie sausų miltelių	1. Duonoje yra didelio glitumo ingredientų, tokių, kaip sviestas, bananai ir pan.	Į duoną nedėkite didelio glitumo ingredientų.
		2. Tešla nepakankamai išsimaišė, nes per mažai vandens	Patikrinkite vandens kiekį ir mechaninę duonos keptuvo konstrukciją
14	Pluta per stora, kepinų spalva per tamsi, ypač tada, kai kepatami pyragai ar kiti kepiniai su dideliu cukraus kiekiu	Įvairūs receptai ir įvairūs ingredientai turi didelės įtakos duonos kepimui, duonos spalvai ir duona gali dažnai perkepti dėl per didelio cukraus kiekio	Jei duonos ar kepinio su dideliu cukraus kiekiu spalva per tamsi ar per greit tamsėja kepatant, nuspauskite „Start/Stop“ mygtuką ir išjunkite įrangą 5-10 minutėmis anksčiau numatyto laiko. Prieš išimant iškepusią duoną ar kepinį iš skardos reikia duoną ar kepinį palaikyti skardoje apie 20 minučių su uždarytu dangčiu

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Detaljno pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe i sačuvajte ga za kasnije potrebe.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA

Pre upotrebe električnog uređaja uvek morate poštovati sledeće osnovne mere predostrožnosti:

1. Pročitajte sva uputstva
2. Pre upotrebe proverite da li naponska mreža u vašem domu odgovara naponskoj mreži koja je označena na pločici uređaja.
3. Ne rukujte uređajem ako je oštećen kabl ili utikač ili ako je uređaj pokazivao neispravan rad ili ako je ispušten ili oštećen na bilo koji način. Vratite uređaj proizvođaču ili ga odnesite u najbliži autorizovani servis na ispitivanje, popravku ili električno ili mehaničko podešavanje.
4. Ne dodirajte zagrejane površine.
5. Da bi se zaštitili od strujnog udara ne potapajte kabl, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
6. Izvucite kabl iz utičnice kada ne koristite uređaj, pre nego što stavljate ili skidate bilo koji njegov deo i pre čišćenja.
7. Ne dozvolite da kabl visi sa ivice stola ili preko zagrejane površine.
8. Upotreba podataka koje nije preporučio proizvođač uređaja, može dovesti do zadobijanja povreda.
9. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu lica sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa osobama koje nemaju iskustva i znanja u radu sa njim (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili upućeni u upotrebu uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
10. Decu bi trebalo držati pod nadzorom da bi se obezbedilo da se ne igraju ovim uređajem.
11. Ne stavljajte ga blizu izvora gasa ili električnog šporeta, niti u zagrejanu rernu.
12. Ne dodirujte nijedan od pokretnih ili rotirajućih delova dok uređaj radi.
13. Nikada ne uključujte uređaj pre nego što ste u njega stavili posudu za hleb, ispunjenu potrebnim sastojcima.
14. Nikada ne udarajte posudu za hleb odozgo ili po ivici da bi je uklonili, jer tako možete oštetiti posudu.
15. Ne smeju se stavljati metalne folije ili slični materijali u aparat za pravljenje hleba, jer to može dovesti do rizika od izbijanja požara ili kratkog spoja.
16. Nikad ne prekrivajte aparat za pravljenje hleba peškirom ili drugim materijalom, da bi se toplota i para slobodno otpuštali. Može doći do požara ako je aparat prekriven zapaljivim materijalom ili dođe s njim u kontakt.
17. Ne koristite ovaj uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je namenjen.
18. Uvek koristite uređaj na bezbednoj, suvoj i ravnoj površini.
19. Ne koristite na otvorenom.
20. Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili posebnog sistema za daljinsko upravljanje.

21. Ovaj uređaj je opremljen kablom sa uzemljenjem. Molimo da obezbedite da utičnica u zidu u vašem domu ima propisno uzemljenje.
22. Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
 - čajne kuhinje u kancelarijama i drugim radnim oblastima,
 - seoske kuće,
 - klijenti u hotelima, motelima i drugim okruženjima u kojima se živi,
 - okruženjima tipa „noćenje s doručkom“.
23. Ne rukujte ovim uređajem ako posuda za hleb nije postavljena na mesto da bi ste izbegli oštećenje uređaja
24. Sačuvajte ova uputstva.

UPOZNAJTE VAŠ APARAT ZA PRAVLJENJE HLEBA (Slika A)

1. Zub poklopca
2. Kontrolni prozorčić
3. Poklopac
4. Posuda za hleb
5. Kućište
6. Mešalica
7. Kontrolna tabla (videti ispod)
8. Merica
9. Merna kašika
10. Kuka
11. Poklopac ventilacionog otvora
12. Ventilacioni otvor

PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE (Slika B)

(Slika može biti promenjena bez prethodnog obaveštenja)

1. Ovo pokazuje program koji ste odabrali
2. Radno vreme za svaki program

START/STOP

Za pokretanje i zaustavljanje odabranog programa pečenja.

Za pokretanje programa pritisnite jednom dugme "START/STOP". Oglasice se kratak zvučni signal, a dve tačke na prikazu vremena počinju da trepću i program počinje. Kada program započne, sva dugmad osim dugmeta "START/STOP" su neaktivna. Da zaustavite program pritisnite dugme "START/STOP" na oko 3 sekunde, dok zvučni signal ne potvrdi da je program isključen. Na taj način se sprečava bilo kakvo nenamerno prekidanje rada programa.

MENU

Koristi se za podešavanje različitih programa. Svaki put kada ga pritisnete (praćeno kratkim zvučnim signalom), program će se promeniti. Uzastopnim pritiskanjem proći ćete kroz 12 stavki menija, koje će se prikazati na LCD ekranu. Odaberite željeni program. Funkcije 12 stavki menija objašnjene su ispod.

PROGRAM ZA PEČENJE 1: OSNOVNI

Za hleb od belog i mešovitog brašna koje je uglavnom pšenično ili raženo. Hleb je kompaktno čvrstoće. Možete prilagoditi stepen zapečenosti pritiskom na dugme Color.

PROGRAM ZA PEČENJE 2: FRANCUSKI

Za lake hlebove pravljenе od finog brašna. Normalno je hleb mekan i ima hrskavu koru. Ovaj program nije pogodan za pečenje po receptima koji zahtevaju puter, margarin ili mleko.

PROGRAM ZA PEČENJE 3: INTEGRALNI

Za hlebove od različitih vrsti teškog brašna koje zahtevaju duže mešenje i duže vreme stasavanja testa (na primer integralno i raženo brašno). Hleb će biti kompaktniji i teži.

PROGRAM ZA PEČENJE 4: QUICK

(veličina vekne i vreme odlaganja ne mogu se menjati) mešenje, rast testa i pečenje vekni sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb ispečen pod ovom stavkom obično je manji, sa čvršćom tekstурom.

PROGRAM ZA PEČENJE 5: SLATKI

Za hlebove sa aditivima kao što su sokovi, rendani kokosov orah, suvo grožđe, suvo voće, čokolada ili šećer. Zbog dužeg vremena stasavanja testa hleb će biti lagan i vazdušast.

PROGRAM ZA PEČENJE 6: ULTRA FAST

(vreme odlaganja se ne može menjati) Mešenje, stasavanje i pečenje na brzi način. Ovaj pečeni hleb je najgrublji od svih hlebova u meniju.

PROGRAM ZA PEČENJE 7: BEZGLUTENSKI HLEB

Za hlebove od bezglutenskog brašna i smeša za pečenje. Bezglutensko brašno zahteva duže vremena za upijanje tečnosti i ima različite odlike stasavanja.

PROGRAM ZA PEČENJE 8: TESTO

(boja i veličina vekne ne mogu se menjati) Za pripremu testa za zemičke, pice ili pletenice. U ovom programu nema pečenja.

PROGRAM ZA PEČENJE 9: DŽEM

(Boja, veličina i vreme odlaganja ne mogu se menjati) Za spravljanje džemova.

PROGRAM ZA PEČENJE 10: KOLAČ

(veličina vekne se ne može menjati) Mešenje, stasavanje i pečenje, ali stasavanje uz pomoć sode bikarbone ili praška za pecivo.

PROGRAM ZA PEČENJE 11: SANDWICH

mešenje, rast i pečenje sendviča. Za pečenje laganog hleba sa tanjom korom.

PROGRAM ZA PEČENJE 12: PEČENJE

(veličina vekne i vreme odlaganja ne mogu se menjati, ali se vreme rada može promeniti pritiskom na dugmad "TIME+" i "TIME-". Kada jednom pritisnete dugme "TIME+", odnosno "TIME-", vreme se povećava, odnosno smanjuje za 1 minut. Opseg vremena koje se može izabrati je 10–60 minuta.)

Ovaj program ne predviđa ni mešenje ni narastanje, što je korisno kada treba dopeći hleb koji ima presvetlu koru ili koji nije dovoljno pečen.

COLOR

Ovim dugmetom birate između svetle (LIGHT), srednje (MEDIUM) i tamne (DARK) boje kore. Pritisnite dugme da odaberete željenu boju.

LOAF SIZE

Ovim dugmetom odaberete veličinu vekne. Imajte na umu da ukupno vreme rada varira u zavisnosti od veličine vekne.

DELAY (TIME + ILI TIME -)

Ako želite da uređaj ne počne sa radom odmah, možete upotrebiti ovo dugme da podesite vreme odlaganja.

Morate odlučiti koliko vremena će biti potrebno da vaš hleb bude spreman, pritiskom na dugme "TIME + "ili "TIME - ". Imajte na umu da vreme odlaganja treba da uključi i vreme pečenja za odabrani program. To jest, po isteku vremena odlaganja, dobićete vreli hleb koji treba servirati. Najpre morate da odaberete program i stepen isprečenosti, a zatim pritisnite dugme "TIME+" ili "TIME-" dapo večate ili smanjite vreme odlaganja za po 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganja je 13 sati.

Primer: Sada je 8:30 popodne. Ako biste želeli da vaš hleb bude gotov sledećeg jutra u 7 sati, tj. za 10 sati i 30 minuta: Odaberite stavku menija, boju korice, veličinu vekne, a zatim pritisnite TIME+ ili TIME – da dodate vreme dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Zatim pritisnite dugme STOP/START da aktivirate ovaj program odlaganja. Možete da vidite kako tačke trepću, a na LCD ekranu se odbrojava preostalo vreme. U 7 jutru, imaćete svež hleb. Ako ne želite da odmah izvadite hleb, počinje vreme održavanja toplote koje traje 1 sat.

Napomena: Za pečenje sa odlaganjem ne koristite lako kvarljive sastojke kao što su jaja, sveže mleko, voće, crni luk itd.

ODRŽAVANJE TOPLIM

Hleb se može automatski održavati toplim 60 minuta nakon završetka pečenja. Ako želite da izvučete hleb, prekinite program pritiskom na taster STOP/START

NAPOMENA: Programi TESTO i DŽEM nemaju funkciju održavanja temperature.

MEMORIJA

Ako je došlo do prekida dovoda struje tokom pravljenja hleba, proces će se automatski nastaviti u roku od 10 minuta, bez pritiskanja tastera STOP/START. Ako prekid struje traje duže od 10 minuta, memorija se ne može sačuvati i aparat se mora restartovati. Ipak, ako je testo bilo još u fazi mešenja, onda je dovoljno da pritisnete taster STOP/START da pokrenete program ispočetka.

OKRUŽENJE

Uređaj može raditi pri različitim spoljnim temperaturama, ali postoji mogućnost razlike u veličini vekne ako radi u veoma toploj i veoma hladnoj prostoriji. Preporučujemo da temperatura prostorije bude između 15°C i 34°C.

EKRAN UPOZORENJA:

Ne pokušavajte da aktivirate rad aparata za pečenje hleba pre nego što se ohladi ili zagreje. Ako se na displeju pojavi "HHH" nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura unutar posude za pečenje previsoka. Odmah treba zaustaviti program i isključiti aparat iz struje. Zatim otvorite poklopac i pustite da se aparat potpuno ohladi pre nego što ga opet koristite (osim za programe PEČENJE i DŽEM). Ako se na displeju pojavi "LLL" nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura unutar posude za pečenje previše niska. Treba dopustiti aparatu da se dovoljno

zagreje pre korišćenja (osim za programe PEČENJE i DŽEM). Ako se na displeju pojavi "EE0" nakon što ste pritisnuli dugme Start/Stop, to znači da je kolo u senzoru prekinuto i da ga treba pogledati ovlašćeni serviser. Ako se na displeju pojavi "EE1", to znači da je u senzoru temperature došlo do kratkog spoja.

ZA PRVU UPOTREBU

Iz ovog aparata može da izlazi malo dima i da se oseća specifičan miris pri prvom uključivanju. Ta pojava je uobičajena i brzo nestaje. Vodite računa da aparat ima dovoljnu ventilaciju.

1. Molimo proverite da li su svi delovi i dodatna oprema kompletni i nisu oštećeni.
2. Očistite sve delove u skladu sa daljim odeljkom "Čišćenje i održavanje".
3. Postavite aparat za hleb u režim za pečenje i pecite bez testa oko 10 minuta. Kada se aparat ohladi očistite ga još jednom.
4. Temeljno osušite sve delove i sastavite ih, tako da uređaj bude spreman za upotrebu.

KAKO PRAVITI HLEB

1. Postavite posudu na mesto, a zatim je okrenite u desno tako da klikne na mesto. Montirajte sečivo zta mešenje na pogonsku osovinu. Okrenite mesilice u desno, tako da kliknu na mesto. Preporučuje se da popunite rupe margarinom otpornim na toplotu pre nego što postavite mesilice - time se sprečava lepljenje testa ispod mesilica i mesilice će se lako uklanjati iz testa.
2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo vas da se držite redosleda pomenutog u receptu. Obično se najpre sipaju voda ili tečni sastojci, a zatim dodaju šećer, so i brašno. Kvasac ili sodu bikarbonu uvek dodajte kao poslednji sastojak. U slučaju teškog testa sa visokim sadržajem raži ili prekrupе, savetujemo da obrnete redosled sastojaka, tj. da najpre dodate suvi kvasac i brašno, a na kraju tečnost, kako biste dobili bolje rezultate mešenja.
3. Na jednoj strani brašna prstom napravite manje udubljenje. U udubljenje dodajte kvasac. Osigurajte da kvasac ne dođe u kontakt sa tečnim sastojcima ili solju.
4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite kabl za napajanje u zidnu utičnicu.
5. Pritiskajte dugme Menu dok ne odaberete željeni program.
6. Pritisnite dugme COLOR da odaberete željenu boju korice. (ako je ta opcija dostupna)
7. Pritisnite dugme LOAF SIZE da odaberete željenu veličinu vekne (ako je ta opcija dostupna).
8. Podesite vreme odlaganja pritiskom na dugme Time+ ili Time-. Ako želite da aparat za hleb odmah počne sa radom, ovaj korak možete da preskočite.
9. Pritisnite dugme START/STOP da počnete sa radom.
10. Kada je proces završen, oglašava se 10 uzastopnih zvučnih signala. Možete pritisnuti dugme START/STOP na oko 2-4 sekundi kako biste zaustavili proces i izvadili hleb. Otvorite poklopac i, koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto

uhvatite ručicu posude za hleb. Okrenite posudu u levo i lagano je povucite naviše i iz mašine.

11. Upotrebite teflonsku lopaticu da pažljivo odlepite ivice hleba od posude.

Opres: posuda za hel i hleb mogu biti vrell! Uvek pažljivo rukujte njima i koristite kuhinjske rukavice.

12. Okrenite posudu za hleb naopako na čistu kuhinjsku površinu i lagano protresite, tako da hleb ispadne na postolje.
13. Pažljivo izvadite hleb iz posude i hladite ga oko 20 minuta pre sečenja.
14. Ako niste u sobi ili niste pritisnuli dugme START/STOP po završetku operacije, hleb će se automatski održavati toplim 1 sat. Nakon toga, održavanje temperature prestaje.
15. Kada aparat nije u upotrebi ili po završetku operacije, isključite prekidač za napajanje i izvucite kabl iz utičnice.

Napomena: Pre nego što isečete veknu pomoću kuke izvucite sečivo za mešenje koje je ostalo u dnu vekne. Ako je vekna vrela, ne pokušavajte da sečivo izvucete rukama.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz naponske mreže i pustite ga da se ohladi pre čišćenja.

1. Posuda za hleb: Prebrišite unutrašnjost i spoljašnjost vlažnom krpom. Ne koristite oštre niti abrazivne predmete da bi ste zaštitili omotač koji sprečava zagorevanje. Posuda se mora potpuno osušiti pre nego što je vratite na mesto.
2. Oštrica za mešenje: Ako se prečka za mešenje ne može skinuti sa osovine, u tom slučaju napunite kontejner toplom vodom i ostavite da se natapa 30-ak minuta. Posle toga će se lako ukloniti radi čišćenja. Oštricu takođe pažljivo prebrišite vlažnom pamučnom krpom. Molimo da obratite pažnju da su i posuda za hleb i oštrica za mešenje bezbedne komponente za pranje.
3. Poklopac i prozorčić: Poklopac očistite spolja i iznutra blago navlaženom krpom. Ventilacioni otvor: Da bi se očuvala sposobnost ventilacije, poklopac ventilacionog otvora treba povremeno čistiti.
4. Kućište: Blago prebrišite spoljašnjost kućišta vlažnom krpom. Ne koristite abrazive za čišćenje jer će to oštetiti polituru na površini. Nikada ne potapajte kućište motora u vodu da bi ga oistili.
5. Pre nego što spakujete aparat za pravljenje hleba, proverite da li je potpuno ohlađen, čist i suv. Stavite kašiku i oštricu za mešenje u fioku i zatvorite poklopac.

UPUTSTVO ZA SASTOJKE ZA HLEB

1. Brašno za hleb

Brašno za hleb ima visok nivo glutena (može se zato zvati i visoko-glutensko brašno sa visokom količinom proteina), veoma je elastično i može zadržati veličinu hleba od spadanja nakon narastanja. Budući da je nivo glutena viši nego kod običnog brašna, može se koristiti za pravljenje hleba većih dimenzija i sa boljim unutrašnjim vlaknima. Brašno za hleb je najvažniji sastojak za pravljenje hleba.

2. Obično brašno

Obično brašno se pravi mešaoanje dobro odabranih mekih i tvrdih zrna pšenice i primenljivo je za pravljenje ekspresnog hleba ili kolača.

3. Integralno brašno

Integralno brašno pravi se mlevenjem čitavog zrna, te zato sadrži i kožicu zrna, kao i gluten čitavog zrna. Integralno brašno je teže i ima više nutritienata od običnog brašna. Hleb koji se pravi od integralnog brašna je obično manji. Veliki broj recepata obično kombinuje integralno brašno i brašno za hleb za postizanje najboljih rezultata.

4. Crno brašno

Crno brašno se obično naziva „oštro brašno“ i ono predstavlja vrstu visoko vlaknastog brašna, sličnog integralnom brašnu. Da bi se dobila željena veličina nakon narastanja mora se koristiti u kombinaciji sa brašnom za hleb.

5. Brašno za kolače

Brašno za kolače dobija se mlevenjem meke pšenice ili niskoproteinske pšenice i namenski se koristi za pravljenje kolača. Različite vrste brašna naoko liče jedno na drugo. U stvari, rad kvasca i apsorbovanje različitog brašna u mnogome zavisi od geografskog porekla brašna, uslova uzgajanja, procesa mlevenja i roka trajanja. Možete isprobati različite proizvođače brašna sa lokalnog tržišta, testirati ih, probati i uporediti, i onda odabrati ono brašno koje vam daje najbolje rezultate, u skladu sa vašim iskustvom i ukusom.

6. Kukuruzno brašno i ovseno brašno

Kukuruzno brašno i ovseno brašno prave se mlevenjem kukuruza, odnosno ovsu. I jedno i drugo se dodaje prilikom pravljenja oštrog hleba, čime se popravlja njegov ukus i tekstura.

7. Šećer

Šećer je veoma važan sastojak kojim se dodaje slatkoća hleba i njegova boja. Istovremeno on pomaže narastanju hleba. Najčešće se koristi beli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili vlaknasti šećer može se dodavati po posebnoj želji.

8. Kvasac

Kvasac pomaže narastanju testa. On pravi vrenje koje proizvodi ugljendioksid od čega hleb narasta i čini unutrašnja vlakna mekim. Ipak, za vrenje, kvascu su potrebni ugljeni hidrati iz šećera i brašna kao osnova.

- 1 supena kašika aktivnog suvog kvasca = ¾ supene kašike instant kvasca
- 1,5 supena kašika aktivnog suvog kvasca = 1 supena kašika instant kvasca
- 2 supene kašike aktivnog suvog kvasca = 1,5 supena kašika instant kvasca

Kvasac se mora čuvati u frižideru, jer će ga visoka temperatura pokvariti. Pre upotrebe proverite rok trajanja kvasca. Vratite ga u frižider čim završite s upotrebom. Hleb obično ne naraste zbog neaktivnog kvasca.

Dole naveden je način kako se može proveriti da li je kvasac još uvek svež i aktivan ili ne.

- (1) Sipajte ½ šolje tople vode (45-50°C) u menzuru.
- (2) Sipajte 1 supenu kašiku šećera i promešajte, zatim sipajte 2 supene kašike kvasca preko vode.
- (3) Ostavite menzuru na toplom mestu 10-ak minuta. Nemojte mešati vodu.

- (4) Pena će biti visoka do jedne šolje. U suprotnom znači da kvasac ne radi.

9. So

So je neophodna da bi se popravio ukus hleba i da bi se dobila lepša boja korice. Ali so može da spreči rad kvasca. Nikad ne stavljajte previše soli. Ako ne želite da stavljate so, nemojte. Hleb će više narasti bez soli.

10. Jaja

Jaja mogu poboljšati teksturu hleba, hleb će biti glatkiji i veći i daće mu poseban ukus. Kada se koriste, jaja se moraju razbiti i ravnomerno rasporediti.

11. Mast, buter i biljno ulje

Mast može učiniti hleb mekim i produžiti mu trajanje. Buter se treba rastopiti ili iseći na komadiće pre upotrebe, da bi se lakše ravnomerno umešao kada ga izvučete iz frižidera.

12. Prašak za pecivo

Prašak za pecivo se uglavnom koristi za pravljenje Ultra brzog hleba i za kolače. Budući da njemu nije potrebno vreme da bi proizveo gas od kojeg će hleb narasti ili biti mekši, već se koristi hemijskim principima.

13. Soda bikarbona

Slično kao kod praška za pecivo. Može se koristiti u kombinaciji sa praškom za pecivo.

14. Voda i druge tečnosti

Voda je neizostavni sastojak za pravljenje hleba. Uopšte uzev, voda temperature između 20°C i 25°C je najbolja za pravljenje hleba. Ali temperatura vode treba biti između 45°C i 50°C stepeni za postizanje dobre brzine narastanja za pravljenje Ultra brzog hleba. Voda se može zameniti svežim mlekom ili vodom sa umešanih 2% mleka u prahu, čime se može poboljšati ukus hleba i ulepšati boja korice. U nekim receptima, ukus hleba se može poboljšati i dodavanjem voćnog soka – sok od jabuke, narandže, limuna i tako dalje.

ODMERAVANJE SASTOJAKA

Važan korak u pravljenju dobrog hleba je korišćenje odgovarajuće količine sastojaka.

Preporučuje se korišćenje menzure i kašike za merenje da bi se dobile potrebne količine sastojaka, inače to može mnogo uticati na sam hleb.

1. Merenje tečnih sastojaka

Voda, sveže mleko ili rastvoreno mleko u prahu treba se meriti menzuruom.

Posmatrajte nivo tečnosti u menzuri u horizontalnom položaju.

Kada merite ulje za kuvanje ili druge sastojke, dobro očistite menzuru da u njoj ne bude drugih sastojaka.

2. Merenje suvog praha

Suvi prah se mora držati u prirodnim uslovima; ispravite blago površinu praha koji merite da bi dobili pravilnuo meru.

3. Redosled dodavanja sastojaka

Redosled dodavanja sastojaka se mora pratiti; uopšte uzev, redosled je sledeći: tečnosti, jaja, so i mleko u prahu, itd. Kada stavljate sastojke, brašno se može potpuno natopiti. Kvasac se treba staviti samo na suvo brašno. Mora se voditi računa da se kvasac i so ne dodiruju. Ako se koristi funkcija automatskog dodavanja, posle mešenja brašna, voćni sastojci

če se automatski sipati u smesu. Ako koristite veće odlaganje vremena, nikada ne stavljajte lako kvarljive sastojke kao što su to jaja, voće i slično.

SPECIFIKACIJE

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Ekološko odlaganje otpada
Možete pomoći zaštititi okoline!
Molimo ne zaboravite da poštujuete lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

TRAŽENJE GREŠAKA

Br.	Problem	Uzrok	Rešenje
1	Dim iz otvora za ventilaciju tokom pečenja	Neki sastojci su se zalepili za grejač ili u njegovoj blizini. Nakon prve upotrebe ulje se zadržalo na površini grejača.	Prilikom prve upotrebe aparata za hleb, uključite ga bez sastojaka i sa otvorenim poklopcem. Isključite aparat i očistite grejač, vodeći računa da se ne opečete.
2	Donja korica hleba je predebela.	Održavli ste hleb toplim i ostavili ga u posudi duže vreme, tako da je izgubio previše vode.	Izvadite gleb što pre, bez održavanja toplote.
3	Hleb se teško vadi	Mesilica se čvrsto zalepila za osovinu u posudi za hleb.	Kada izvadite hleb, simapjte toplu vodu u posudu za hleb i uronite mesilicu na 10 minuta. Zatim je izvadite i očistite.
4	Ne meša sastojke ravnomerno i loše peče.	1. odabrani program ne odgovara vrsti hleba 2. nakon rada otvorili ste poklopac više puta i hleb je suv, a korica nije potamnela 3. Otpor mešanju je prevelik, pa mesilisa skoro da se ne okreće i nedovoljno meša	Odaberite odgovarajući program Ne otvarajte poklopac tokom poslednjeg narastanja testa Proverite otvor mesilice, zatim izvadite hleb i uključite prazno. Ako ne radi normalno, kontaktirajte ovlašćeni servis.
5	Nakon pritiskanja dugmeta „start/stop“ ispisuje se “H:HH”	Temperatura u uređaju je previsoka za pečenje hleba	Pritisnite dugme „start/stop“ i isključite uređaj, a zatim izvadite posudu za hleb i otvorite poklopac tako da se uređaj ohladi.
6	Čuje se da motor radi, ali se testo ne meša	Posuda za hleb nije ispravno nameštena ili je testo preveliko za mešanje	Proverite da li je posuda za hleb ispravno nameštena, a testo napravljeno po receptu i sastoji ispravno izmereni.
7	Hleb je prevelik i podiže poklopac	Previše kvasca, brašna ili vode, ili je temperatura pečenja previsoka.	Proverite gore navedene faktore i smanjite količinu sastojaka.
8	Hleb je premali ili nije narastao	Nema kvasca ili ga ima nedovoljno. Osim toga, kvasac može biti neaktivan ako je temperatura vode previsoka ili je pomešan sa solju. Takođe, temperatura okoline može biti niska.	Proverite količinu i učinak kvasca ili povećajte okolnu temperaturu.
9	Testo je tako veliko da izlazi iz posude	Količina tečnosti i kvasca je prevelika, tako da je testo mekan	Smanjite količinu tečnosti i poboljšajte čvrstinu testa
10	Kod pečenja, srednji deo hleba se uleže	1. upotrebili ste loše brašno i kvasac, pa testo ne može da naraste 2. vrenje kvasca je prebrzo ili je temperatura kvasca previsoka 3. Previše vode čini testo vlažnim i mekanim.	Upotrebite hlebno brašno ili jak prašak. Kvasac se koristi na sobnoj temperaturi Prema sposobnosti apsorbovanja, podesite količinu vode iz recepta
11	Hleb je pretežak i pretvrd	1. previše brašna ili premalo voder 2. previše voća ili brašna od prekrupе	Smanjite brašno ili povećajte vodu Smanjite količinu odgovarajućeg sastojka i povećajte količinu kvasca
12	Srednji delovi su šupji kada isećem hleb	1. Previše vode ili brašna, ili nema soli 2. temperatura vode previsoka.	Smanjite vodu ili brašno i proverite so Proverite temperaturu vode
13	Na površini hleba ima suvog praha	1. u hlebu ima sastojaka sa dosta glutena, kao što su puter, banane, itd. 2. mešanje nije adekvatno zbog premalo vode	Ne stavljajte u hleb sastojke sa visokim sadržajem glutena Proverite vodu i mehaničke prepreke u aparatu
14	Korica je predebela, a boja pretamna kada pripremate kolače ili hranu sa previše šećera	Različiti recepti ili sastojci imaju velikog uticaja na pravljenje hleba. Hleb će potamniti ako dodate dosta šećera.	Ako je boja pretamna za recept sa dosta šećera, pritisnite digme „start/stop“ da prekinete program 5-10 minuta pre isteka nameravanog vremena završetka. Pre nego što izvadite hleb iz posude, ostavite ga u posudi oko 20 minuta sa zatvorenim poklopcem.

INSTRUKCIJU ROKASGRĀMATA

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabāiet to turpmākai uzziņai.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms elektriskās ierīces lietošanas, jāievēro šādi pamata piesardzības norādījumi:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Pirms lietošanas pārbaudiet vai sienas rozetes spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces tehnisko datu plāksnītes.
3. Nelietojiet ierīces, kurām ir bojāts strāvas vads, kontaktdakšņa vai ierīces bojājumu gadījumā, ja tās ir nokritušas, vai kā citādi sabojātas. Atgrieziet ierīci ražotājam vai tuvākajam autorizētā servisa darbiniekam, kas veiks apskati, labošanu, elektrisko vai mehānisko regulēšanu.
4. Nepieskarieties karstām virsmām.
5. Lai izsargātos no elektriskās strāvas trieciena, nemērciet strāvas vadu, kontaktdakšņas vai korpusu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
6. Ja ierīci nelietojat, pirms detaļu montāžas vai noņemšanas un pirms tīrīšanas, atvienojiet to no barošanas avota kontaktligzdas.
7. Nepieļaujiet, lai strāvas vads pārkaras galdā malai vai vīrs karstas virsmas.
8. Ja tiek lietoti piederumi, ko neiesaka ierīces ražotājs, tie var izraisīt ievainojumus.
9. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
10. Bērns jāuzrauga, lai viņi nespēlētu ar ierīci.
11. Nenovietojiet uz vai līdzās gāzes plītij, elektriskajam sildītājam vai uzkarsušā cepeškrāsnī.
12. Gatavojot ēdienu, nepieskarieties nevienai ierīces detaļai, ko var pagriezt vai pabīdīt.
13. Nekad neieslēdziet ierīci, ja maizes pannā nav kārtīgi ievietotas ēdiena sastāvdaļas.
14. Nekad nesitiet pa virspusi vai sāniem, lai izņemtu maizes pannu, šādi rīkojoties, to var sabojāt.
15. Maizes cepšanas ierīcē nedrīkst lietot metāla folijas vai citus materiālus, jo tie var palielināt ugunsgrēka vai tssavienojuma risku.
16. Nekad neapsedziet maizes cepšanas ierīci ar dvieli vai kādu citu materiālu, ierīcei ir jānodrošina brīva siltuma un tvaiku izplūde. Apsedzot ierīci vai saskaroties tai ar uzliesmojošu materiālu, var izraisīt ugunsgrēku.
17. Ierīci lietojiet tikai tai paredzētajiem mērķiem.
18. Lietojot ierīci, vienmēr novietojiet to uz stabilas, sausas un gludas virsmas.
19. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
20. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
21. Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšņu, kurai ir iezemējuma kontakts. Lūdzu, pārliecinieties, vai sienas rozetes ir kārtīgi iezemētas.
22. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgam pielietojumam, piemēram:

- darbiniekiem virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - lauksaimniecības ēkās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un dzīvošanai paredzētās vidēs;
 - gulēšanai un brokastošānai paredzētās vidēs.
23. Lai izvairītos no ierīces bojājumiem, nelietojiet ierīci cepšanas nodalījumā neievietojot maizes pannu.
24. Saglabāiet šīs instrukcijas.

IEPAZĪSTIET SAVU MAIZES CEPŠANAS IERĪCI (skatīt A. att.)

1. „Kroņa” tipa vāks
2. Logš
3. Vāks
4. Maizes forma
5. Korpuss
6. Lāpstiņa samaisīšanai
7. Vadības panelis (sk. zemāk)
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Āķis
11. Ventilācijas vāks
12. Ventilācija

IEVADINFORMĀCIJA PAR VADĪBAS PANELI (skatīt B. att.)

(Ekrāna šablona informācija var tikt mainīta bez iepriekšēja paziņojuma.)

1. Indikators norāda, kādu programmu jāizvēlas.
2. Katras programmas darbības laiks.

IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu un izslēgtu izvēlēto cepšanas programmu.

Lai ieslēgtu programmu, nospiediet vienreiz „START/STOP” (IESL./IZSL.) pogu. Būs dzirdams tss skaņas signāls un displejā sāk mirgot dipunkts, kā arī sāk darboties programma. Pēc tam, kad programma sāk darbu, visas pogas paliek neaktīvas, izņemot pogu “START/STOP” (IESL./IZSL.).

Lai izslēgtu programmu, nospiediet n paturiet apm. 3 sekundes pogu “START/STOP” (IESL./IZSL.) līdz izdzirdat skaņas signālu, kas apstiprina, ka programma ir izslēgta. Šī iespēja palīdz novērst nevērīgu programmas darba pārtraukšanas iespēju.

MENU (IZVĒLNE)

Tiek lietota, lai iestatītu dažādas programmas. Ikreiz to nospiežot (būs dzirdams skaņas signāls), mainīsies programma. Nepārtraukti spiediet pogu, lai pārlēgtu kādu no 12 izvēlnēm, kas tiks atspoguļotas LCD displejā. Atlasiet sev vēlamo programmu. Zemāk izskaidrota šo 12 izvēlņu nozīme.

1. CEPŠANAS PROGRAMMA: BASIC (STANDARTA)

Baltai un jauktai maizei, kas sastāv galvenokārt no kviešu vai rudzu miltiem. Maizei ir kompakta konsistence. Brūnganuma pakāpi varat pielāgot ar pogas „Color” (Krāsa) palīdzību.

2. CEPŠANAS PROGRAMMA: FRENCH (FRANČU)
Gaišai maizei, kas gatavota no smalkiem miltiem. Parasti maize ir mīksta un tai ir viegli lūstoša garoza. Tā nav piemērota cepšanai ar sviestu, margarīnu vai pienu.

3. CEPŠANAS PROGRAMMA: WHOLE WHEAT (PILNGRAUDU BALTAIŽE):
Maizei no rupjiem miltiem, kam nepieciešams ilgāks maisīšanas un briešanas process (piemēram, pilngraudu kviešu miltiem un rudzu miltiem). Maize būs blīvāka un smagāka.

4. CEPŠANAS PROGRAMMA: QUICK (ĀTRĀ)
(nav iespējams iestatīt klaipa izmēru un aiztures laiku) mīcīšana, raudzēšana un klaipa cepšana ar pārtikas sodu un cepampulveri. Šādā režīmā cepta maize parasti ir mazāka un ar blīvāku struktūru.

5. CEPŠANAS PROGRAMMA: SWEET (SALDĀ)
Maizei ar piedevām, tādām kā augļu sulām, smalcinātiem kokosriekstiem, rozīnēm, kaltētiem augļiem, šokolādi vai cukuru. Pateicoties ilgajam briešanas procesam, maize būs viegla un gaišīga.

6. CEPŠANAS PROGRAMMA: ULTRA FAST (ĪPAŠI ĀTRA)
(nav iespējams iestatīt aiztures laiku) Maisa, raudzē un cep ļoti lielā ātrumā. Izceptā maize ir visvienkāršākā no visām maizes cepšanas programmu izvēlnēm.

7. PROGRAMMA: GLUTEN FREE (BEZ GLUTENĪNA)
Maizēm, kas gatavotas no cepšanas maisījumiem un miltiem bez glutenīna. Miltiem bez glutenīna, nepieciešams ilgāks šķidruma uzsūkšanas laiks un tiem ir savādākas rūgšanas īpašības.

8. CEPŠANAS PROGRAMMA: DOUGH (MĪKLA)
(nav iespējams iestatīt krāsu un klaipa izmēru) Rauga mīklas gatavošanai smalkmaizītēm, picai vai piņai maizei. Šajā programmā netiek veikta cepšana.

9. PROGRAMMA: JAM (IEVĀRĪJUMS)
(Krāsa, klaipa izmērs un laika nobīde nav piemērojami) Ievārījuma pagatavošanai.

10. CEPŠANAS PROGRAMMA: CAKE (KĒKSS)
(nav iespējams iestatīt klaipa izmēru) Maisīšana, raudzēšana un cepšana, bet raudzēšana notiek ar pārtikas sodu vai cepampulveri.

11. CEPŠANAS PROGRAMMA: SANDWICH (SENDVIČS)
mīcīšana, raudzēšana un sendviču cepšana. Gaisīgas struktūras maizes ar plānu garoziņu cepšana.

12. PROGRAMMA: BAKE (CEPŠANA)
(nav iespējams iestatīt klaipa izmēru un aiztures laiku, taču darbības laiku iespējams regulēt, nospiežot „TIME+” vai „TIME-” pogu. Vienu reizi nospiežot pogu „TIME+” vai „TIME-”, darbības laiks pieaugs vai samazināsies par 1 minūti. Regulējamais laika diapazons: 10–60 minūtes)

Šī programma neparedz maisīšanu vai ievāva pacelšanās laiku, ja nepieciešams papildu laiks – maizes garoziņa ir pārāk bāla vai klaips nav izcepies pilnībā.

COLOR (KRĀSA)

Ar šo pogu jūs varat izvēlēties maizes garoziņa sasniedzamo krāsu LIGHT (GAIŠA), MEDIUM (VIDĒJA) vai DARK (TUMŠA). Spiediet šo pogu, lai izvēlētos sev vēlamo garozas krāsu.

LOAF SIZE (KLAIPA IZMĒRS)

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos maizes klaipa izmēru. Lūdzu, ievērojiet, ka kopējais darbības laiks atšķirīgam klaipa izmēram var būt dažāds.

DELAY (TIME + VAI TIME -) (AIZTURE (LAIKS + VAI LAIKS -))

Ja vēlaties, lai ierīce nesāk darboties uzreiz, jūs varat lietot šo pogu, lai iestatītu aiztures laiku.

Lai maize būtu gatava, Jums ir jāizvēlas, cik ilgi tai ir jābūt aiztūrei, tas ir izdarāms, spiežot “TIME +” (LAIKS +) vai “TIME -” (LAIKS -). Lūdzu, ievērojiet, ka aiztures laikā jāiekļauj arī programmai nepieciešamais cepšanas laiks. Šādā veidā ir iespējams, ka pēc aiztures laika var pasniegt karstu maizi. Vispirms jāizvēlas programma un brūnināšanas pakāpe, tad nospiediet “TIME +” (LAIKS +) vai “TIME -” (LAIKS -), lai palielinātu vai samazinātu aiztures laiku ar laika intervālu 10 minūtes. Maksimālais aiztures laiks ir 13 stundas.

Piemērs: Šobrīd ir plkst. 20.30, jūs vēlaties, lai maize būtu gatava nākošajā rītā plkst. 7.00, t.i. pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Atlasiet vēlamo izvēlni, krāsu, klaipa izmēru, tad nospiediet “TIME +” (LAIKS +) vai “TIME -” (LAIKS -) un noregulējiet laiku līdz LCD displejā parādās 10:30. Tad nospiediet STOP/START (IZSL./IESL.) pogu, lai aktivizētu aiztures programmu. LCD displejā jūs redzēsiet mirgojošu divpunktu un atlikušo laiku. Jūsu maize būs gatava plkst. 7:00 no rīta, ja jūs nevēlaties maizi izņemt uzreiz, sāk darboties siltuma saglabāšanas režīms, kas darbojas 1 stundu.

Piezīme: Cepšanai ar laika aizturi nelietojiet sastāvdaļas, kas ātri bojājas, piem., olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus u.c.

KEEP WARM (SILTUMA SAGLABĀŠANA)

Maizi pēc cepšanas automātiski iespējams uzglabāt siltu 60 minūtes. Ja vēlaties maizi izņemt, izslēdziet programmu ar pogu START/STOP (Sākt/apstūrēt).

PIEZĪME: Programmas MĪKLA un DŽEMS neparedz temperatūras saglabāšanu.

MEMORY (ATMIŅA)

Ja maizes cepšanas laikā tiek pārtraukta strāvas padeve, maizes cepšanas process 10 minūšu laikā automātiski tiks turpināts, pat tad, ja nenospiedīsiet START/STOP (IESL./IZSL.) pogu. Ja pārtraukuma periods pārsniedz 10 minūtes, atmiņā informācija netiek saglabāta un maizes cepšanas ierīce jāieslēdz atkārtoti. Taču, ja strāvas padeve tiek pārtraukta, kad mīkla atrodas mīcīšanas stadijā, jūs varat uzreiz nospiegt pogu „START/STOP” (Sākt/apstūrēt), lai turpinātu programmu no sākuma.

APKĀRTĒJĀ VIDE

Ierīce var labi darboties plašā temperatūras diapazonā, taču būs atšķirības klaipa izmēra ziņā ļoti karstās telpās un ļoti aukstās telpās. Mēs iesakām telpas temperatūru no 15°C līdz 34°C.

BRĪDINĀJUMU ATSPUGULOŠANA:

- Ja displejā pēc tam, kad ir startēta programma, tiek atspoguļots „H:HH”, temperatūra iekšpusē joprojām ir pārāk augsta. Šādā gadījumā programma uzreiz jāpārtrauc. Atveriet vāciņu un ļaujiet mašīnai 10 līdz 20 minūtes atdzist.
- Ja displejā tiek atspoguļots „E:EE”, kad esat nospiedis START/STOP (IESL./IZSL.), ir atvienots temperatūras sensors, lūdzu, uzmanīgi pārbaudiet sensoru pie autorizēta speciālista.

LIETOJOT IERĪCI PIRMO REIZI

Pirmās lietošanas laikā iekārta var izdalīt nelielus dūmus un raksturīgu smaku. Tā ir normāla parādība, kas drīz izzudīs. Iekārtai nepieciešama pietiekami laba ventilācija.

- Lūdzu, pārbaudiet vai visas detaļas un piederumi ir nokomplektēti un bez bojājumiem.
- Visu detaļu tīrīšanu veiciet atbilstoši tālākai nodāļai „Tīrīšana un apkope”
- Iestatiet maizes cepamo ierīci cepšanas režīmā un tukšs sildiet apmēram 10 minūtes. Pēc atdzesēšanas veiciet atkārtotu tīrīšanu.
- Visas detaļas kārtīgi nožāvējiet un uzstādiet vietā, tā, lai ierīce būtu gatava lietošanai.

MAIZES CEPŠANA

- Ielieciet pannu vajadzīgajā vietā, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tā noklikšķs un novietojas pareizā vietā. Nofiksējiet jaučējasmeni uz dzinēja vārpstas. Grieziņt jaučējus pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tie noklikšķs. Ieteicams pirms jaučēju montāžas aizziest caurumus ar siltumnoturīgu margarīnu, tas novērš mīklas pielīšanu zem jaučējiem un tie ir viegli izņemami no mīklas.
- Ielieciet sastāvdaļas maizes cepšanas pannā. Lūdzu, ievērojiet secību, kas minēta receptē. Parasti vispirms tiek ieliets ūdens vai cita šķidra viela, tad pievieno cukuru, sāli un miltus, raugu vai cepampulveri vienmēr pievienojiet kā pēdējās sastāvdaļas. Gadījumā ar smagu mīklu - lielu rudzu vai pilngraudu saturu, mēs iesakām lietot sastāvdaļu secību pretējā kārtībā, piem., vispirms iebēriet sauso raugu un miltus, tad beigās šķidrumu, lai panāktu labāku mīcīšanas rezultātu.
- Ar pirkstu izveidojiet nelielu atdalījumu, vienā pusē miltiem. Atdalījumā pievienojiet raugu, pārliecinieties, ka tas nenokļūst saskarē ar šķidrām sastāvdaļām vai sāli.
- Aizveriet uzmanīgi vāku un pieslēdziet barošanas avota vadu sienas kontaktlīdžai.
- Spiediet pogu Menu (Izvēlne), līdz tiek atlasīta jūsu vēlamā programma.
- Lai izvēlētos garoziņas krāsu, nospiediet pogu COLOR (KRĀSA). (ja attiecināms)
- Nospiediet LOAF SIZE (KLAIPA IZMĒRS), lai atlasītu vēlamo izmēru (ja attiecināms).
- Iestatiet aiztures laiku, spiežot pogas Time+ (Laiks +) vai Time- (Laiks -). Šo darbību var izlaist, ja jūs vēlaties, lai maizes cepamā ierīce sāk darboties uzreiz.
- Nospiediet pogu START/STOP (IESL./IZSL.), lai sāktu darboties.

- Tiklīdz process būs noslēdzies jūs sadzirdēsiet 10 skaņas signālus. Jūs varat nospiegt START/STOP (IESL./IZSL.) pogu apmēram 2-4 sekundes, lai pārtrauktu procesu un izņemtu maizi. Atveriet vāciņu un kamēr lietojiet grila cimdus, cieši satveriet maizes pannas rokturi. Pagrieziet pannu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam un uzmanīgi paceliet to taisni uz augšu un izņemiet no ierīces.
- Lietojiet piedegumdrošu lāpstīņu, lai uzmanīgi atbrīvotu no pannas maizes sānu daļu.

Piesardzībai: Maizes panna un maize var būt ļoti karstas! Vienmēr rīkojieties uzmanīgi un lietojiet grila cimdus.

- Apģāziet maizes pannu otrādi uz tīras gatavošanas virsmas un uzmanīgi pakratiet, līdz maizes paliekas izbirst uz plaukta.
- Izņemiet maizi no pannas uzmanīgi un atdzesējiet apm. 20min., pirms sadalīšanas šķēlēs.
- Ja iekārtas darbības noslēgumā jūs nenospiežat START/STOP pogu, maize tiks saglabāta siltā automātiski 1 stundu(ja funkcija ir pieejama). Kad uzsildīšanas laiks ir noslēdzies, atskanēs skaņas signāli.
- Kad nelietojiet vai vispārējai darbībai, izslēdziet barošanas avota slēdzi un atvienojiet strāvas vadu.

Piezīme: Pirms maizes kukuļa sagriešanas šķēlītēs, lietojiet āķi, lai noņemtu jaučējasmeni, kas slēpjas zem klaipa apakšdaļā. Klaips ir karsts, nekad nelietojiet rokas, lai noņemtu jaučējasmeni.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Atslēdziet ierīci no barošanas avota un pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.

- Maizes panna: Izberziet iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nelietojiet asus vai abrazīvus līdzekļus, lai nesabojātu piedegumdrošo pārklājumu. Panna pirms ievietošanas pilnībā jānožāvē.
- Jaučējasmens: Ja jaucēja stienis ir grūti noņemams no vārpstas, šādā situācijā piepildiet tvertni ar siltu ūdeni un ļaujiet tam uzsūkties apm. 30 minūtes. Pēc tam jaucēju var viegli noņemt, lai notīrītu. Tāpat asmeni rūpīgi noslaukiet ar mīkstu kokvilnas drānu. Lūdzu, ievērojiet, ka maizes panna un jaučējasmens ir detaļas, ko var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Vāks un lodziņš: Tīriet vāku no iekšpusēs un ārpusēs ar nedaudz samitrinātu drānu. Ventilācija: Periodiski nepieciešama ventilācijas apkope – jums ir jānoņem un jānotīra ventilācijas atveres vāks.
- Korpuss: rūpīgi noslaukiet korpasa ārējo virsmu ar mitru drānu. Nelietojiet nekādas abrazīvās tīrīšanas līdzekļus, jo tie sabojās spodrpulējuma virsmu. Nekādā gadījumā nemērciet tīrīšanai korpusu ūdenī.
- Pirms maizes cepšanas ierīces iepakojšanas uzglabāšanai, pārliecinieties, vai tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa, ievietojiet karoti un jaučējasmeni glabāšanas nodalījumā, kā arī pārliecinieties, vai aizvērts tās vāks.

IEVADS PAR MAIZES PAGATAVOŠANAS SASTĀVDAĻĀM

1. Maizes milti

Maizes miltiem ir augsts līpekļa saturs (tos sauc arī par augsta līpekļa saturu miltiem augstu olbaltumvielu saturu), tam ir laba elastība un tas spēj noturēt maizes struktūru no sakrišanās pēc uzrūgšanas. Tā kā līpekļa saturs ir augstāks nekā citiem miltiem, tos var lietot, lai ceptu maizi, kas ir liela izmēra un ar labāku iekšējo šķiedru. Maizes milti ir viena no svarīgākajām sastāvdaļām.

2. Šķiras milti

Šķiras milti tiek gatavoti jaucot mīkstos un cietos kviešus un tie ir piemēroti, lai pagatavotu ātri pagatavojamu maizi vai kūku.

3. Pilngraudu milti

Pilngraudu milti tiek izgatavoti, maļot veselus kviešu graudus, tie satur graudu apvalku un līpekli, pilngraudu milti ir bagātāki ar barības vielām un daudz dabiskāki nekā parastie milti. Parasti maize no pilngraudu miltiem ir mazāka izmēra. Tādēļ daudzās receptēs, lai sasniegtu labākus rezultātus, tiek kombinēti pilngraudu un parastie maizes milti.

4. Melno kviešu milti

Melno kviešu milti, tiek saukti arī par "rupjajiem miltiem", ir vērtīgas šķiedras milti, kas ir līdzīgi pilngraudu miltiem. Lai rūgšanas procesā panāktu lielu apjomu, šiem miltiem jāpieber lielu daudzumu maizes miltu.

5. Augstākā labuma milti

Augstākā labuma milti tiek izgatavoti, maļot mīkstos kviešus vai kviešus ar mazu olbaltumvielu saturu, tos parasti izmanto kūku cepšanai. Dažādi miltu veidi liekas līdzīgi. Faktiski rūgšanas kvalitāte vai absorbēšanas spēja dažādiem miltiem galvenokārt atšķiras ar augšanas vietu, apstākļiem, malšanas procesu un uzglabāšanas laiku. Jūs variet izvēlēties miltus ar dažādiem zīmoliem, lai izmēģinātu garšu un salīdzinātu, to, kas ir pieejams vietējā tirgū, kā arī izvēlētos, kādi milti nodrošinās labāko rezultātu atbilstoši jūsu pieredzei un garšai.

6. Kukurūzas un auzu milti

Kukurūzas un auzu milti tiek izgatavoti, maļot kukurūzu un auzas, šie abi veidi, tiek lietoti kā piedevas gatavojot rupjmaizi, lai uzlabotu maizes garšu un struktūru.

7. Cukurs

Cukurs ir ļoti būtiska sastāvdaļa, lai piešķirtu maizei krāsu un saldu garšu. Vienlaikus tas nodrošina raugam barības vielas. Parasti tiek izmantots baltais cukurs. Brūnais cukurs, pūdercukurs vai kukurūtas var tikt lietoti īpašām vajadzībām.

8. Raugs

Raugs nodrošina mīklas rūgšanas procesu, vienlaikus izdala oglekļa dioksīdu, kas palielina mīklas izmērus un padara mīkstu maizes šķiedru. Taču ātri rauga rūgšanai nepieciešami cukura ogļhidrāti un miltus kā barības vielu.

- 1 tējķ. aktīva sausā rauga = 3/4 tējķ. parastais raugs
- 1,5 tējķ. aktīva sausā rauga = 1 tējķ. parastais raugs
- 2 tējķ. aktīvs sausais raugs = 1,5 tējķ. parastais raugs

Raugs jāglabā ledusskapī, jo siltumā tas sabojāties, pirms lietošanas pārbaudiet rauga derīguma termiņu un glabāšanas ilgumu. Pēc katras lietošanas reizes, pēc iespējas ātrāk ielieciet to atpakaļ ledusskapī. Parasti mīklas nerūgšanas iemesls ir sabojājies raugs.

Zemāk aprakstīti paņēmieni, kā pārbaudīt vai raugs ir svaigs un aktīvs vai neaktīvs.

- (1) ielejiet mērtraukā 1/2 tasītes silta ūdens (45-50°C).
- (2) ieberiet tasītē 1 tējķ. baltā cukura un samaisiet, tad uzkaisiet 2 tējķ. rauga virs ūdens.
- (3) novietojiet mērtrauku siltā vietā uz apm. 10 min. Nemaisiet ūdeni.
- (4) putas pacelsies līdz tasīte būs pilna. Vai arī pretējā gadījumā raugs ir sabojājies.

9. Sāls

Sāls ir nepieciešama, lai uzlabotu maizes garšu un garozas krāsu. Taču sāls var samazināt rauga rūgšanu. Neizmantojiet receptē pārāk daudz sāls. Ja nevēlaties, varat sāli nepievienot. Maize bez sāls izdosies lielāka.

10. Olas

Olas var uzlabot maizes struktūru, padarot maizi daudz bagātāku ar barības vielām un lielāku izmēros, papildina maizi ar īpašu olu garšu. Lietojot tās jāatdala un vienmērīgi jāiemaisa.

11. Tauki, sviests un augu eļļa

Tauki tiek lietoti, lai padarītu maizi mīkstāku un pagarinātu uzglabāšanas laiku. Izņemot sviestu no ledusskapja, pirms lietošanas tas jāizkausē vai jāsakapā smalkās daļiņās tā, lai to varētu vienmērīgi samaisīt.

12. Cepampulveris

Cepampulveris, galvenokārt, tiek lietots programmai Ultra Fast (Ļoti ātra) maizes un kūku raudzēšanai. Tā kā tam nav nepieciešams rūgšanas laiks un rodas gāzes, kas veido burbulišus vai mīkstina maizes struktūru pēc ķīmiskas reakcijas principa.

13. Soda

Tāds pats pielietojums, kā minēts iepriekšējai sastāvdaļai. To var izmantot arī kopā ar cepampulveri.

14. Ūdens un citi šķidrās sastāvdaļas

Ūdens ir nepieciešama sastāvdaļa maizes pagatavošanā. Vispārīgi - visoptimālākā ūdens temperatūra ir 20°C un 25°C. Taču, lai pagatavotu ātrāk maizi režīmā Ultra Fast (Ļoti ātra), temperatūrai jābūt 45-50°C. Ūdeni var aizstāt ar svaigu pienu vai 2% piena pulveri, kas var uzlabot maizes garšu un garozas krāsu. Lai uzlabotu maizes garšu atsevišķām receptēm, var būt nepieciešama sula, piemēram, ābolu, apelsīnu, citronu vai kāda cita sula.

SASTĀVDAĻU MĒRĪŠANA

Viens no svarīgākajiem soļiem, lai pagatavotu labu maizi ir pareiza daudzuma sastāvdaļu lietošana.

Ļoti ieteicams precīza daudzuma noteikšanai izmantot mērtrauku, mērkaroti, pretējā gadījumā būtiski mainīsies maizes īpašības.

1. Šķidro sastāvdaļu mērīšana

Ūdens, svaiga piena vai piena pulvera gadījumā mērīšana jāveic ar mērtrauku. Novērtējiet mērtrauka iedaļas, skatoties ar acīm uz trauku horizontālā līmeni.

Mērot gatavošanai paredzēto eļļu vai citas sastāvdaļas, kārtīgi iztīriet mērtrauku, lai tajā nebūtu citu sastāvdaļu.

2. Pulverveida sastāvdaļu mērīšana

Pulverveida sastāvdaļas jāuzglabā brīvos un viegli pieejamos traukos, nolīdziniet mērtrauka virsmu ar asmeni, lai pārliecinātos, ka mērījums ir precīzs.

3. Sastāvdaļu secība

Ievietojot sastāvdaļas jāievēro pareiza secība, tā ir šāda: šķidrās sastāvdaļas, olas, sāls, piena pulveris u.c. Lietojot sastāvdaļas, miltus nedrīkst pilnībā samērcēt ar šķidrumu. Raugu var pievienot tikai sausiem miltiem. Jo īpaši jāievēro tas, ka raugs nedrīkst savienoties ar sāli. Ja tiek izmantota automātiskā sastāvdaļu ievietošanas funkcija, pēc tam, kad milti ir izmīcīti, mīklā automātiski tiek sabērtas augļu sastāvdaļas. Ja lietojat aiztures funkciju ilgāku laiku, nekādā gadījumā nepievienojiet tādas sastāvdaļas, kas ātri bojājas, piem., olas, augļu sastāvdaļas.

TEHNISKIE DATI

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!

Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošo elektrisko

aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

TRAUČĒJUMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Nr.	Problēma	Iemesls	Risinājums
1	Smaka no ventilācijas atverēm cepšanas laikā	Atsevišķas ēdiena sastāvdaļas nokļuvušas uz sildelementa vai līdzās tam, pirmajā lietošanas reizē uz sildelementa virsmas palikusi eļļa.	Cepšanas ierīces pirmajā lietošanas reizē, lietojiet to bez ēdiena gatavošanas un ar atvērtu vāciņu. Atvienojiet maizes cepšanas ierīci no barošanas avota un piesardzīgi notīriet sildelementu, lai izvairītos no apdegumiem.
2	Maizes apakšējā garoza ir pārāk bieza	Maize uzglabāta ilgu laiku silta un atstāta ilgu laiku pannā, līdz ar to ir iztvaikojis pārāk daudz ūdens.	Izņemiet maizi ātrāk, ilgi neuzglabājot siltu.
3	Ir ļoti grūti izņemt maizi	Mīcītājs stingri aizķeras pie vārpstas maizes pannā.	Pēc maizes izņemšanas, ielejiet maizes pannā ūdeni un iemērciet mīcītāju uz 10 minūtēm, tad izņemiet un notīriet.
4	Cietas sastāvdaļas, kas nevienmērīgi un slikti izcepušās	1. atlasītā programma ir nepareiza.	Izvēlieties pareizu programmas izvēlni.
		2. pēc lietošanas, atverot vāciņu atkārtoti vairākas reizes maize ir sausa un neveidojas brūna garoziņa.	Neatveriet vāciņu tiklīdz ir pieaugusi mīkla.
		3. Pārāk liela mīcīšanas masa, līdz ar to mīcītājs nevar rotēt un pienācīgi mīcīt.	Pārbaudiet mīcītāja atveri, tad izņemiet maizes pannu un darbiniet bez slodzes, ja darbojas nekorekti, sazinieties ar autorizētā servisa pakalpojumu.
5	Pēc pogas "start/ stop" (sākums/beigas) nospiešanas parādās "H:HH".	Temperatūra maizes cepšanas ierīcē ir pārāk augsta, lai uzsāktu cepšanu.	Nospiediet "start/stop" (sākums/beigas) pogu un atvienojiet maizes cepšanas ierīci, tad izņemiet maizes pannu un atveriet vāciņu, tik ilgi, lai atdzistu maizes cepšanas ierīce.
6	Dzirdams motora trokšnis, taču mīkla netiek maisīta.	Maizes cepšanas panna ir nepareizi noliksēta vai mīkla ir pārāk liela, lai to mīcītu.	Pārbaudiet vai maizes cepšanas panna ir pareizi nostiprināta un mīkla ir pagatavota atbilstoši receptei un sastāvdaļas ir rūpīgi nosvērtas.
7	Mīklas izmērs ir tik liels, ka tas atspiež vāciņu.	Lietots pārāk daudz rauga, miltu vai ūdens, vai ir pārlieku augsta temperatūra.	Pārbaudiet iepriekšminētos faktorus, samaziniet atbilstoši resursu daudzumu līdz tas atbilst prasībām.
8	Maizes izmērs ir pārāk mazs vai maizes mīkla netiek mīcīta.	Nav rauga vai nepietiekams tā daudzums, turklāt, raugam var būt sliktā aktivitāte, ja ir pārlieku augsta ūdens temperatūra vai raugs ir sajaukts kopā ar sāli, vai ir zemāka apkārtējās vides temperatūra.	Pārbaudiet rauga daudzumu un kvalitāti, palieliniet atbilstoši apkārtējās telpas temperatūru.
9	Mīkla ir tik liela, ka tas plūst pāri ierīces malām.	Šķidrums daudzums ir nepieciešams tik liels, lai panāktu mīklu mīkstu un būsīks ir arī ieraugs.	Samaziniet šķidrums daudzumu un uzlabojiet mīklas saturīgumu.
10	Maize mīklas cepšanas laikā vidusdaļā iekrāsas	1. Lietotie milti nav kvalitatīvi un nevar nodrošināt mīklas rūgšanu.	Lietojiet maizei paredzētus miltus vai aktīvo vielu.
		2. Rauga intensitāte ir pārāk liela vai temperatūra ir pārāk augsta.	Raugš tiek lietots istabas temperatūrā.
		3. Pārlieku liels ūdens daudzums padara mīklu pārāk mīkstu un maigu.	Atbilstoši ūdens uzsūkšanas daudzumam, pievienojiet ūdeni pēc receptes.
11	Maizes svārs ir pārlieku liels un struktūras konstrukcija ir pārāk blīva.	1. pārāk daudz miltu vai par maz ūdens.	Samaziniet miltu daudzumu vai palieliniet ūdens daudzumu.
		2. Pārāk daudz augļu sastāvdaļu vai pārāk daudz plingraudu miltu.	Samaziniet atbilstošo sastāvdaļu apjomus un palieliniet rauga daudzumu.
12	Nogriežot maizi, tās vidusdaļa ir dobja.	1. Pārlieku daudz ūdens vai rauga, vai nav sāls.	Samaziniet pienācīgi ūdens vai rauga daudzumu un pārbaudiet sāli.
		2. Ūdens temperatūra ir pārlieku karsta.	Pārbaudiet ūdens temperatūru.
13	Maizes virsmai ir pielīpis sausais pulveris.	1. Maizei tiek lietotas īpaši lipīgas sastāvdaļas, piem., sviests, banāni u.c.	Nepievienojiet maizei īpaši lipīgas vielas.
		2. Maisīšana nav atbilstoša nepietiekamajam ūdens daudzumam.	Pārbaudiet ūdeni un maizes cepšanas ierīces mehānisko konstrukciju.
14	Garozā ir pārāk bieza un garozas krāsa ir pārāk tumša, ja pagatavojat kūku vai ēdienu ar pārāk daudz cukura.	Dažādas receptes vai sastāvdaļas ļoti ietekmē maizes cepšanu, taču cepšanas krāsa kļūst tumši brūna, ja tiek lietots pārāk daudz cukura.	Ja cepšanas krāsa ir pārāk tumša receptei, kurā ir pārāk daudz cukura, nospiediet start/stop (iesl./izsl.), lai pārtrauktu programmu 5-10 min. pirms paredzamā noslēguma laika. Pirms maizes izņemšanas, jums tā jāatstāj uz pannas ar aizvērtu vāku apmēram uz 20 minūtēm.

РЪКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИИ

Прочетете изцяло ръководството преди да използвате уреда и съхранете за бъдещи справки.

ВАЖНИ ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ

- Преди да използвате електрическия уред, е необходимо да прочетете и спазвате следните основни предпазителни мерки:
- Прочетете всички инструкции.
 - Преди да използвате уреда проверете дали захранването на стенния контакт съответства на показаното на табелата с номинални стойности.
 - Не работете с уреда, ако кабелът или щепселът са повредени или след неправилно функциониране или изпускане на уреда, или при какви да е повреди. Върнете уреда на производителя или отнесете в най-близкия упълномощен сервиз за проверка, ремонт или електрически и механични настройки.
 - Не докосвайте горещите повърхности.
 - За да избегнете токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или корпуса във вода или други течности.
 - Изключвайте от захранването, когато не използвате уреда, преди да поставите или свалите части от него и преди почистване.
 - Не оставяйте кабела да виси от ръба на плот или маса или върху горещи повърхности.
 - Употребата на аксесоари, които не се препоръчват от производителя може да доведе до наранявания.
 - Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или при липса на опит и познания, освен ако не бъдат наблюдавани или не получават инструкции относно употребата от отговорно за тяхната безопасност лице.
 - Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че няма да играят с уреда.
 - Не поставяйте уреда върху или в близост до горещи газови или електрически фурни.
 - Не докосвайте движещите или въртящите се части на машината по време на печене.
 - Никога не включвайте уреда без правилно разположен съд за хляб, пълен със съставки.
 - Никога на удряйте съда за хляб от горния край, за да го отстраните, тъй като това може да доведе до повреди.
 - Не поставяйте в машината за приготвяне на хляб метални фолиа или други материали, тъй като това увеличава риска от пожар или късо съединение.
 - Никога не покривайте машината за приготвяне на хляб с кърпи или други материали, тъй като топлината и парата трябва да се разсейват лесно. Възможно е възникване на пожар, ако уредът е покрит и влезе в контакт с възпламеними материали.
 - Използвайте уреда само по предназначение.
 - Винаги използвайте уреда на защитено, сухо и равно място.

- Не използвайте навън.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделно дистанционно управление.
- Този уред се доставя с вграден щепсел. Уверете се, че стенният контакт в дома ви е добре заземен.
- Уредът е предназначен да се използва за домакински нужди и други подобни приложения, като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - места, на които се предлага легло и закуска.
- Не работете с уреда, ако съдът за хляб не е поставен в камерата, за да избегнете повреди.
- Запазете инструкциите.

ЗАПОЗНАВАНЕ С МАШИНАТА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ (вижте фиг. А)

- Ухо на капак
- Прозорец за наблюдение
- Капак
- Съд за хляб
- Гнездо
- Месилка
- Контролен панел (вижте по-долу)
- Мерителна чаша
- Мерителна лъжица
- Кука
- Вентилационен капак
- Вентилация

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ТАБЛОТО ЗА УПРАВЛЕНИЕ (вижте фиг. В)

- (Подлежи на промяна без предизвестие.)
- Показва избрана програма
 - Времето за работа на всяка от програмите

START/STOP (ПУСКАНЕ/СПИРАНЕ)

За пускане и спиране на избраната програма за печене.

За да пуснете програма, натиснете бутон "START/ STOP" веднъж. Чува се кратък бип, двете точки на дисплея за време започват да мигат и програмата тръгва. Всеки друг бутон освен "START/STOP" е неактивен, след като е започнала програмата. За да спрете програмата, натиснете "START/ STOP" бутон за около 3 секунди, докато бип потвърди изключването на програмата. Тази функция ще помогне да се предотврати всяко непреднамерено прекъсване на програмата.

MENU (МЕНЮ)

Използва се за настройка на различни програми. При всяко натискане (придружено с кратък бип) програмата ще се сменя. Натиснете бутон продължително, 12-те менюта ще се изредят на LCD дисплея. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те менюта са обяснени по долу.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 1: ОСНОВНО ПЕЧЕНЕ

За бели и смесени типове хляб, състоящи се предимно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Можете да настроите степента на изпичане на хляба чрез бутона за цвят.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 2: ФРЕНСКИ

За леки хлябове от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и има хрупкава коричка. Това е подходящо при изпичане на рецепти, изискващи масло, маргарин или мляко.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

За хляб с голямо разнообразие от брашна, изискващ продължително месене и втасване (например пълнозърнесто брашно и ръжено брашно). Хлябът е по-компактен и по-тежък.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 4: QUICK (БЪРЗА)

(няма функции за размер на хляба и време за отлагане) Замесване, бухване и печене на филии с бакулвер или брашно. Хлябът, опечен на тази настройка, обикновено е по-малък и по-дебел.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 5: СЛАДЪК

За хляб с добавки, като плодови сокове, гранулирани кокосови трици, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на втасване, хлябът е лек и въздушен.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 6: ULTRA FAST

(не е приложима функцията за време за отлагане) Месене, втасване и изпичане по най-бързия начин. Изпеченият хляб има най-губ вид, в сравнение с останалите менюта.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 7: БЕЗ ГЛУТЕН:

За хляб от брашна и смеси за печене без глутен. Безглутеновите брашна изискват по-дълго време за поемане на течностите и имат различни свойства при втасване.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 8: ТЕСТО

(не са приложими функциите за цвят и размер на хляба) За приготвяне на тесто с мая за кифли, пици и козунаци. При тази програма няма изпичане.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 9: КОНФИТОР

(Не са приложими функциите за цвят и размер на хляба, и отлагане във времето) За правене на конфитюр

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 10: КЕКС

(не е приложима функцията за размер на хляба) Месене, втасване и изпичане, но при използване на сода.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 11: SANDWICH (САНДВИЧ)

Замесване, бухване и печене на сандвичи. За печене на лек хляб с по-тънка коричка.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 12: ИЗПИЧАНЕ

(функциите за размер на хляба и времето за отлагане не са приложими, но времето за работа може да се регулира чрез натискане на бутоните „TIME+“ или „TIME-“. Чрез еднократно натискане на бутон „TIME+“ или „TIME-“ времето се увеличава или намалява с 1 минута. Диапазонът за регулиране на времето е 10–60 минути)

При допълнително изпичане на хляб, който е твърде светъл или недоизпечен, тази програма не предлага етапи на месене и втасване.

COLOR (ЦВЯТ)

С този бутон може да изберете LIGHT (светъл), MEDIUM (среден) или DARK (тъмен) цвят на коричката. Натиснете този бутон, за да изберете желания цвят.

LOAF SIZE (РАЗМЕР НА ФИЛИЯТА)

Натиснете този бутон, за да изберете размера на филията хляб. Моля отбележете, че общото работно време може да варира за различните размери на филиите.

DELAY (TIME + ИЛИ TIME -) (ЗАБАВЯНЕ)

Ако искате уредът да не започне да работи веднага, можете да използвате този бутон, за да настроите времето за забавяне. Трябва да решите колко време да мине преди хляба Ви да е готов като натиснете "TIME + "или "TIME - ". Моля отбележете, че забавянето трябва да включва времето за печене на програмата. Тоест, при завършване на забавянето, може да бъде сервиран горещ хляб. Първо трябва да се изберат програмата и степента на препеченост, след това да се натисне "TIME+" или "TIME-", за да се увеличи или намали времето на забавяне със 10 минути. Максималното забавяне е 13 часа.

Пример: Сега е 20:30, ако искате хлябът Ви да е готов на другата сутрин в 7, т.е. след 10 ч и 30 мин. Изберете си менюто, цвета, размера на филията и после натиснете TIME+ или TIME-, за да добавяте време, докато 10:30 не се появи на LCD дисплея. След това натиснете STOP/START бутона, за да активирате тази програма със забавяне. Можете да видите точките да премигат и LCD дисплей ще отброява оставащото време. Ще получите свеж хляб в 7:00 сутринта. Ако не искате да изваждате хляба веднага, започва време за поддържане топъл 1 час.

Забележка: За забавено печене, не използвайте никакви лесно кисващи съставки като яйца, прясно мляко, плодове, лук и т.н.

ПОДГРЯВАНЕ

Хлябът се поддържа топъл автоматично за 60 минути след изпичането. Ако желаете да извадите хляба, изключете програмата от бутона START/STOP.

ЗАБЕЛЕЖКА: Програмите ТЕСТО и МАРМАЛАД нямат функция за подгряване.

ПАМЕТ

Ако по време на правенето на хляб прекъсне захранването, процесът се продължава автоматично в рамките на 10 минути, дори без да натискате бутона Start/stop. Ако прекъсването е по-голямо от 10 минути, паметта не може да се съхрани и машината за приготвяне на хляб трябва да се рестартира. Но, ако тестото не е преминало фазата на месене при прекъсване на захранването, можете да натиснете "START/STOP", за да стартирате програмата от начало .

ОКОЛНА СРЕДА

Машината работи добре при широк обхват от температури, но са възможни разлики в размерите на хляба в много топли и много студени помещения. Най-добрата работна температура на помещението е между 15°C и 34°C.

WARNING DISPLAY**(ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН ДИСПЛЕЙ):**

Не правете опити да стартирате машината за хляб, преди да се охлади или загрее. Ако дисплеят показва "ННН" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде висока. Трябва да спрете програмата и да изключите незабавно от контакта. Отворете капака и оставете машината да се охлади напълно, преди да я използвате отново (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТОР) Ако дисплеят показва "LLL" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде ниска. Укажете по-висока температура на средата (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТОР) Ако дисплеят покаже „ЕЕО“, след като натиснете бутона Старт/ стоп, означава задействане на температурния сензор за отворена верига. Занесете машината за проверка на сензора от упълномощен експерт. Ако дисплеят показва „ЕЕ1“, означава, че температурният сензор е дал на късо

ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Уредът може да издава лека характерна миризма при включване за първи път. Това е нормално и скоро изчезва. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

1. Моля проверете дали всички части и аксесоари са цели и неповредени.
2. Почистете всички части, съгласно последния раздел „Почистване и Поддръжка“
3. Настройте тостера на режим печене и печете на празно за около 10мин. След като се охлади, почистете отново.
4. Изсушете всички части внимателно и ги сглобете, за да е готов уредът за употреба.

КАК ДА ПРАВИМ ХЛЯБ

1. Поставете тигана в позиция, след това го завъртете по часовника докато шракне в правилната позиция. Поставете месецото острие в движещите отвори. Завъртете мелачките по часовника докато шракнат на място. Препоръчва се да се попълват дупките с топлоустойчив маргарин преди да се поставят мелачките, това предотвратява залепване на тестото под мелачките и те могат лесно да се извадят от хляба.
2. Сложете подправките в тигана за хляб. Моля придържайте се към реда, споменат в рецептата. Обикновена водата или течното вещество трябва да се сложат първи, след това се добавят захар, сол и брашно, винаги слагайте мая или бакулвер последни. В случай на плътното тесто с голяма порция ръж или трици,

препоръчваме да обърнете реда на съставките т.е. първо да сложите сухата мая и брашното, а накрая течностите, за по-добро замесване.

3. С пръст направете малка вдлъбнатина от едната страна на брашното. Добавете мая във вдлъбнатината, Уверете се, че не влиза в контакт с течните съставки или солта.
4. Внимателно затворете капака и включете кабела в контакта.
5. Натиснете Menu бутона, докато изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона COLOR, за да изберете желания цвят на коричката. (ако е приложимо).
7. Натиснете бутона LOAF SIZE за избор на желания размер (ако е приложимо).
8. Настройте времето за забавяне като натиснете Time+ или Time- бутон. Тази стъпка може да се прескочи ако искате тостерът да заработи веднага.
9. Натиснете START/STOP бутона, за да започнете работа.
10. При приключване на процеса, ще се чуят 10 бипа. Може да натиснете START/STOP бутона за около 2-4 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. Отворете капака и докато използвате кухненски ръкавици, здраво хванете дръжката на тигана за хляб. Завъртете тигана обратно на часовника и внимателно го издърпайте нагоре и извън машината.
11. Използвайте не залепваща шпакла за внимателно изваждане на страните на хляба от тигана.

ВНИМАНИЕ: Тиганът за хляб и хляба могат да са много горещи! Винаги действайте внимателно и използвайте кухненски ръкавици.

12. Обърнете тигана за хляб надолу върху чиста повърхност за готвене и внимателно го разтърсете докато хлябът падне на шкафа.
13. Внимателно извадете хляба от тигана и го охладете за около 20мин. преди да го нарежете.
14. Ако не сте в помещението или не сте натиснали бутона START/STOP в края на операцията, хлябът се поддържа топъл автоматично за 1 час(ако е приложимо) След завършване на подгряването се издава звуков сигнал.
15. Когато не използвате или приключите работа, изключвайте ключа за захранване и изваждайте кабела.

Забележка: Преди да отрежете филиите, използвайте куката да извадите острието за месене, скрито на дъното на хляба. Филиите са горещи, никога не използвайте ръцете си за махане на острието за месене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете машината от захранването и оставете да се охлади преди да почистите.

1. Съд за хляб: Избършете до чисто отвътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте

остри или абразивни агенти, за да защитите незалепащото покритие. Съдът трябва да се подсуши напълно, преди да бъде монтиран.

- Месилка: Ако е трудно да отстраните месилката от вала, долейте контейнера с топла вода и оставете за приблизително 30 минути. След това месилките могат да се отделият и почистят лесно. Избършете внимателно месилките с навлажнена памучна кърпа. Обърнете вниманието, че и съдът за хляб и месилките могат да се почистят в съдомиялна машина.
- Капак и прозорец за наблюдение: Избършете до чисто капака отвътре и отвън с влажна кърпа.
- Вентилация: За да поддържате добра вентилация, вентилационният капак трябва да се сваля периодично за почистване.
- Корпус: внимателно избършете външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи средства за почистване, тъй като това може да доведе до повреди на повърхностите. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.
- Преди да приберете машината за приготвяне на хляб за съхранение, се уверете, че е напълно охладена, суха и чиста. Поставете лъжицата и месилките в чекмеджето и затворете капака.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА СЪСТАВКИТЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

1. Брашно за хляб

Брашното за хляб има високо съдържание на глутен (ето защо може още да се нарече високо глутеново брашно с висока концентрация на протеин). Има добра еластичност и приготвеният от него хляб не намалява размера си след втасване. Тъй като съдържанието на глутен е по-голямо, отколкото при обикновеното брашно, може да се използва за приготвяне на хляб с големи размери и по-добра вътрешна структура. Хлебното брашно е най-важната съставка при приготвянето на хляб.

2. Обикновено брашно

Обикновеното брашно е направено чрез смесване на добре подобрени сортове мека и твърда пшеница за бързо приготвяне на хляб или кексове.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно се приготвя от смилане на цяло зърно. Съдържа трици, зародиш и глутен, и е по-тежко и много по-хранително от обикновеното брашно. Пълнозърнестият хляб обикновено има по-малки размери. Много рецепти обикновено комбинират пълнозърнесто с хлебно брашно за постигане на най-добри резултати.

4. Тъмно брашно

Тъмното брашно, често наричано „черно брашно“ представлява тип брашно с голямо съдържание на фибри, което е подобно на пълнозърнестото. За да получите хляб с голям размер след втасване е необходимо да използвате комбинация с голяма пропорция хлебно брашно.

5. Брашно за кекс

Брашното за кекс се приготвя чрез смилане на мека пшеница или ниско протеиново брашно и е специално предназначено за направа на кексове. Различните брашна си приличат. Всъщност поведението на маята или абсорбирането на различните брашна се различава много в зависимост от местата на отглеждане, начина на отглеждане, смилането и продължителността на съхранение. Можете да избирате от брашна с различни търговски марки, имащи различен вкус, и да ги сравнявате с тези на местния пазар. По този начин ще изберете брашното, което води до най-добри резултати от собствен опит и според вашия вкус.

6. Царевично и овесено брашно

Церевичното и овесеното брашно са направени чрез смилане на царевича или овес. И двете са подходящи като добавки при направата на груб хляб и се използват за подобряване на вкуса и консистенцията.

7. Захар

Захарта е много важна съставка и придава сладък вкус и цвят на хляба. Спомога за храносмилането на хляба. Бялата захар е широко използвана съставка. Кафявата захар, пясъчната захар или памучната захар се използват при специални изисквания.

8. Мая

Маята е съставка, която предизвиква процеса на ферментация на тестото и отделя въглероден диоксид, който предизвиква разширяване на тестото и смекчаване на съдържащите се в него фибри. Бързото втасване, обаче, се нуждае от захарния карбохидрат и брашно, като съставки.

- 1 ч.л. активна суха мая = 3/4 ч.л. инстантна мая
- 1.5 ч.л. активна суха мая = 1 ч.л. инстантна мая
- 2 ч.л. активна суха мая = 1,5 ч.л. инстантна мая

Маята може да се съхранява в хладилник, тъй като се унищожава от високата температура. Преди употреба проверявайте датата на производство и годността на маята. Съхранете веднага в хладилник след всяко използване. Обикновено невтасването на хляба се дължи на негодна мая.

С описаните по-долу начини можете да проверите дали маята е прясна и активна или не.

- (1) Изсипете 1/2 чаша топла вода (45-50°C) в мерителната чаша.
- (2) Поставете 1 ч.л. бяла захар в чашата и разбъркайте. След това разтворете 2 ч.л. мая във водата.
- (3) Поставете мерителната чаша на топло място за около 10 минути. Не разбърквайте.
- (4) Пяната трябва да достигне до размерите на 1 чаша. В противен случай маята е неактивна или негодна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса и цвета на кората на хляба. Солта, обаче може да окаже отрицателно влияние върху втасването. Никога не използвайте твърде много сол в рецептите си. Ако не желаете да използвате сол,

може да не поставяте. Хлябът винаги ще бъде по-голям, ако не поставите сол.

10. Яйца

Яйцата подобряват консистенцията и правят хляба по-хранителен и голям по размер, добавяйки специфичен вкус. Използваните яйца трябва да бъдат отделени от черупките и добре разбити.

11. Мас, масло и олио

Маста може да направи хляба по-мек и да удължи периода на съхранение. Маслото трябва да се стопи или наклъца на малки парчета преди употреба, за да може да се разбие равномерно.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва предимно за набухване на бързи хлябове и кексове. Няма време за набухване и отделя газ, който формира мехури или смекчава консистенцията на хляба на химичен принцип.

13. Сода

Принципът на действие е същият, както посочения по-горе. Може да се използва и в комбинация с бакпулвер.

14. Вода и други течности

Водата е особено важна съставка при приготвянето на хляб. Най-общо казано температурата на водата трябва да бъде между 20°C и 25°C. Но тя трябва да достига 45-50°C, за да се постигне скорост при набухването на ултра бързите хлябове. Водата може да се замени от прясно мляко или вода с 2% млечен прах, което подобрява вкуса на хляба и цвета на кората. Някои рецепти включват сок за целите на подобряване на вкуса, например ябълков сок, сок от портокал, лимонов сок и т.н.

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

Една от важните стъпки при приготвянето на хубав хляб е да се прилага правилното количество съставки.

Настоятелно препоръчваме да използвате мерителна чаша и мерителна лъжица, за да приложите правилното количество. Това има изключително влияние върху вкуса и размерите на хляба.

1. Претегляне на течните съставки

Водата, прясното мляко или разтворите с млечен прах трябва да се измерват с мерителни чаши. Следете нивото на мерителната чаша на нивото на очите.

Когато измервате олио за готвене или други съставки, почиствайте добре мерителната чаша, за да няма остатъци от други съставки.

2. Измерете сухото брашно

Изсипвайте брашното без да го притискате. Изравнете чашата с нож, за да осигурите точност на мярката.

3. Последователност на добавяне на съставките

Необходимо е да спазвате следната последователност при поставяне на съставките: течни съставки, яйца, сол и млечен прах и т.н.

При поставяне на съставките брашното не се навлажнява напълно от течностите. Маята трябва да се поставя само върху сухо брашно. Маята в никакъв случай не трябва да влиза в контакт със сол. Ако използвате функцията за автоматично добавяне на съставките, плодовите съставки се добавят автоматично в месилката след омесване на брашното. Когато използвате продължителни периоди при функция за закъснение, никога не добавяйте бързо развалящи се съставки, като брашно или плодове.

СПЕЦИФИКАЦИИ

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центровете.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

№.	Проблем	Протичане	Решение
1	Пушек от вентилационните отвори при печене	Някои съставки запелват за затопляция елемент или около него, при първа употреба, е останало олио на повърхността на затопляция елемент.	При първоначална употреба, използвайте тостера без подправки и с отворен капак. Изключете кабела и почистете затопляция елемент като внимавате да не се изгорите.
2	Долната коричка на хляба е твърде дебела	Държете хляба топъл и го оставяте в тигана за по-дълго време, така че се губи твърде много вода	Изваждайте хляба по-скоро без да го държите топъл
3	Хлябът се вади много трудно	Мелачката запелва здраво за отвора в тигана за хляб.	След изваждане на хляба, слагайте гореща вода в тигана и потапайте мелачката за 10 минути, след това я извадете и почистете.
4	Съставките не се смесват по равно и печенето е лошо	1. Избраното програмно меню е неподходящо	Изберете подходящо програмно меню
		2. След работа, капака се отваря няколко пъти и хлябът е сух, без кафява коричка	Не отваряйте капака при последното бухване
		3. съпротивлението при бъркане е твърде голямо и мелачката почти не може да се върти и да бърка адекватно	Проверете дупката на мелачката, след това извадете тигана за хляб и пуснете без товар, ако не е нормално, свържете се с упълномощен сервизен център.
5	Изписва се "H:HH" след натискане на бутона "start/stop"	Температурата на тостера е твърде висока за печене на хляб,	Натиснете "start/stop" бутона и извадете кабела на тостера, след това извадете тигана за хляб и отворете капака докато тостерът се охлади.
6	Чуват се звуци от мотора,но тестото не се меси	Тиганът за хляб е поставен неправилно или тестото е твърде голямо за месене	Проверете дали тиганът за хляб е поставен правилно и тестото се прави според рецептата и съставките са правилно претеглени
7	Размерът на хляба е топкава голям, че избутва капака.	Твърде много мая или брашно или вода или температурата на печене е твърде висока	Проверете горните фактори, намалете съответното количество според причините
8	Размерът на хляба е твърде малък или не е бухнал	Няма мая или маята не е достатъчно, освен това, маята може да има лоша активност, когато водната температура е твърде висока, или маята е смесена със сол, или температурата на околната среда е по-ниска.	Проверете количеството и действието на маята, увеличете съответната температура на околната среда.
9	Тестото е топкава голямо, че излиза от тигана за хляб	Количеството течности е твърде много и прави тестото меко, маята също е твърде много.	Намалете количеството течности и подобрете твърдостта на тестото.
10	Хлябът се разпада в средата при печене на тесто	1. Използваното тесто не е силно брашно и не може да бухне тестото	Използвайте брашно за хляб или силен бакпулвер.
		2. Температурата на печене е твърде бързо или температурата на маята е твърде висока	Маята се използва при стайна температура
		3. Твърде много вода прави тестото твърде мокро и меко.	Според възможността за абсорбция на вода, настройте водата в рецептата
11	Теглото на хляба е твърде голямо и получената смес е твърде плътна	1. Твърде много брашно или малко вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2. Твърде много плодови съставки или твърде много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съответните съставки и увеличете маята
12	Средните части са кухи след нарязване на хляба	1. Твърде много вода или мая или няма сол	Намалете колкото трябва водата или маята и проверете солта
		2. Водната температура е твърде висока	Проверете водната температура
13	По повърхността на хляба има бакпулвер	1. Има съставки със много гутен в хляба, като масло,банани и т.н....	Не добавяйте такива съставки в хляба
		2. Не се меси адекватно или водата е малко	Проверете водата и механичната конструкция на тостера
14	Коричката е твърде дебела и цвета на печене е твърде тъмен при правене на торти или храни с твърде много захар	Различните рецепти или съставки имат голям ефект върху печенето на хляб, цветът на печене ще стане много тъмен заради много захар.	Ако цветът на печене е твърде тъмен за рецептата с твърде много захар, натиснете start/stop, за да прекъснете програмата 5-10мин. Преди определеното време на приключване. Преди да извадите хляба,трябва да държите хляба или тортата в тигана около 20 минути на затворен капак.

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Прочитайте уважно цей посібник перед початком використання пристрою та збережіть його для відвідки у майбутньому

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед використанням даного електричного пристрою слід завжди дотримуватись наступних основних застережень:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Перед використанням перевірте, чи напруга настінної розетки відповідає вказаній на таблиці з паспортними даними.
3. Не використовуйте жоден пристрій, якщо пошкоджений шнур живлення або штепсельна вилка, а також при виявленні будь-яких несправностей, будь-яких пошкоджень або після падіння пристрою. Віднесіть даний пристрій до виробника або у найближчий авторизований сервісний центр на технічний огляд, ремонт або електричну та механічну настрійку.
4. Не торкайтесь до гарячих поверхонь.
5. Щоб уникнути ураження струмом не занурюйте шнур, штепсельну вилку або корпус пристрою у воду або інші рідини.
6. Обов'язково відключіть пристрій від електричної розетки перед вставлянням або вийманням деталей та перед чищенням.
7. Не дозволяйте шнуру живлення перегинатися через край стола та не розташовуйте його на гарячих поверхнях.
8. Використання додаткових аксесуарів, що не рекомендовані виробником даного пристрою, може спричинити травмування.
9. Цей апарат не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, розумовими та психічними даними, а також особами, що не мають необхідних навичок або знань, окрім як під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку та після проведення необхідного інструктажу.
10. Наглядайте за дітьми, щоб вони не бавились із даним апаратом.
11. Не розташовуйте пристрій поблизу або на газові плитки, електричні нагрівачі або в нагріту піч.
12. Під час випікання хліба не торкайтесь до жодних рухомих або обертальних деталей даного пристрою.
13. Ніколи не включайте даний пристрій без належно встановленої в нього форми для хліба, заповненої складниками.
14. Ніколи не бийте форму для хліба зверху або краями, щоб вийняти хліб, оскільки це може пошкодити форму.
15. Не вставляйте металеву фольгу або інші матеріали у хлібопіч, оскільки це може призвести до пожежі або короткого замикання.
16. Ніколи не закривайте хлібопіч рушником або іншими матеріалами; тепло та пара повинні виходити вільно. При накриванні хлібопечі, а

також при її контакті з вибухонебезпечними матеріалами, може виникнути пожежа

17. Не використовуйте даний пристрій для інших цілей, відмінних від його основного призначення.

18. Завжди використовуйте даний пристрій на стійкій, сухій та рівній поверхні.

19. Не використовуйте даний пристрій за межами приміщення.

20. Даний пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

21. Даний пристрій обладнано заземленою штепсельною вилкою. Ваша настінна електрична розетка повинна бути належно заземлена.

22. Даний пристрій призначений для використання у домашніх та подібних умовах, наприклад:

- їдальнях для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих середовищах;
- фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних приміщеннях;
- приміщеннях для відпочинку та сніданку.

23. Не використовуйте даний пристрій без встановленої форми для хліба, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою.

24. Збережіть даний посібник.

БУДОВА ХЛІБОПЕЧІ (див. Мал. А)

1. Фіксатор кришки
2. Віконце для споглядання
3. Кришка
4. Хлібопечкарна форма
5. Корпус
6. Місильна лопатка
7. Панель керування (див. внизу)
8. Мірна ємність
9. Мірна ложка
10. Гачок
11. Вентиляційна кришка
12. Вентиляція

ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПАНЕЛЛЮ КЕРУВАННЯ (див. Мал. В)

(Схема панелі керування може бути змінена без попередження.)

1. Позначення вибраної вами програми
2. Операційний час для кожної програми

START/STOP (ПУСК/СТОП)

Пуск та зупинення обраної програми випікання. Для того щоб запустити програму, один раз натисніть кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП). Ви почуєте короткий звуковий сигнал, двокрапка на екрані почне миготіти, і програма почне виконуватись. Після пуску програми, всі інші кнопки, окрім кнопки START/STOP (ПУСК/СТОП), стають неактивними. Для того щоб зупинити програму натисніть кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), та тримайте приблизно 3 секунди, поки звуковий сигнал не

підтвердить, що програма зупинена. Це допомагає запобігти ненавмисному порушенню виконання програми.

MENU (МЕНЮ)

Ця кнопка використовується для обрання різних програм. Кожного разу при натисканні цієї кнопки (супроводжується коротким звуковим сигналом) програма змінюється. Натисніть та не відпускайте цю кнопку, і на дисплеї будуть по черзі відображені усі 12 меню. Оберіть потрібну вам програму. Нижче розглянуті функції цих 12 меню.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 1: BASIC (ОСНОВНА):

Для випікання білого та змішаного хліба з пшеничного чи житнього борошна. Хліб має щільну структуру. За допомогою кнопки «Color» можна встановити бажану ступінь підсмажування скоринки.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 2: FRENCH (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ):

Для легкого хлібу, що готується з борошна дрібного молоття. Зазвичай такий хліб є пухким та з хрусткою скоринкою. Ця програма не підходить для приготування за рецептами, що містять вершкове масло, маргарин та молоко.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 3: WHOLE WHEAT (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ):

Для приготування хлібу з різних типів борошна, який довше замішується та підходить (наприклад, цільнозерновий та житний хліб). Хліб виходить більш компактним та важчим.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 4: QUICK (ШВИДКИЙ)

(розмір буханки та час затримки не встановлюються) замішування, підняття та випікання хліба при готуванні з використанням соди для випікання або розпушувача. Хліб, випечений за допомогою цього меню, за звичай меншого розміру та з більш щільною текстурою.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 5: SWEET (ЗДОБА):

Для приготування виробів з додаванням фруктового соку, тертого кокосу, ізюму, сухофруктів, шоколаду та цукру. Хліб довго підходить, тому виробі будуть легкими та пухкими.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 6: ULTRA FAST (УЛЬТРА ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ)

(час затримки не встановлюється) Замішування, підняття та випікання за дуже короткий час. Зазвичай хліб, приготований цим способом, буде грубішим.

ПРОГРАМА 7: GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ)

Для приготування виробів та сумішей на основі безглютенового борошна. Безглютенове борошно довше розчиняється в рідких продуктах та має різні властивості.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 8: DOUGH (ТІСТО):

(колір та розмір буханки не встановлюються) Для приготування дріжджового тіста для булочок, піци чи плетених виробів. В цій програмі випікання не передбачається.

ПРОГРАМА 9: JAM (ДЖЕМ):

(Колір, розмір батона та час затримки не використовуються) Для приготування джемів.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 10: CAKE (КЕКС):

(розмір буханки не встановлюється) Замішування, підняття та випікання, підняття з використанням соди для випікання або розпушувача.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 11: SANDWICH (БУТЕРБРОД)

замішування, підняття та випікання бутерброда. Для випікання хліба зі світлою текстурою та тонкою кіркою.

ПРОГРАМА 12: BAKE (ВИПІКАННЯ)

(розмір буханки та час затримки не встановлюються, проте можна регулювати час роботи, натискаючи кнопку «TIME+» або «TIME-». Однократне натискання кнопки «TIME+» або «TIME-» дозволяє збільшити або зменшити час на 1 хвилину. Діапазон регулювання часу становить від 10 до 60 хвилин)

Для додаткового випікання занадто світлого хліба, та хліба, що недостатньо пропікся дана програма не містить вимішування або підняття.

COLOR (КОЛІР)

За допомогою цієї кнопки ви можете обрати LIGHT (СВІТЛИЙ), MEDIUM (СЕРЕДНІЙ) або DARK (ТЕМНИЙ) колір кірки. Натисніть цю кнопку, щоб обрати бажаний колір.

LOAF SIZE (РОЗМІР ХЛІБА)

За допомогою цієї кнопки оберіть розмір хліба. Майте на увазі, що від розміру хліба залежить час виконання операції.

DELAY (ЗАТРИМКА):

TIME + (ЧАС +) АБО TIME - (ЧАС -)

Якщо ви не хочете, щоб прилад починав одразу же працювати, ви можете за допомогою цієї кнопки встановити час затримки.

Час затримки перед початком операції встановлюється за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) або TIME - (ЧАС -). Пам'ятайте про те, що до часу затримки має включатись час приготування за програмою. Тобто, по завершенню часу затримки має бути готовий гарячий хліб. Спочатку треба обрати програму та міру підсмажування, потім за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) та TIME - (ЧАС -) встановити час затримки, з кроком у 10 хвилин. Максимальний час затримки становить 13 годин.

Приклад: Зараз 8:30 вечора, а ви хочете, щоб хліб був готовий наступного ранку о 7 годині, тобто, через 10 годин та 30 хвилин. Оберіть ваше меню, колір, розмір хліба та за допомогою кнопок TIME + (ЧАС +) та TIME - (ЧАС -) встановіть час затримки, поки на дисплеї не буде відображено 10:30. Потім натисніть кнопку) для активації вашої програми затримки. Замиготить двокрапка, та на дисплеї почнеться відлік часу, що залишився. Ви отримаєте свіжий хліб о 7:00 ранку. Якщо ви не хочете одразу виймати хліб, почнеться відлік 1 години, протягом якої хліб буде підтримуватись у теплому стані.

Примітка: Під час випікання з затримкою часу не використовуйте такі інгредієнти, які швидко псуються, наприклад, яйця, свіже молоко, фрукти, лук тощо.

KEEP WARM (ПІДГРІВ)

Хліб можна автоматично підігрівати упродовж 60 хвилин після випікання. Якщо ви бажаєте вийняти хліб, вимкніть програму, натиснувши кнопку START/STOP.

ПРИМІТКА: Програми ТІСТО та ДЖЕМ не містять функції підтримання температури.

MEMORY (ПАМ'ЯТЬ)

Якщо у процесі випікання хліба виникли перебої з електроенергією, процес випікання продовжиться автоматично упродовж 10 хвилин навіть без натискання кнопки Start/stop. Якщо тривалість вимкнення електроенергії перевищить 10 хвилин, пам'ять стирається і хлібопіч потрібно буде перезапустити. Однак, якщо під час збою електроенергії тісто знаходилося тільки у процесі замішування, ви можете натиснути «START/STOP», щоб розпочати програму з початку.

СЕРЕДОВИЩЕ

Даний пристрій може працювати в умовах великого діапазону температур, однак розмір хліба буде відрізнятися залежно від того, в теплому приміщенні він випікається, чи в холодному. Рекомендована температура становить від 15°C до 34°C.

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОПЕРЕДЖЕНЬ:

Не намагайтесь запускати хлібопічку, якщо вона ще не охолола чи не нагрілась. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «ННН», це означає, що температура в пекарній камері занадто висока. негайно припиніть виконання програми та вимкніть прилад з розетки. Потім відкрийте кришку та дайте приладу повністю охолонути, перш ніж знову використовувати (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «LLL», це означає, що температура в пекарній камері занадто низька. Необхідно використовувати хлібопічку в теплішому приміщенні (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після натискання кнопки Start/Stop на дисплеї відображається «EE0», це означає, що термостат розімкнув електричну схему, перевірка термостата має виконуватись сертифікованим спеціалістом. Якщо на дисплеї відображається «EE1», це означає, що термостат замкнув електричну схему.

ПІД ЧАС ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Під час першого увімкнення прилад може виділяти трошки диму та характерний запах. Це нормально і скоро припиниться. Переконайтесь, що прилад має достатню вентиляцію.

1. Перевірте щоб всі деталі та додаткові пристрої були повними та неущождженими.
2. Почистіть всі деталі відповідно до розділу «Чищення та догляд».

3. Переведіть хлібопічку в режим готування та дозвольте їй випікати пустою приблизно 10 хвилин. Після того як вона охолоне, знову почистіть її.
4. Ретельно висушіть всі деталі та зберіть їх, щоб прилад був готовий до використання.

ЯК ПЕКТИ ХЛІБ

1. Встановіть форму та поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується із кляцанням у необхідному положенні. Встановіть мисливну лопатку на ведучі осі. Поверніть тістомішалку за годинниковою стрілкою, поки вони не зафіксуються із кляцанням. Перш ніж встановлювати тістомішалку рекомендується заповнити отвори жаростійким маргарином. Завдяки цьому тісто не буде прилипати до тістомішалок, а тістомішалка буде легко відділяти від хліба.
2. Покладіть інгредієнти на хлібопекарну форму. Дотримуйтеся порядку, наведеному у рецепті. За звичай, першою треба додавати воду або рідку речовину, потім додаються цукор, сіль та борошно; дріжджі або розпушувач завжди додаються останніми. У разі важкого тіста з високою місткістю жита або непросіяного борошна, ми радимо додавати інгредієнти у зворотному порядку, тобто, спочатку засипати сухі дріжджі та борошно, а вже потім додавати рідину для найкращого замішування.
3. Пальцем зробіть невелику виїмку у борошні. Додайте до цієї виїмки дріжджів. Будьте уважні, щоб дріжджі не вступили в контакт з рідкими інгредієнтами або сіллю.
4. Обережно закрийте кришку та підключіть виделку кабелю живлення до розетки.
5. Натискайте кнопку Menu (Меню), поки не оберете бажану програму.
6. За допомогою кнопки COLOR (КОЛІР) оберіть бажаний колір кірки. (якщо можливо)
7. За допомогою кнопки LOAF SIZE (РОЗМІР ХЛІБА) оберіть бажану вагу (якщо можливо).
8. За допомогою кнопок Time+ (Час+) або Time- (Час-) оберіть час затримки. Цей етап можна пропустити, якщо ви хочете, щоб хлібопічка почала одразу ж працювати.
9. Натисніть кнопку) для початку роботи.
10. Після завершення процесу ви почуєте 10 звукових сигналів. Ви можете натиснути кнопку) та тримати її протягом 2-4 секунд, щоб зупинити процес та вийняти хліб. Відкрийте кришку та, використовуючи рукавиці, міцно візьміться за ручку хлібопекарної форми. Поверніть форму проти годинникової стрілки, потім обережно потягніть наверх та дістаньте з приладу.
11. За допомогою протипригарної лопатки обережно від'єднайте хліб з боків від форми.

Обережно: хлібопекарна форма та хліб можуть бути дуже гарячими! Будьте завжди обережні та користуйтеся рукавицями.

12. Переверніть форму над чистою поверхнею для готування їжі та обережно потрясіть, поки хліб не випаде на решітку.
13. Обережно вийміть хліб з форми та, перш ніж розрізати, дозвольте охолонути приблизно 20 хвилин.
14. Якщо ви вийшли з кімнати або не натиснули кнопку START/STOP після завершення операції, хліб буде автоматично підтримуватись у теплому стані протягом 1 години (якщо можливо), а після завершення підтримання температури пролунають звукові сигнали.
15. Коли ви не користуєтесь приладом, або після завершення роботи, виймайте його та вийміть виделку з розетки.

Примітка: Перш ніж розрізати хліб, за допомогою гачка вийміть мисильну лопатку, яка має знаходитись в нижній частині хліба. Хліб гарячий, ніколи не виймайте мисильну лопатку руками.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед чищенням відключіть апарат від електричної розетки та дайте йому охолонути.

1. Форма для хліба: Чистіть всередині та ззовні за допомогою вологої тканини. Не використовуйте жодних гострих предметів або абразивних засобів, щоб не пошкодити спеціальне неприлипаюче покриття. Перед встановленням форму треба повністю висушити.
2. Мисильна лопатка: Якщо мисильну лопатку важко зняти з вала, заповніть форму теплою водою та залишіть її відповідно на прибіл. 30 хвилин. Після цього ви зможете легко зняти мисильну лопатку для чищення. Протріть обережно лопатку вологою бавовняною тканиною. Зверніть увагу, що форму для хліба та мисильну лопатку можна мити в посудомийній машині.
3. Кришка та віконце: чистіть кришку всередині та ззовні за допомогою злегка зволоженої тканини.
Вентиляція: Для забезпечення належної вентиляції необхідно регулярно знімати та чистити вентиляційну кришку.
4. Корпус: обережно витріть зовнішню поверхню корпусу вологою тканиною. Не використовуйте жодних абразивних засобів для чищення, оскільки вони можуть пошкодити відполіровану поверхню корпусу. Ніколи не занурюйте корпус пристрою у воду для чищення.
5. Перед упакуванням хлібопечі на зберігання упевніться, що вона повністю охолола, чиста та суха; помістіть ложку та мисильну лопатку в шухляду та закрийте кришку.

ОПИС СКЛАДНИКІВ ХЛІБА

1. Борошно для хліба

Борошно для хліба має великий вміст клейковини (тому його можна також назвати висококлеїким борошном із великим вмістом білків); воно дуже пружне та може зберігати форму після зростання. Оскільки вміст клейковини у борошні для хліба є більшим, ніж у звичайному борошні, це дозволяє

випікати більший хліб із кращою внутрішньою текстурою. Борошно для хліба є найважливішим складником при випіканні хліба.

2. Звичайне борошно

Звичайне борошно отримують із суміші високоякісних м'яких та твердих сортів пшениці та використовують для швидкого випікання хліба та кексів.

3. Непросіяне борошно

Непросіяне борошно отримують при перемелюванні всього зерна, тому в ньому окрім клітковини містяться також висівки; непросіяне борошно є важчим та більш поживнішим, ніж звичайне борошно. Хліб, спечений з непросіяного борошна зазвичай має менший розмір. Для досягнення найкращих результатів у багатьох рецептах хліба використовується як непросіяне борошно, так і борошно для хліба.

4. Борошно нижчого гатунку

Борошно нижчого гатунку, ще називають "грубим борошном". Це тип борошна, дуже схожий за структурою на непросіяне борошно. Для отримання з нього хліба великого розміру, його потрібно використовувати у поєднанні з великою пропорцією борошна для хліба.

5. Борошно для кексів

Борошно для кексів отримують при перемелюванні м'яких сортів пшениці або пшениці з низьким вмістом білків, які найкраще підходять для випікання кексів. Різні сорти борошна дуже схожі на вигляд. Однак насправді такі характеристики як взаємодія з дріжджами та поглинаюча здатність різних сортів борошна дуже відрізняється залежно від місця його вирощення, умов вирощення, процесу перемелювання та терміну зберігання. На місцевому ринку ви можете вибрати борошно від різних виробників, щоб випробувати його, спробувати на смак та порівняти, а тоді зупинитися на тому, яке забезпечує найкращі результати випікання хліба.

6. Кукурудзяне та вівсяне борошно

Кукурудзяне та вівсяне борошно отримують при перемелюванні відповідно кукурудзи та вівса; обидва борошна використовуються як додаткові складники при випіканні грубого хліба з підсиленням смаком та текстурою.

7. Цукор

Цукор є дуже важливим складником, який підсилює смак та колір хліба. Окрім цього, він служить для підживлення дріжджів у тісті. В основному використовується білий цукор. Коричневий цукор, цукор-пудра або цукрова вата використовуються у спеціальних рецептах.

8. Дріжджі

У процесі бродіння дріжджів у тісті виникає вуглекислий газ, внаслідок чого тісто росте, а хліб набуває тонкої внутрішньої структури. Однак для швидкого бродіння дріжджам потрібні вуглеводи та борошно.

- 1 чайна ложка активних сухих дріжджів = 3/4 чайної ложки миттєвих дріжджів
- 1,5 чайної ложки активних сухих дріжджів = 1 чайній ложці миттєвих дріжджів

- 2 чайних ложки активних сухих дріжджів = 1,5 чайної ложки миттєвих дріжджів

Дріжджі слід зберігати у холодильнику, оскільки вони гинуть від високої температури; перед використанням перевірте дату виробництва та термін зберігання ваших дріжджів. Після кожного використання кладіть їх якнайшвидше назад у холодильник. Дуже часто хліб не зростає саме через непридатні дріжджі. Перевірити свіжість та активність дріжджів можна у такий спосіб:

- (1) Налийте 1/2 стакана теплої води (45-50°C) у мірильне горнятко
- (2) Додайте у горнятко 1 чайну ложку цукру та розмішайте, а тоді покладіть на воду 2 чайні ложки дріжджів.
- (3) Помістіть мірильне горнятко у тепле місце на приблизно 10 хвилин. Не розмішуйте воду.
- (4) Повинно бути достатньо піни. У іншому випадку дріжджі непридатні або не активні.

9. Сіль

Сіль необхідна для покращення смаку хліба та кольору його скоринки. Однак сіль також може перешкодити зростанню тіста. Ніколи не використовуйте надто багато солі у вашому рецепті. Якщо ви не бажаєте використовувати сіль, тоді не додавайте її. Без солі хліб матиме більший розмір.

10. Яйця

Яйця можуть покращити текстуру хліба, зробити хліб більш поживним та більшим за розміром, окрім цього, яйця додають особливий смак для хліба. Перед використанням яйця потрібно рівномірно збити.

11. Жир, масло та рослинна олія

Жир робить хліб м'якшим та продовжує його термін зберігання. Перед використанням вийміть масло з холодильника та дайте йому нагрітись або наріжте його маленькими шматочками, щоб рівномірно збити його.

12. Розпушувач

Зазвичай розпушувач використовується для зростання хліба та кексу в програмі Ultra Fast. Для розпушувача не потрібен час для зростання і він створює бульбашки газу за допомогою хімічної реакції.

13. Сода

Той самий вищенаведений принцип. Соду можна також використовувати у поєднанні з розпушувачем.

14. Вода та інші рідини

Вода є дуже важливим складником при випіканні хліба. Зазвичай температура води між 20°C і 25°C є найоптимальнішою. Однак для досягнення швидкого зростання при використанні програми Ultra Fast температура води повинна становити 45-50°C. Воду можна замінити свіжим молоком або водою, змішаною з 2% молочним порошком, який покращить смакові якості хліба та колір скоринки. У деяких рецептах для покращення смакових якостей хліба можуть використовуватися соки, наприклад, яблучний сік, апельсиновий сік, лимонний сік тощо.

ВИМІРЮВАННЯ СКЛАДНИКІВ

Одним із важливих чинників у випіканні хорошого хліба є використання належних порцій складників. Настійливо рекомендуємо використовувати мірильне горнятко та мірильну ложку для вимірювання порцій складників, оскільки у іншому випадку хліб кожного разу виходитиме іншим.

1. Зважування рідких складників

Об'єм води, свіжого молока або розчину сухого молока слід вимірювати за допомогою мірильного горнятка.

Визначайте рівень мірильного горнятка, тримаючи його горизонтально навпроти очей.

Після вимірювання об'єму рослинної олії або інших складників добре промийте мірильне горнятко.

2. Вимірювання сухого борошна

Сухе борошно не повинне бути утрамбованим; для точного вимірювання вирівняйте вершок борошна пласким лезом.

3. Порядок додавання складників

Слід дотримуватись порядку додавання складників. Зазвичай порядок такий: рідкі складники, яйця, сіль та сухе молоко тощо. При розташуванні складників борошно не повинне бути повністю занурене у рідину. Дріжджі слід класти тільки на сухе борошно. У жодному випадку дріжджі не повинні дотикатись до солі. Якщо використовується функція автоматичного додавання складників, після замішування тіста до нього будуть автоматично додані фрукти. Якщо ви встановили функцію відкладеного випікання на тривалий час, ніколи не додавайте в пристрій продукти, що швидко псуються, наприклад, яйця та фрукти.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

AC 220-240V ~ 50Гц, 800Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації

ІНСТРУКЦІЇ З ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

№.	Проблема	Причина	Вирішення
1	Під час приготування з вентиляційних отворів підіймається дим.	Деякі інгредієнти прилипли до нагрівального елемента або поблизу. Якщо це перше використання, можливо, на нагрівальному елементі залишилось мастило.	Під час першого використання хлібопічки, використовуйте її без додавання будь-яких інгредієнтів та з відкритою кришкою. Після цього відключіть хлібопечку від розетки та обережно, щоб не обпектись, почистіть нагрівальний елемент.
2	Нижня кірка хліба занадто товста	Якщо хліб підтримується у теплом стані, або залишається у формі довгий час, він втрачає занадто багато води.	Виймайте хліб одразу, не залишаючи у формі.
3	Дуже важко виймати хліб.	Місильна лопатка щільно прилипає до осі у хлібопечкарній формі.	Після того як ви вийняли хліб, налейте у форму гарячої води та занурте у неї лопатку на 10 хвилин. Потім дістаньте її та почистіть.
4	Нерівномірно перемішуються інгредієнти і погано готується хліб	1. обрана невірна програма	Оберіть вірну програму
		2. якщо після початку роботи декілька разів відкривати лід, хліб буде сухим, а кірка не отримує коричневого кольору	Не відкривайте кришку частіше, ніж це необхідно
		3. Занадто сильний опір під час розмішування; місильна лопатка майже не може обертатись і відповідним чином розмішувати	Перевірте отвір місильної лопатки, потім дістаньте хлібопечкарну форму та запусіть прилад без неї. Якщо проблема залишається, зверніться до уповноваженого центру технічного обслуговування.
5	Після натискання кнопки) на дисплеї відображається «Н.Н.Н»	Температура всередині хлібопічки занадто висока для приготування хліба.	Натисніть кнопку) та відключіть хлібопечку від розетки, потім вийміть хлібопечкарну форму та залишіть кришку відкритою поки хлібопічка не охолоне
6	Чутно як працює мотор, проте тісто не розмішується	Хлібопечкарна форма встановлена невірно, або тісто занадто велике для розмішування	Перевірте, щоб хлібопечкарна форма була належним чином зафіксована, тісто зроблено відповідно до рецепту, а інгредієнти точно виважені.
7	Хліб такий великий, що підіймає кришку.	Занадто багато дріжджів, борошна, води, або занадто висока температура приготування.	Перевірте все, та відповідним чином зменшіть кількість інгредієнтів або температуру.
8	Хліб занадто малий або не піднявся	Немає дріжджів або недостатня їх кількість. Більше того, дріжджі можуть бути не дуже активні внаслідок занадто високої температури води, або якщо дріжджі змішались з сіллю, або внаслідок низької навколишньої температури.	Перевірте кількість та придатність дріжджів, збільшити навколишню температуру відповідним чином.
9	Тісто настільки багато, що воно вилазить з хлібопечкарної форми	Дуже велика кількість рідини робить тісто м'яким, а дріжджі агресивними.	Зменшити кількість рідини та поліпшити твердість тіста
10	При випіканні хліб провалюється всередині	1. використане борошно недостатньо грубе і не може призвести до підняття тіста	Користуйтеся хлібопечкарним борошном або грубішим звичайним борошном.
		2. занадто висока швидкість квашення або занадто висока температура дріжджів	Дріжджі мають бути кімнатної температури
		3. Занадто велика кількість води робить тісто занадто мокрим та м'яким.	Відповідно до здатності до водопоглинення, додавайте воду за рецептом
11	Хліб занадто важкий, а його структура занадто щільна	1. занадто багато борошна, або недостатньо води	Зменшити кількість борошна або збільшити кількість води
		2. занадто багато фруктових інгредієнтів, або занадто багато борошна з цільних зерен	Зменшити кількість відповідних інгредієнтів та збільшити кількість дріжджів
12	Під час розрізання хліба помітно, що всередині він пустий	1. Занадто багато води, дріжджів, або немає солі	Зменшити відповідним чином кількість води або дріжджів, та перевірте кількість солі
		2. занадто висока температура води	Перевірте температуру води
13	На поверхні хліб залишається сухим порошком	1. в хлібі присутні інгредієнти з сильною клейкістю, такі як масло та банани тощо.	Не додавайте в хліб інгредієнти з сильною клейкістю.
		2. тісто недостатньо перемішалось внаслідок недостатньої кількості води	Перевірте воду та хлібопічку
14	Під час готування тортів або іжі з занадто великою кількістю цукру кірка занадто товста, а колір занадто темний.	Різні рецепти або інгредієнти можуть значним чином вплинути на хліб; внаслідок великої кількості цукру колір хліба може стати дуже темним	Якщо колір хліба занадто темний навіть для рецепта з великою кількістю цукру, натисніть кнопку) та перевірте програму за 5-10 хвилин до запланованого часу завершення. Перед тим як виймати хліб, залишайте його у хлібопечкарній формі протягом 20 хвилин при закритій кришці.

MODE D'EMPLOI

Avant de commencer d'utiliser cet appareil, lisez entièrement ce manuel et le conserver pour toute référence ultérieure

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s'imposent lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil au fabricant ou au plus proche centre de réparation agréé pour vérification, réparation, réglage électrique ou mécanique.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, ni sa fiche ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou de surfaces chaudes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Ne toucher aucune pièce mobile ou qui tourne de la machine pendant la cuisson.
13. Ne jamais allumer l'appareil sans avoir mis de moule à pain rempli d'ingrédients.
14. Ne jamais battre le moule à pain sur le haut ou le bord pour la retirer, cela pourrait l'endommager.
15. Ne pas introduire de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans la machine à pain car elles peuvent provoquer un incendie ou un court-circuit
16. Ne jamais couvrir la machine à pain par des serviettes ou autres, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement Un incendie peut être provoqué si elle est couverte par ou entre en contact avec des matières combustibles.
17. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.
18. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable et plane et sèche.

19. Ne pas utiliser à l'extérieur.
20. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
21. Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Assurez-vous que la prise secteur de votre maison est bien reliée à la terre.
22. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des applications similaires telles que :
 - pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail ;
 - Fermes ;
 - Par des clients dans des hôtels, motels et autres structures d'accueil ;
 - Gîtes touristiques.
23. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans le moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.
24. Conservez ces consignes.

PRESENTATION DE LA MACHINE

A PAIN (voir fig. A)

1. Languette du couvercle
2. Hublot
3. Couvercle
4. Moule à pain
5. Corps principal
6. Lame de pétrissage
7. Panneau de commande (voir plus loin)
8. Verre doseur
9. Cuillère à mesurer
10. Crochet
11. Couvercle des orifices de ventilation
12. Orifices de ventilation

PRESENTATION DU PANNEAU

DE COMMANDE (fig. B)

(La sérigraphie peut être modifiée sans préavis).

1. Ceci indique le programme que vous avez choisi
2. La durée de chaque programme

DEMARRER/STOP

Pour démarrer et arrêter un programme de cuisson sélectionné. Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche "START/STOP" (DEMARRER/STOP). Un bip se fait brièvement entendre et les deux points dans l'écran se mettent à clignoter, puis le programme démarre. Une fois que le programme a débuté, toutes les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche "START/STOP". Pour arrêter le programme, appuyez la touche "START/STOP" pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip confirme que le programme a été arrêté. Cette fonction vous aide à prévenir toute interruption inopinée de la fonction en cours.

MENU

La touche Menu est utilisée pour régler les différents programmes. Le programme change à chaque fois que la touche est appuyée, et (un bip accompagne la modification). Lorsque vous appuyez et maintenez enfoncé cette touche, l'écran LCD affiche de manière cyclique les 12 programmes disponibles. Les

fonctions correspondant aux 12 programmes sont décrites ci-dessous.

PROGRAMME DE CUISSON 1 : STANDARD (BASIC)

Pour préparer du pain blanc et du pain mixte constitué essentiellement de farine de blé complet et de farine de seigle. Le pain obtenu aura une consistance compacte. Vous pouvez régler le degré de brunissage à l'aide du bouton Color (Dorure).

PROGRAMME DE CUISSON 2 : FRANÇAIS

Pour préparer du pain léger à partir de farine fine. Normalement le pain est duveteux et une croûte croustillante. Ce programme ne convient pas pour préparer des recettes se basant sur le beurre, margarine ou lait.

PROGRAMME DE CUISSON 3 : BLÉ COMPLET (WHOLE WHEAT)

Pour préparer du pain fait avec une grande variété de farines, exige plus de temps pour les phases de pétrissage et de montée de la pâte (par exemple, farine de blé complet et farine de seigle.). Le pain serait plus consistant et lourd.

PROGRAMME DE CUISSON 4 : RAPIDE (QUICK)

(Taille de miches de pain et temps de retard non applicables) Pétrit, fait lever la pâte et prépare du pain à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique. Le pain ainsi cuit est habituellement plus petit avec une texture dense.

PROGRAMME DE CUISSON 5 : SUCRÉ (SWEET)

Pour préparer du pain avec additifs tels que jus de fruits, noix de coco râpée, raisins, fruits secs, chocolat ou adjonction de sucre. Grâce à une plus longue phase de montée de la pâte, le pain sera léger et aéré.

PROGRAMME DE CUISSON 6 : ULTRA FASTE

(Temps de retard non applicable) Les phases de pétrissage, montée de la pâte et cuisson sont très rapides. Mais le pain cuit et le plus brut parmi tous les pains préparés par les autres menus.

PROGRAMME 7 : SANS GLUTEN (GLUTEN FREE)

Le pain est préparé à base de farine sans gluten et des mélanges à cuire. Les farines sans gluten demandent plus de temps pour la prise des liquides et ont des propriétés de levée différentes.

PROGRAMME DE CUISSON 8 : PÂTE (DOUGH)

(Couleur et taille de miches de pain non applicables) Pour préparer une pâte faite avec de la levure pour petits pains, pizza ou pains à la vapeur. Ce programme ne fait pas de cuisson.

PROGRAMME 9 : CONFITURE (JAM)

(La couleur, les dimensions du pain et le temps d'attente ne s'appliquent pas). Pour faire des confitures.

PROGRAMME DE CUISSON 10 : GÂTEAU (CAKE)

(Taille de miches de pain non applicable) Pétrit, fait lever la pâte et prépare à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique.

PROGRAMME DE CUISSON 11 : SANDWICH

pétrit, fait lever la pâte et prépare des sandwiches. Le pain cuit à l'aide de cette fonction possède une croûte plus mince et une texture légère.

PROGRAMME 12 : CUISSON AU FOUR (BAKE)

(La taille de miches de pain et le temps de retard ne sont pas applicables, mais le temps de fonctionnement peut être ajusté à l'aide des touches « TIME+ » et « TIME- ». En appuyant une fois sur la touche « TIME+ » ou « TIME- », le temps sera augmenté ou diminué d'une minute. Le temps peut être fixé entre 10 et 60 minutes)

Pour cuire d'avantage du pain trop clair ou pas assez cuit ; ce programme ne comprend ni pétrissage ni montée de pâte.

DORURE (COLOR) :

A l'aide de cette touche, vous pouvez sélectionner un degré de brunissage LÉGER, MOYEN ou FORCE de la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le degré de brunissage de croûte désiré.

POIDS DU PAIN (LOAF SIZE)

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le poids de vos miches de pain.

Veuillez noter que la durée d'opération totale diffère lorsque ce paramètre varie.

DELAY (MINUTERIE +/-)

Si vous ne souhaitez pas que la machine à pain démarre immédiatement, vous pouvez utiliser cette touche pour programmer votre minuterie.

Vous pouvez régler la durée nécessaire avant que votre pain ne soit prêt en utilisant les touches "TIME +" ou "TIME -". Veuillez noter que la programmation de la minuterie doit inclure la durée de cuisson du programme.

C'est-à-dire qu'une fois le temps programmé écoulé, vous obtenez du pain chaud et frais tout prêt. Sélectionnez d'abord le programme et le degré de brunissage, puis, utilisez les touches "TIME+" et "TIME-" pour augmenter la durée par incréments de 10 minutes. La durée maximale est de 13 heures.

Exemple : il est 20H30 et vous voudriez que votre pain soit prêt le matin suivant à 7H00, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre programme, la dorure, le poids du pain, puis utilisez les touches "TIME+" et "TIME-" pour programmer votre minuterie jusqu'à ce que 10 heures et 30 minutes apparaisse sur l'écran LCD. Appuyez sur la touche STOP/START pour confirmer la programmation. Vous pouvez voir les points clignoter, et l'écran LCD va opérer un décompte pour vous montrer la durée restante. Lorsque vous vous réveillez à 7H00 le matin suivant, du pain tout frais vous attend.

Remarque : Pour la cuisson programmée avec la minuterie, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

MAINTENIR CHAUD

Le pain peut automatiquement être maintenu chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, arrêtez le programme à l'aide de la touche START/STOP.

REMARQUE : Les programmes PÂTE et CONFITURE ne comprennent pas la fonction garde au chaud.

MEMOIRE

Si la source d'alimentation a été coupée pendant la phase de cuisson du pain, durant 10 minutes, celui-ci va continuer automatiquement après le retour du courant, sans qu'il ne soit nécessaire d'appuyer sur la touche Start/stop. Si la coupure excède 10 minutes, la mémoire ne peut être conservée et la machine à pain doit être redémarrée manuellement. Cependant, si la pâte n'a pas dépassé le stade du pétrissage lorsque le courant est coupé, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP pour reprendre le programme du début.

ENVIRONNEMENT

L'appareil fonctionne convenablement dans un large intervalle de températures ambiantes, mais il pourrait y avoir une différence dans la taille entre un pain cuit dans une pièce très chaude et un pain cuit dans une pièce très froide. Nous vous conseillons une température ambiante comprise entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'UN AVERTISSEMENT :

N'essayez pas de démarrer la machine à pain avant qu'elle ne soit refroidie ou préchauffée. Si l'écran affiche "HHH" une fois le programme démarré, cela veut dire que la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Vous devez arrêter immédiatement le programme et débrancher de la prise de courant. Puis ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser (à l'exception pour les programmes Cuisson (BAKE) et Confiture (JAM)). Si l'écran affiche "LLL" une fois le programme démarré, cela veut dire que la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse. Vous devez placer la machine à pain dans un environnement plus chaud (à l'exception pour les programmes Cuisson (BAKE) et Confiture (JAM)). Si l'écran affiche "EE0" une fois la touche Start/Stop appuyée, cela veut dire que le capteur de température est en circuit ouvert, adressez-vous à un spécialiste agréé pour examiner soigneusement le capteur. Si l'écran affiche "EE1" cela veut dire que le capteur de température est en court-circuit.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère fumée et une certaine odeur. Ceci est normal et ne se reproduit plus. Veillez à ce que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.

1. Vérifiez qu'aucune des pièces et accessoires ne manque et qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions de la section «Nettoyage et entretien»
3. Laissez la machine à pain chauffer à vide pendant 10 minutes environ. Nettoyez la machine une nouvelle fois.
4. Séchez puis assemblez toutes les pièces de manière à ce que l'appareil soit prêt à l'emploi.

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Posez le moule à sa place et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'il est positionné correctement. Fixez les lames de pétrissage sur les axes moteurs.

Tournez les lames dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elles émettent un clic indiquant qu'elles sont en place. Il est recommandé de remplir les trous de margarine résistante à la chaleur avant de placer les lames de pétrissage, ceci permet d'éviter que la pâte ne se colle sous les lames et permet également de retirer facilement les lames du pain.

2. Placez les ingrédients dans le moule de cuisson. Respectez les instructions données dans la recette.
Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées d'abord dans le moule de cuisson, puis le sucre, le sel et la farine, rajoutez toujours en dernier la levure de boulanger ou la levure chimique. Dans le cas d'une pâte lourde avec un fort taux de seigle ou de farine complète, nous vous conseillons alors d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire de placer d'abord la levure et la farine, puis d'ajouter les substances liquides, afin d'obtenir un meilleur pétrissage.
3. Lorsque vous ajoutez la levure, effectuez une légère indentation sur le côté de la farine à l'aide de votre doigt. Ajoutez la levure dans la zone d'indentation, et assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Refermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur.
5. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme de souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur la touche DORURE (COLOR) pour sélectionner le degré de brunissage désiré pour la croûte. (le cas échéant).
7. Appuyez sur la touche POIDS DU PAIN (LOAF SIZE) pour sélectionner la taille désirée (le cas échéant).
8. Utilisez les touches Time+ ou Time- pour programmer la minuterie. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur la touche START/STOP, pour lancer la machine.
10. Une fois le programme terminé, 10 bips sonores se feront entendre. Vous pouvez alors appuyer et maintenir enfoncé la touche START/STOP pendant environ 2-4 secondes pour arrêter la cuisson et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et saisissez fermement la poignée du moule à l'aide de mitaines. Tournez-le dans le sens antihoraire et extrayez-le doucement de l'appareil à la verticale.
11. Utilisez une spatule anti-adhérente pour décoller doucement les extrémités du pain du moule.

Mise en garde : le moule de cuisson et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution et en utilisant des mitaines.

12. Renversez le moule de cuisson sur un plan de travail propre, et remuez doucement jusqu'à ce que le pain se détache et tombe sur le comptoir.
13. Otez le pain prudemment du moule et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le découper.
14. Si vous n'êtes pas chez vous ou vous avez oublié d'appuyer sur la touche START/STOP

à la fin de la cuisson, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure (le cas échéant), une fois la fonction garder au chaud terminée, un bip sera émis.

15. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que les opérations sont terminées, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Avant de découper le pain, utilisez le crochet pour ôter les lames de pétrissage cachées sous le pain. Le pain est très chaud ; ne vous servez jamais de vos mains pour ôter les lames de pétrissage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine de la prise secteur et laissez-la refroidir avant de procéder à son nettoyage.

1. Moule à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensile pointu ou d'agent abrasif pour nettoyer le revêtement antiadhésif. Le moule doit être complètement sec avant l'installation.
2. Lames de pétrissage : si les lames de pétrissage sont difficiles à retirer de l'arbre, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Les lames peuvent être alors retirées facilement pour le nettoyage. Essuyez délicatement les lames avec un chiffon humide; notez que le moule à pain et les lames de pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
Orifices de ventilation : Pour maintenir une bonne ventilation, le couvercle des orifices de ventilation doit être enlevé pour un nettoyage périodique.
4. Corps de la machine : essuyez doucement la surface extérieure à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif car cela dégrade le poli de la surface. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau pour le nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle ait complètement refroidie, qu'elle soit propre et sèche, que la cuillère et la lame de pétrissage soient le tiroir et le couvercle bien fermés.

PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS DU PAIN

1. Farine à pain

La farine à pain possède un niveau élevé de (ainsi elle peut être appelée farine de gluten contenant un taux élevé en protéines); elle possède une bonne élasticité et évite au pain de retomber après la levée. Etant donné que la proportion de gluten est supérieure à celle de la farine courante, cette farine peut donc être utilisée pour faire du pain de large taille avec de meilleures fibres internes. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

2. Farine ordinaire

La farine ordinaire est faite à partir d'un mélange bien choisi de blé tendre et de blé dur, et elle est parfaite pour préparer des pains ou des gâteaux express.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est obtenue par broyage de blé entier, elle contient l'enveloppe des grains de blé et du gluten; la farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fait à partir de farine de blé entier est habituellement plus petit en taille. De nombreuses recettes combinent la farine de blé entier à la farine ordinaire afin d'obtenir de meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, aussi nommée farine de sarrasin, est une catégorie de farine à taux élevé en fibres, similaire à celui de la farine de blé entier. Afin d'obtenir de miches de pain larges après la levée de la pâte, cette farine doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion en farine ordinaire.

5. Farine à gâteaux

La farine à gâteau est fabriquée en moulant du blé tendre ou du blé faible en protéines; elle est utilisée spécialement pour préparer des gâteaux. Différentes farines semblent être identiques. Les rendements des levures et la capacité d'absorption des farines diffèrent beaucoup en fonction des zones de culture, des conditions de culture, du processus de broyage et de la durée d'entrepôt. Vous pouvez choisir différentes marques pour tester, goûter, comparer et sélectionner celle qui produit les meilleurs résultats, en fonction de votre expérience et de vos propres goûts.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont respectivement faites à partir de maïs et d'avoine broyées ; chacune d'entre elles constitue des ingrédients supplémentaires pour la cuisson de pain brut, et sont utilisées pour accentuer sa saveur et sa texture.

7. Sucre

Le sucre est un élément très important qui apporte un goût sucré et donne de la couleur au pain. Il enrichit également le pain en levure. Le sucre blanc est le plus souvent utilisé. Toutefois, du sucre brun ou du sucre en poudre peut être utilisé pour des recettes spéciales.

8. Levure

La levure initialise le processus de fermentation, puis élimine le dioxyde de carbone qui entraîne la montée de la pâte, assouplissant les fibres internes. La levure a besoin d'hydrates de carbone nutritifs contenus dans le sucre et la farine.

- 1 cuillère à café de levure sèche active = 3/4 cuillère à café de levure instantanée
- 1,5 cuillère à café de levure sèche active = 1 cuillère à café de levure instantanée
- 2 cuillères à café de levure sèche active = 1,5 cuillères à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle sera morte à des températures élevées ; avant utilisation, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur aussi vite que possible après chaque utilisation. Habituellement, si votre pâte à pain ne monte pas, c'est que la levure est morte.

Ci-dessous sont décrits plusieurs moyens de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

- (1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur
- (2) Ajoutez 1 cuillère à café de sucre blanc dans le verre et mélangez, puis saupoudrez 2 cuillères à café de levure.
- (3) Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
- (4) La quantité de mousse doit atteindre 1 verre. Autrement, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

L'ajout de sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais il peut également empêcher la levure de faire lever le pain. Il n'est pas conseillé d'ajouter trop de sel dans une recette. Vous pouvez ne pas utiliser de sel. Si vous n'utilisez pas de sel, votre pain sera plus grand.

10. Œufs

L'ajout d'œufs peut améliorer la texture du pain, le rendre plus nutritif et plus large, et également lui donner une saveur particulière. Si vous ajoutez des œufs à la recette, ils doivent être mélangés de manière uniforme à la pâte.

11. Graisse, beurre et huile végétale

L'ajout de graisse peut rendre le pain plus souple et prolonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits dés avant d'être ajouté, afin de pouvoir être mélangé uniformément une fois sorti du réfrigérateur.

12. Levure chimique

La levure chimique est principalement utilisée pour faire monter les pains et gâteaux préparés avec le programme Ultra Fast. Elle ne nécessite pas de temps de montée et produit un gaz formant des bulles, lesquelles assouplissent la texture du pain.

13. Bicarbonate

Il s'agit du même principe que celui décrit ci-dessus. Le bicarbonate peut aussi être utilisé en combinaison avec la levure chimique.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel à la fabrication du pain. De manière générale, la température de l'eau devrait être comprise entre 20°C et 25°C. Cependant, celle-ci doit se situer aux alentours de 45-50°C pour obtenir une vitesse de montée appropriée de la pâte lors de la préparation de pain avec le programme ULTRA Rapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2% de lait en poudre, ceci renforcera la saveur du pain et améliorera la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent mentionner l'utilisation de jus dans le but de renforcer la saveur du pain, par exemple jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates. Il est fortement recommandé d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la texture du pain en sera fortement altérée.

1. Mesurer des ingrédients liquides

Les solutions à base d'eau, de lait en poudre de lait doivent être mesurées à l'aide du verre mesureur

Pour observer la quantité d'ingrédient mesuré, placez le verre mesureur à l'horizontale au niveau de vos yeux.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur soigneusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

2. Mesurer des poudres sèches

Les poudres sèches doivent être conservées dans un environnement naturel et ne doivent pas devenir compactes, nivelez le bec du verre doucement pour assurer une mesure correcte.

3. Ordre d'ajout des ingrédients

Il est nécessaire de respecter un ordre lors de l'ajout des ingrédients, en général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, œufs, sel et lait, poudres, etc. Lorsque vous placez les ingrédients, la farine ne doit pas être complètement humide. La levure ne doit pas être versée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Si la fonction d'ajout automatique des ingrédients est utilisée, une fois la farine a été pétrie, les ingrédients de fruits seront automatiquement versés dans le mélange. Lorsque vous utilisez la fonction minuterie programmable sur une longue durée, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que des œufs ou des fruits.

CARACTÉRISTIQUES

CA 220-240V ~ 50Hz, 800W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

GUIDE DE DEPANNAGE

N°.	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée s'échappe des orifices de ventilation pendant la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à la résistance ou aux restes de l'utilisation précédente, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant	Débranchez la machine à pain et nettoyez la résistance. Prenez garde à ne pas vous brûler. Lors de la première utilisation, assurez-vous que la machine à pain soit sèche et que le couvercle soit ouvert.
2	La croûte de la partie inférieure du pain est trop épaisse	Le pain est resté au chaud dans le moule de cuisson trop longtemps, causant une perte d'eau importante.	Sortez le pain rapidement, ne le laissez pas dans la machine à pain.
3	Il est très difficile d'extraire le pain	Les lames de pétrissage adhèrent fermement à la tige du moule de cuisson	Une fois le pain sorti, versez de l'eau dans le moule de cuisson, immergez les lames pendant 10 minutes, retirez-les puis nettoyez-les.
4	Les ingrédients ne sont pas mélangés de manière homogène, entraînant des résultats de cuisson décevants	1. Un programme inadapté a été sélectionné dans le menu	Sélectionnez un programme approprié dans le un menu.
		2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant la cuisson, le pain est sec et la croûte n'a pas une couleur dorée.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière montée de la pâte.
		3. Les lames de pétrissage ne tournent et ne pétrissent pas correctement.	Vérifiez l'orifice des lames de pétrissage, puis retirez le moule de cuisson et laissez la machine fonctionner sans le moule, si le fonctionnement est toujours anormal, contactez un centre d'intervention agréé.
5	H:HH s'affiche après avoir pressé la touche "start/stop".	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée.	Appuyez sur le bouton "start/stop" et débranchez la machine à pain, puis retirez le moule de cuisson et ouvrez le couvercle pour laisser refroidir la machine à pain.
6	Le moteur fonctionne mais la pâte n'est pas mélangée	Le moule de cuisson n'est pas fixé correctement ou la quantité de pâte est trop importante pour être correctement mélangée.	Vérifiez que le moule est bien fixé, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision.
7	La taille du pain est tellement grande qu'il pousse le couvercle	Trop de levure, de sucre, de farine ou de liquide ou la température ambiante trop élevée	Vérifiez les facteurs ci-dessus, réduisez les quantités de manière appropriée.
8	La taille du pain est trop petite ou le pain n'a pas levé	Pas ou pas assez de levure, la température de l'eau est élevée, la levure a été mélangée à du sel ou la température de l'environnement est trop basse.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure utilisée, augmentez de façon appropriée la température ambiante.
9	La pâte est trop large et déborde du moule de cuisson	Une quantité de liquide excessive a rendu la pâte molle, ou la quantité de levure est excessive.	Réduisez la quantité de liquide ou de levure afin d'obtenir une pâte plus rigide.
10	Le pain retombe au milieu pendant la cuisson	1. La farine n'est pas assez forte, et ne peut faire monter la pâte	Utilisez de la farine à pain ou de la farine mieux adaptée à la fabrication du pain.
		2. La vitesse d'activation de la levure est trop rapide, ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez de la levure à température ambiante.
		3. La quantité d'eau est excessive, rendant la pâte trop humide et trop souple	Ajustez le niveau d'eau en fonction de la recette.
11	Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense	1. Trop de farine ou manque d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
		2. Trop d'ingrédients fruitiers, ou trop de farine de blé complet.	Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.
12	Une fois coupe, l'intérieur du pain est creux	1. L'eau ou la levure sont en quantité excessive, ou il manque du sel.	Réduisez le niveau d'eau ou de levure et vérifiez si vous avez mis du sel.
		2. La température de l'eau est trop élevée.	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain est couverte de poudre séchée	1. Le pain contient des ingrédients glutineux tels que du beurre ou de la banane etc.	N'ajoutez pas d'ingrédient glutineux trop fort dans le pain.
		2. La pâte n'est pas adéquate en raison d'un manque d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et les composants mécaniques de la machine à pain
14	La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre	Des recettes ou des ingrédients différents ont des effets différents lors de la cuisson du pain, la couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, appuyez sur START/ STOP pour interrompre le programme 5-10 minutes avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, vous devriez garder le pain ou le gâteau dans le moule pendant environ 20 minutes, le couvercle fermé.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea detenidamente este folleto antes de usarlo y guárdelo como referencia futura

DIRECTRICES IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

- Antes de usar un aparato eléctrico, se deben seguir siempre las siguientes precauciones:
1. Lea todas las instrucciones.
 2. Antes de usarlo, compruebe que la tensión de la toma de pared se corresponde con la que aparece en la placa identificativa.
 3. No ponga en funcionamiento ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al fabricante o al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
 4. No toque superficies calientes. Use las asas o botones.
 5. Para protegerse frente a descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes, o carcasa en agua u otros líquidos.
 6. Desenchúfelo de la toma cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
 7. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o una superficie caliente.
 8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
 9. El aparato puede usarse por parte de niños con edades a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o aquellos que no tenga experiencia o conocimientos siempre que se les haya ofrecido supervisión o formación respecto al uso del electrodoméstico de forma segura y comprenda los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer labores de limpieza y mantenimiento salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 10. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 11. No lo coloque sobre o cerca de gas caliente, un quemador eléctrico o un horno caliente.
 12. No toque ninguna pieza móvil o giratoria del aparato cuando haga pan.
 13. Nunca encienda el aparato sin colocar debidamente el molde para hornear lleno de ingredientes.
 14. Nunca bata el molde de hornear en la parte superior o el los bordes para retirarlo; esto puede dañar el molde de hornear.
 15. No se debe insertar papel de aluminio u otros materiales en la panificadora ya que esto puede provocar un riesgo de incendio o cortocircuito.
 16. Nunca cobra la panificadora con una toalla o cualquier otro material; el calor y el vapor deben poder escapar libremente. Se puede provocar un incendio si se cubre, o entra en contacto con material inflamable.
 17. No ponga en funcionamiento el aparato para otros usos que no sea el previsto.

18. No lo use en el exterior.
19. El aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
20. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas o similares como:
 - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Granjas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - En entornos del tipo alojamiento y desayuno.
21. No ponga en funcionamiento la unidad sin el molde de hornear colocado en la cámara para evitar daños en el aparato.
22. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU PANIFICADORA (Figura A)

1. Agarradera de la tapa
2. Ventana de visionado
3. Tapa
4. Bandeja del pan
5. Carcasa
6. Cuchilla de amasar
7. Panel de control (véase abajo)
8. Taza de medición
9. Cuchara de medir
10. Gancho
11. Para de ventilación
12. Ventilación

INTRODUCCIÓN A SU FUNCIÓN (Figura B)

1. Esto indica el programa que ha elegido
2. El tiempo de funcionamiento para cada programa.

INICIO/PARADA

Para iniciar o detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, pulse el botón "START/ STOP" una vez. Se oirá un breve pitido y los dos puntos de la pantalla de tiempo empezarán a parpadear; el programa se inicia. Cualquier otro botón permanece inactivo excepto el botón "START/ STOP" una vez que el programa ha empezado.

Para detener el programa, pulse el botón "START/ STOP" durante aproximadamente 3 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha apagado. Esta característica le ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada al funcionamiento del programa.

MENÚ

Se usa para fijar los diferentes programas. Cada vez que se pulsa (acompañado por un breve pitido) indica que el programa variará. Pulse el botón de forma continuada; se circularán por los 12 menús para que se muestren en la pantalla LCD. Seleccione el programa que desee. Las funciones de los 12 menús se explican debajo.

PROGRAMA DE COCCIÓN 1: BÁSICO

Es para pan blanco o mezcla consistente en harina Blanca o harina de centeno. El pan presenta una

consistencia compacta. Puede ajustar el grado de aditamento del pan mediante el botón Colour.

PROGRAMA DE COCCIÓN 2: FRANCÉS

Es para pan ligero hecho de harina fina.

Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es apto para recetas de cocción que requieran mantequilla, margarina o leche.

PROGRAMA DE COCCIÓN 3: TRIGO INTEGRAL

Es para pan con variedades pesadas de harina que requieren una fase de amasado y subida más larga (por ejemplo, harina de trigo integral o harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

PROGRAMA DE COCCIÓN 4: RÁPIDO (QUICK)

(no son aplicables el tamaño de la rebanada ni el tiempo de retardo) Amasar, subir y hornear rebanadas con levadura o levadura pastelera. El pan horneado con esta configuración es normalmente más pequeño y con una textura más densa.

PROGRAMA DE COCCIÓN 5: DULCE

Es para pan con aditivos como zumos de fruta, coco rallado, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a su fase de subida más prolongada el pan será ligero y liviano.

PROGRAMA DE COCCIÓN 6: ULTRA FAST

(no es aplicable el tiempo de retardo) Amasado, subida y cocción muy rápidas. Pero el pan cocido es el más áspero entre todos los menús de pan.

PROGRAMA 7: SIN GLUTEN

Es para pan que usa harina sin gluten y mezclas de cocción. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades de subida.

PROGRAMA DE COCCIÓN 8: MASA

(no son aplicables ni el color ni el tamaño de la rebanada) Es para la preparación de pasta con levadura para bolos, pizza o trenzas. En este programa no se realiza cocción.

PROGRAMA 9: MERMELADA

(No son aplicables ni el color, ni el tamaño de la rebanada ni el tiempo de retardo) Es para realizar mermeladas.

PROGRAMA DE COCCIÓN 10: PASTEL

(no es aplicable el tamaño de la rebanada) Amasado, subida y cocción, pero la subida también se realiza con levadura y bicarbonato

BAKING PROGRAM 11: SÁNDWICH

Amasar, subir y hornear sandwich. Para hornear pan con una textura más ligera y con una corteza más fina.

BAKING PROGRAM 12: BAKE

(no son aplicables el tamaño de la rebanada ni el tiempo de retardo, pero el tiempo de funcionamiento puede ajustarse pulsando el botón "TIME+" o "TIME-". Al pulsar el botón "TIME+" o "TIME-" una vez, el tiempo aumentará o disminuirá en 1 minuto. La gama de tiempo ajustado es de 10–60 minutos) Para realizar un horneado adicional de panes que no demasiado ligeros o no están bien cocidos, en este programa no existe ni el amasado ni la subida de levadura.

COLOR

Con el botón puede seleccionar el color CLARO, MEDIO u OSCURO de la corteza. Pulse este botón para seleccionar el color que desee.

TAMAÑO DE LA REBANADA

Pulse este botón para seleccionar el tamaño de la rebanada del pan. Rogamos tenga en cuenta que el tiempo de funcionamiento final puede variar con los diferentes tamaños de rebanada.

RETARDO (TIME + O TIME -)

Si desea que el aparato no empiece a funcionar de forma inmediata, puede usar este botón para fijar el tiempo de retardo. debe decidir la duración antes de que el pan este listo pulsando TIME + o TIME -. Rogamos tenga en cuenta que el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de horneado del programa. Esto es, tras la finalización del tiempo de retardo, no hay pan caliente que pueda servirse. Al principio se debe seleccionar el programa y el grado del dorado; posteriormente pulse TIME + o TIME - para aumentar o disminuir el tiempo de retardo a incrementos de 10 minutos. El retardo máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Ahora son las 8:30 pm, si desea que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 en punto, esto es 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, y tamaño de la barra; posteriormente pulse TIME + o TIME - para añadir la hora hasta que 10:30 aparezca en la pantalla LCD. Posteriormente pulse el botón STOP/START para activar el programa de retardo. Puede ver el punto que parpadea y la pantalla LCD empieza la cuenta atrás para mostrar el tiempo restante. Conseguirá pan tierno a la 7:00 de la mañana; si no desea sacar el pan inmediatamente, se inicia el tiempo de mantenerlo caliente de 1 hora.

Nota: Para el horneado con tiempo de retardo, no use ingredientes fácilmente perecederos, como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc...

MANTENER CALIENTE

El pan se puede mantener caliente de forma automática durante 60 minutos tras el horneado. Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón START/STOP.

NOTA: Los programas de MASA y ATASCO no tienen la función de mantenimiento del calor.

MEMORIA

Si se ha interrumpido la alimentación durante el transcurso de la elaboración del pan, el proceso de elaboración de pan continua de forma automática durante 10 minutos, incluso sin pulsar el botón Start/stop. Si el tiempo de interrupción excede de 10 minutos no se puede guardar la memoria y se debe reiniciar la panificadora aún cuando la masa no se encuentre más allá de la fase de amasado cuando se ha interrumpido la alimentación; puede pulsar el botón START/STOP directamente para continuar con el programa desde el principio.

ENTORNO

El aparato funciona bien en una amplia gama de temperaturas, aunque puede existir una diferencia en el tamaño de la barras entre una habitación muy

caliente y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura de la habitación debe estar entre 15°C y 34°C.

PANTALLA DE ADVERTENCIA:

No intente poner en funcionamiento la panificadora antes de que bien se haya enfriado o se haya calentado. Si la pantalla muestra "HHH" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado elevada. Debe detener el programa y retirar el enchufe de la toma de alimentación inmediatamente. Posteriormente, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de volver a usarla (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "LLL" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado baja. Debe colocar la panificadora a una temperatura más elevada para su uso (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "EE0" una vez que se ha pulsado el botón Start/Stop, indica un circuito abierto del sensor de temperatura; por favor, haga que un experto autorizado compruebe detenidamente el sensor. Si la pantalla muestra "EE1", indica un cortocircuito del sensor de temperatura.

PARA SU USO POR PRIMERA VEZ

El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que el aparato dispone de suficiente ventilación.

1. Por favor, compruebe si todos los componentes y accesorios están completos y no presentan daños.
2. Limpie todos los componentes según la última sección "Limpieza y mantenimiento".
3. Fije la panificadora en modo hornear y hornéela vacía durante aproximadamente 10 minutos. Una vez fría, límpiela una vez más.
4. Seque bien todos los componentes y móntelos, de forma que el aparato esté listo para su uso.

CÓMO ELABORAR PAN

1. Coloque el molde en posición, y posteriormente gírelo en sentido horario hasta que haga clic en su posición correcta. Fije la cuchilla de amasar en los ejes de propulsión. Gire los amasadores hasta que hagan clic en su posición. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar los amasadores; esto evita que la masa de pegue por debajo de los amasadores y se pueden retirar los amasadores del pan de forma más sencilla.
2. Coloque los ingredientes en el molde de hornear. Normalmente se debe colocar en primer lugar el agua o líquidos, posteriormente añada azúcar, sal y harina; añada siempre la levadura o levadura pastelera como el último ingrediente. En el caso de que haya una masa pesada como alto contenido en centeno o una porción de harina integral, recomendamos que invierta el orden de

los ingredientes, es decir, primero la levadura seca y la harina, y finalmente el líquido para conseguir un mejor resultado de amasado.

3. Con un dedo realice una pequeña incisión en un lado de la harina. Añada levadura a la incisión, Asegúrese que no entra en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
 4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación a una toma de pared.
 5. Pulse el botón Menú hasta que seleccione el programa que desee.
 6. Pulse el botón COLOR para seleccionar el color de la corteza que desee. (si es aplicable)
 7. Pulse el botón LOAF SIZE para seleccionar el tamaño que desee (si es aplicable).
 8. Fije el tiempo de retardo pulsando el botón TIME + o TIME -. Se puede saltar este paso si desea que la panificadora empiece a funcionar inmediatamente.
 9. Pulse el botón START/STOP para que empiece a funcionar.
 10. Una vez que se haya completado el proceso, se oirá un sonido de 10 pitidos. Puede pulsar el botón START/STOP durante aproximadamente 2-4 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa mitones para hornos, agarre con fuerza el asa del molde de hornear. Gire el molde en sentido antihorario y suavemente extraiga el molde recto y fuera del aparato.
 11. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los laterales del pan del molde.
- ¡Precaución:** el molde de hornear y el pan pueden estar muy calientes! Manéjelo siempre con cuidado y utilice siempre mitones para horno.
12. Dé la vuelta al molde sobre una superficie de cocina limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga de la rejilla.
 13. Retire el pan con cuidado del molde y deje que se enfríe durante aproximadamente 20 minutos antes de cortarlo.
 14. Si está fuera de la habitación o no ha pulsado el botón START/STOP al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora (si es aplicable); cuando se acabe el mantenimiento del calor se oirán pitidos.
 15. Cuando no lo use o finalice completamente la operación, desenchufe el cable de alimentación.

Nota: Antes de cortar la barra, use el gancho para retirar la cuchilla de amasar escondida en la parte inferior de la barra. La barra está caliente; nunca use la mano para retirar la cuchilla de amasar.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

1. Molde de hornear: Frote en su interior y exterior con un paño húmedo. No use agentes afilados o abrasivos con objeto de proteger el revestimiento antiadherente. El molde debe secarse completamente antes de instalarlo.

2. Cuchilla de amasar: Si resulta difícil retirar la barra de amasar del eje, llene el depósito con agua caliente y déjelo que lo empaque durante aproximadamente 30 minutos. El amasador posteriormente se puede retirar fácilmente para su limpieza. Asimismo limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo; por favor, tenga en cuenta que el molde de hornear y la cuchilla de amasar son componentes que se pueden lavar con seguridad en el lavavajillas.
3. Tapa y ventana: limpie el interior de la tapa y el exterior con un paño ligeramente humedecido. Ventilación: Para mantener la ventilación, la tapa de ventilación debe retirarse para su limpieza periódica.
4. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo para limpiarla ya que esto puede degradar el revestimiento de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
5. Antes de que la panificadora se coloque en su envase para guardarla, asegúrese de que está completamente fría, está limpia y seca y coloque la cuchara y la cuchilla de amasar en el cajón, y asegúrese que la tapa esté cerrada.

INTRODUCCIÓN A LOS INGREDIENTES DEL PAN

1. Harina para pan

La harina para pan presenta un alto contenido en gluten (así que se puede denominar harina con alto contenido en gluten que contiene muchas proteínas). Presenta una gran elasticidad y puede mantener el tamaño del pan desde que se hunde tras haber subido. Como el contenido en gluten es más elevado que la harina común, se puede usar para elaborar pan con un mayor tamaño y una mejor fibra interna. La harina para pan es el ingrediente más importante para elaborar pan.

2. Harina normal

La harina normal se elabora mezclando bien trigo suave y duro bien seleccionado y que se puede utilizar para hacer pan o pasteles exprés.

3. Harina integral

El harina integral se fabrica moliendo trigo integral, que contiene la cáscara del trigo y la harina integral con gluten es más pesadas y con más nutrientes que el harina común. El pan elaborado con harina integral normalmente presenta un tamaño más pequeño. Por ello, muchas recetas combinan la harina integral con harina para pan para conseguir mejores resultados.

4. Harina de trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno, también denominada "harina bruta" es un tipo de harina con alto contenido en fibras, que es similar a la harina integral. Para obtener un tamaño grande una vez que ha subido debe usarse en combinación con una gran proporción de harina para pan.

5. Harina para pasteles

El harina para pasteles se fabrica moliendo trigo suave o trigo con bajo contenido en proteínas, que se emplea especialmente para elaborar pasteles. Las diferentes harinas parecen ser similares. En realidad,

el rendimiento de la levadura y la absorbabilidad de los diferentes harinas difiere notablemente dependiendo de las zonas de cultivo, motivos del cultivo, proceso de molido y vida de almacenamiento. Puede elegir harina de diferentes marcas para probar, probar y compare en el mercado local y seleccionar aquélla que ofrezca el mejor resultado según sus propias experiencias y gustos.

6. Harina de maíz y de avena

El harina de maíz y el de avena se elaboran moliendo maíz y avena respectivamente. Ambas son ingredientes aditivos para hacer pan, que se usan para mejorar el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para añadir y sabor dulce y color al pan. A la vez ayuda al pan con levadura como nutriente. El azúcar blanco se emplea mucho. El azúcar moreno, el azúcar en polvo o el azúcar de caña pueden utilizarse mediante exigencias especiales.

8. Levadura

La levadura pasa por un proceso de amasado y posteriormente produce dióxido de carbono, lo que hace que el pan se expanda y se suavice la fibra interna. No obstante, la levadura de cultivo rápido necesita carbohidratos en el azúcar y en la harina como nutrientes.

- 1 cucharilla de levadura seca activa = 3/4 cucharillas de levadura instantánea
- 1.5tsp. cucharilla de levadura seca activa = 1 cucharilla de levadura instantánea
- 2tsp. cucharilla de levadura seca activa = 1.5 cucharillas de levadura instantánea

La levadura debe guardarse en el frigorífico ya que muere a temperaturas elevadas. Antes de usarla, compruebe la fecha y la vida útil de la levadura. Tras cada uso, vuelva a guardarla en el frigorífico a la mayor brevedad posible. Normalmente que el pan no suba está provocado por una levadura muerta. Las formas que se describen debajo comprobarán si la levadura está fresca y active o no.

- (1) Vierta 1/2 taza de agua caliente (45-50°C) en una taza de medir.
- (2) Coloque una cucharilla de azúcar blanco en la taza y agítelo; posteriormente espolvoree 2 cucharillas de levadura en el agua.
- (3) Coloque la taza de medir en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No agite el agua.
- (4) La espuma subirá hasta 1 taza. En caso contrario, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Pero la sal asimismo puede evitar que la levadura suba. Nunca use demasiada sal en ninguna receta. Si no desea usar sal, omitala. Y el pan será más grande si no utiliza sal.

10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer que el pan sea más nutritivo y más grande de tamaño y añade el sabor especial del huevo al pan. Cuando lo use debe pelarlo y agitarlo de forma uniforme.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede hacer que el pan sea suave y prolongar su vida útil. La mantequilla debe fundirse o trocearse en pequeño trozos antes de usarse, para que pueda agitarse de forma uniforme cuando la extraiga del frigorífico.

12. Levadura en polvo

La levadura en polvo se emplea principalmente para hacer subir de forma ultra rápida el pan y los pasteles. Como no necesita tiempo para subir, produce gas que formará burbujas y suavizará la textura del pan utilizando un principio químico.

13. Soda

El mismo principio que arriba. Asimismo puede usarse en combinación con levadura en polvo.

14. Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial en la elaboración del pan. En general, la temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la más adecuada. Pero la temperatura del agua debe estar entre 45-50°C para alcanzar la velocidad de subida para elaborar pan ultra rápido. El agua puede sustituirse por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, lo que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden incluir zumo con la finalidad de mejorar el sabor del pan, por ejemplo, zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón y así sucesivamente.

PESO DE LOS INGREDIENTES

Uno de los pasos importantes para elaborar un buen pan es utilizar la cantidad apropiada de ingredientes. Se recomienda encarecidamente que use una taza de medir, una cuchara de medir para obtener la cantidad adecuada; en caso contrario, el pan se verá notablemente influenciado.

1. Pesar los ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con tazas de medir. Observe el nivel de la taza de medir con los ojos horizontalmente.

Cuando mida aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza de medir bien sin ningún otro ingrediente.

2. Medir polvo seco

Se debe guardar el polvo seco en condiciones naturales y libres; nivele la taza hasta la boca suavemente mediante la cuchilla para asegurar una medición exacta.

3. Secuencia de ingredientes

Se debe cumplir con la secuencia para añadir los ingredientes; en general, la secuencia es: ingredientes líquidos, huevos, salta y leche en polvo, etc. Cuando se coloquen los ingredientes, la harina no debe estar completamente húmeda de los líquidos. La levadura solo se puede añadir sobre harina seca. Exclusivamente, la levadura no puede entrar en contacto con la sal. Una vez que se ha amasado la harina durante cierto tiempo un pitido le recordará que ponga los ingredientes de frutas en la mezcla. Si los ingredientes de fruta se añaden demasiado pronto, se disminuirá el sabor tras una

mezcla prolongada. Cuando use la función de retardo durante un periodo prolongado de tiempo, nunca añada ingredientes perecederos como huevos, o ingredientes de frutas.

DATOS TÉCNICOS:

220-240V • 50Hz, 800W



Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

GUÍA DE PROBLEMAS Y SOLUCIONES

No.	Problema	Causa	Solución
1	Humo procedente del agujero de ventilación al hornear	Algunos ingredientes se adhieren al elemento de calor cercano, cuando se usa por primera vez, y el aceite permanece en la superficie del elemento caliente.	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento de calor, pero tenga cuidado en no quemarse; durante el primer uso, póngala en funcionamiento en seco y abra la tapa.
2	La corteza inferior del pan es demasiado gruesa	Mantenga el pan caliente y deje que el molde de hornear durante un periodo prolongado de tiempo de forma que se pierda mucha agua	Extraiga el pan pronto sin dejar que se mantenga caliente
3	Es muy difícil extraer el pan	El amasador se adhiere fuerte al eje en el molde de hornear.	Tras extraer el pan, vierta agua caliente en el molde de hornear y sumerja el amasador durante 10 minutos; posteriormente, extráigalo y límpielo.
4	No se agitan los ingredientes de forma uniforme y la cocción es mala	1. El menú del programa seleccionado es inadecuado.	Seleccione el menú del programa adecuado
		2. Tras ponerla en funcionamiento, abra la tapa varias veces y vea si el pan está seco y el color de la corteza no es marrón	No abra la tapa hasta que no suba.
		3. La resistencia a agitarse es demasiado grande de forma que el amasador casi no puede girar y agitar debidamente.	Compruebe el agujero del amasador; posteriormente extraiga el molde de hornear y póngalo en funcionamiento sin carga; en caso de que no funcione normalmente, póngase en contacto con el personal del servicio técnico autorizado.
5	La pantalla muestra "H:HH" tras pulsar el botón "start/stop"	La temperatura en la panificadora es demasiado elevada para elaborar pan.	Pulse el botón "start/stop" y desenchufe la panificadora; posteriormente extraiga el molde de hornear y abra la tapa hasta que la panificadora se enfríe.
6	Escucho el sonido del motor pero la masa no se agita	El molde de pan se fija indebidamente o la masa es demasiado grande como para agitarla	Compruebe si el pan se ha fijado debidamente y la masa está elaborada según la receta y si los ingredientes se han pesado bien
7	El tamaño del pan es demasiado grande como para empujar la tapa	Hay demasiada levadura, el harina es excesivo o hay demasiada agua, o la temperatura del entorno es demasiado elevada	Compruebe los factores que aparecen arriba y reduzca debidamente las cantidades según los verdaderos motivos.
8	El tamaño del pan es muy pequeño o el pan no ha subido	No hay levadura o la cantidad de levadura no es suficiente; además la levadura puede que no haya tenido una gran actividad debido a que la temperatura del agua es alta o la levadura no se ha mezclado bien con la sal, o que la temperatura del entorno es más baja.	Compruebe la cantidad y el funcionamiento de la levadura; aumente debidamente la temperatura del entorno.
9	La masa es tan grande que sobrepasa el molde de hornear.	La cantidad de líquidos es tal que la masa y la levadura son excesivas.	Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa
10	El pan se hunde en la parte central cuando se hornea la masa	1. La harina empleada no tiene un polvo fuerte y no puede hacer que la masa suba	Use harina para pan o polvo fuerte
		2. La tasa de levadura es demasiado rápida y la temperatura de la levadura es demasiado alta	La levadura se usa a temperatura ambiente
		3. Un agua excesiva hace que la masa sea demasiado húmeda y suave	Según la capacidad de absorber agua, ajuste el agua de la receta
11	El peso del pan es muy elevado y la organización del mismo es demasiado densa	1. Demasiada harina y poco agua	Reduzca la harina o aumente el agua
		2. Demasiada fruta como ingrediente y demasiada harina integral	Reduzca la cantidad de los ingredientes correspondientes y aumente la levadura
12	Las partes del medio están huecas tras cortar el pan	1. Agua o levadura excesivas y sin sal	Reduzca adecuadamente el agua o levadura y compruebe la sal
		2. La temperatura del agua es demasiado elevada	Compruebe la temperatura del agua
13	La superficie del pan de adhiere al polvo seco	1. Existe ingredientes con una fuerte glutinosidad en el pan, como la mantequilla y plátanos etc.	No añada al pan ingredientes con una fuerte glutinosidad.
		2. No lo remueva adecuadamente cuando haya poca agua	Compruebe el agua y el elemento mecánico de la panificadora
14	La corteza es demasiado gruesa y el color de horneado es demasiado oscuro cuando se elaboran pasteles o comida con excesivo azúcar	Las diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la elaboración del pan; el color de horneado se oscurecerá mucho debido a la cantidad de azúcar.	Si el color de horneado es demasiado oscuro debido a una receta con excesivo azúcar, pulse start/stop para interrumpir el programa 5-10 minutos antes del tiempo de finalización previsto. Antes de extraer el pan, debe mantener el pan o la repostería en el molde de hornear durante aproximadamente 20 minutos con la tapa cerrada

MANUALE DI ISTRUZIONI

Leggere con cura il presente manuale e conservarlo per riferimento futuro

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA:

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico attenersi sempre alle seguenti istruzioni base sulla sicurezza:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso controllare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella presente sulla targhetta delle specifiche.
3. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo problemi di funzionamento dell'apparecchio stesso, oppure se è caduto o è stato danneggiato in qualche modo. Riconsegnare l'apparecchio al produttore o presso il centro di assistenza più vicino affinché venga esaminato, riparato dal punto di vista elettrico o venga regolato a livello meccanico.
4. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o le manopole.
5. Per evitare elettrocuzioni non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o in altro liquido.
6. Scollegare la spina dalla presa a muro se l'apparecchio non è in uso, prima di montare o togliere dei pezzi o prima di pulire.
7. Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo e non deve trovarsi su una superficie calda.
8. L'uso di attacchi per accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare ferimenti.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fonte calda a gas, bruciatore elettrico o forno riscaldato.
12. Non toccare le parti in movimento o in rotazione della macchina durante la preparazione del pane.
13. Non accendere l'apparecchio senza aver posizionato lo stampo per il pane in modo appropriato e senza averlo riempito con gli ingredienti per l'impasto.
14. Non colpire mai lo stampo per il pane nella parte alta o sul bordo per rimuoverlo, altrimenti rischia di essere danneggiato.
15. Non introdurre carta stagnola o altri materiali nella macchina per il pane perché possono provocare incendi o cortocircuiti.
16. Non coprire mai la macchina per il pane con una tovaglia o altra stoffa, in quanto il calore e il vapore devono poter fuoriuscire liberamente. Si potrebbe provocare un incendio coprendo la macchina o se questa viene in contatto con materiale combustibile.
18. Usare l'apparecchio solo se posizionato su una superficie sicura, asciutta e in piano.

19. Non utilizzare all'esterno.
20. L'apparecchio è stato progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o tramite sistema di controllo separato.
21. L'apparecchio è provvisto di spina con collegamento per la terra. Accertarsi che la presa a muro presente in casa sia collegata alla terra.
22. Questo apparecchio è stato concepito per uso in ambito domestico e in ambienti simili quali:
 - aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo "bed and breakfast".
23. Non utilizzare l'unità senza teglia posizionata nell'apposito spazio per evitare di danneggiare l'apparecchio.
24. Conservare le istruzioni.

PANORAMICA DELLA MACCHINA PER IL PANE (vedere fig. A)

1. Dispositivo apertura coperchio
2. Finestra di ispezione
3. Coperchio
4. Teglia per il pane
5. Alloggiamento
6. Lama impastatrice
7. Pannello di controllo (vedere sotto)
8. Tazza Graduata
9. Cucchiaino Graduato
10. Gancio
11. Ventilazione coperchio
12. Ventilazione

INTRODUZIONE AL PANNELLO DI CONTROLLO (fig. B)

(La stampa serigrafica è soggetta a cambiamenti senza preavviso.)

1. Indica il programma scelto
2. Il tempo di funzionamento per ciascun programma

AVVIO/INTERRUZIONE

Per avviare e arrestare il programma di preparazione e cottura scelto. Per avviare un programma, premere una volta il pulsante "AVVIO/INTERRUZIONE". Verrà emesso un breve segnale acustico e sul display del tempo iniziano a lampeggiare due punti, quindi il programma si avvia. Dopo l'avvio di un programma tutti gli altri pulsanti sono disattivati ad eccezione del pulsante "AVVIO/INTERRUZIONE". Per avviare il programma premere il pulsante "AVVIO/INTERRUZIONE" per circa 3 secondi finché non viene emesso un segnale acustico che conferma che il programma è stato interrotto. Questa funzione serve per evitare qualsiasi interruzione involontaria al funzionamento del programma.

MENÙ

Serve per impostare i vari programmi. Ogni volta che è premuto (con emissione di un breve segnale acustico) cambia programma. Tenendo premuto il pulsante si scorrono ciclicamente i 12 menu che saranno visualizzati sul display LCD. Selezionare

il programma desiderato. Le funzioni dei 12 menu saranno spiegate di seguito.

PROGRAMMA DI COTTURA 1: BASE

Per pane bianco e misto composto principalmente da farina di frumento o farina di segale. La consistenza del pane è compatta. Si può regolare il grado di doratura del pane tramite il pulsante Colore.

PROGRAMMA DI COTTURA 2: PANE FRANCESE

Per pane leggero composto da fior di farina. Di solito questo pane è soffice con la crosta croccante. Non è un programma idoneo per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

PROGRAMMA DI COTTURA 3: FARINA DI GRANO INTEGRALE

Per pane con varietà dura di farina che richiede una fase più lunga di impasto e lievitazione (per esempio farina di grano integrale e farina di segale). Il pane sarà più compatto e pesante.

PROGRAMMA DI COTTURA 4: RAPIDO

(le dimensioni della pagnotta e il tempo di ritardo non sono applicabili) impasta, lievita e cuoce il pane con bicarbonato di sodio o lievito di birra in polvere. Il pane preparato con questa impostazione di solito è più piccolo e più consistente.

PROGRAMMA DI COTTURA 5: DOLCE

Per pane con aggiunta di succhi di frutta, farina di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolato o zucchero aggiunto. In seguito alla fase più lunga di lievitazione il pane sarà leggero e soffice.

PROGRAMMA DI COTTURA 6: ULTRA RAPIDO

(il tempo di ritardo non è applicabile) impasta, lievita e cuoce in tempi molto rapidi. Il pane preparato però è tra i più grossolani tra i vari tipi presenti.

PROGRAMMA 7: SENZA GLUTINE

Per pane ottenuto con farine senza glutine e con miscele già pronte. La farina senza glutine richiede più tempo per assorbire i liquidi e ha delle proprietà di lievitazione differenti.

PROGRAMMA DI COTTURA 8: IMPASTO PER LA PIZZA

(il colore e le dimensioni della pagnotta non sono applicabili) Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o trecce. Questo programma non prevede la cottura.

PROGRAMMA 9: MARMELLATA

(il colore, le dimensioni della pagnotta e il tempo di ritardo non sono applicabili) Per la preparazione di marmellate.

PROGRAMMA DI COTTURA 10: DOLCI

(le dimensioni della pagnotta non sono applicabili) Impasta, lievita e cuoce ma solo impasti con bicarbonato di sodio o lievito in polvere

PROGRAMMA DI COTTURA 11: PANE PER I SANDWICH:

impasta, lievita e cuoce il pane per i sandwich. Per la cottura di pane dalla consistenza leggera e con una crosta più sottile.

PROGRAMMA DI COTTURA 12: COTTURA

(le dimensioni della pagnotta e il tempo di ritardo non sono applicabili, ma il tempo di funzionamento è regolabile usando il pulsante "TEMPO+" o

"TEMPO-". Premendo il pulsante "TEMPO+" o "TEMPO-" una volta, il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto. L'intervallo di tempo regolabile è compreso tra 10–60 minuti) Per la cottura aggiuntiva di tipi di pane troppo leggeri o non molto cotti all'interno; questo programma non impasta e non lievita.

COLORE

Questo pulsante serve per selezionare la coloritura della crosta LEGGERA, MEDIA o SCURA. Premere il pulsante per selezionare il colore desiderato.

DIMENSIONE PAGNOTTA

Premere questo pulsante per selezionare le dimensioni della pagnotta. Il tempo totale di funzionamento può variare se le dimensioni della pagnotta sono differenti.

RITARDO (TEMPO + O TEMPO -)

Se si desidera attivare l'apparecchio più tardi si può usare il pulsante per configurare il tempo di ritardo. Si dovrà decidere il tempo che dovrà trascorrere prima che il pane sia pronto premendo il pulsante "TEMPO +" o "TEMPO -". Si noti che il tempo di ritardo deve comprendere il tempo di cottura del programma. Ossia, trascorso il tempo di ritardo, il pane è caldo e pronto per essere servito. Inizialmente selezionare il programma e il grado di brunitura, quindi premendo "TEMPO +" o "TEMPO -" si può aumentare o diminuire il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 13 ore.

Esempio: Sono le 20:30. Si vuole preparare il pane per il mattino successivo alle 7, ossia entro 10 ore e 30 minuti. Selezionare il menu, il colore, le dimensioni della pagnotta, quindi con TEMPO+ o TEMPO - aggiungere il tempo finché non appare 10:30 sul display LCD. Quindi premere INTERRUZIONE/AVVIO per attivare il programma di ritardo. Lampeggeranno i punti e sul LCD inizierà il conto alla rovescia che illustra il tempo rimanente. Alle 7 del mattino si avrà il pane fresco. Se non si vuole estrarre subito il pane, si avvia il tempo per mantenerlo caldo, pari a 1 ora.

Nota: Per la cottura ritardata si consiglia di non utilizzare ingredienti facilmente deperibili, quali: uova, latte, frutta, cipolle, ecc.

MANTENIMENTO IN CALDO

Il pane può essere mantenuto in caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se invece si vuole estrarre il pane, spegnere il programma usando il pulsante AVVIO/ INTERRUZIONE.

NOTA: I programmi IMPASTO e MARMELLATA non hanno la funzione per mantenere in caldo.

MEMORIA

In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la preparazione del pane, il processo di preparazione continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante Avvio/Interruzione. Se il tempo dell'interruzione supera i 10 minuti la memoria andrà persa e la macchina per il pane dovrà essere riavviata. Se l'impasto al momento dell'interruzione dell'energia elettrica non è andato oltre la fase di impasto, premere il pulsante — AVVIO/

INTERRUZIONE" per continuare il programma dall'inizio.

AMBIENTE

La macchina funziona in modo adeguata in una vasta gamma di temperature ambiente ma la pagnotta lievitata presenterà dimensioni differenti a seconda se è stata preparata in un ambiente molto caldo o molto freddo. Si consiglia una temperatura ambiente compresa tra 15°C e 34°C.

DISPLAY DI AVVISO:

Non utilizzare la macchina per il pane se non si è raffreddata o scaldata. Se sul display appare "HHH" dopo aver avviato il programma, la temperatura nello stampo per il pane è troppo elevata. Arrestare il programma e scollegare immediatamente dalla presa a muro. Quindi aprire il coperchio, far raffreddare completamente la macchina prima di usarla di nuovo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "LLL" dopo aver avviato il programma, vuol dire che la temperatura nello stampo per il pane è troppo bassa. Sistemare la macchina per il pane in un ambiente più caldo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "EE0" dopo aver premuto il pulsante Avvio/Interruzione vuol dire che il circuito del sensore di temperatura è interrotto, far controllare il sensore da un esperto autorizzato. Se sul display appare "EE1", vuol dire che si è verificato un cortocircuito del sensore di temperatura.

AL PRIMO UTILIZZO

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, potrebbe esserci una piccola emissione di fumo con odore caratteristico. Si tratta di una condizione normale che dura poco. Controllare l'adeguata ventilazione dell'apparecchio.

1. Controllare che tutti i pezzi e gli accessori siano completi e privi di danni.
2. Pulire tutti i componenti secondo l'ultima sezione "Pulizia e manutenzione"
3. Impostare la macchina per il pane nella modalità di cottura e far cuocere per 10 minuti. Quando l'unità si è raffreddata pulirla ancora una volta.
4. Asciugare tutti i componenti con cura e montarli in modo che l'apparecchio sia pronto per l'uso.

PREPARAZIONE DEL PANE

1. Posizionare la teglia, ruotarla in senso orario finché non scatta nella posizione corretta. Fissare la lama impastatrice sugli alberi di azionamento. Ruotare le pale in senso orario finché non scattano in posizione. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore, prima di inserire le pale, in tal modo l'impasto non aderirà sotto le pale e potranno essere tolte con facilità dal pane.
2. Sistemare gli ingredienti nella teglia per il pane. Seguire l'ordine indicato nella ricetta. Di solito l'acqua o le sostanze liquide sono introdotte per prime, quindi si aggiunge zucchero, sale e farina; aggiungere il lievito di birra o in polvere come ultimo ingrediente. In caso di impasti

pesanti con segale o farina integrale, si consiglia di invertire l'ordine degli ingredienti, ossia di introdurre prima il lievito di birra e la farina e infine il liquido per ottenere un impasto migliore.

3. Col dito effettuare un lieve incavo su un lato della farina. Introdurre il lievito nell'incavo. Controllare che non giunga in contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
4. Chiudere delicatamente il coperchio e introdurre la spina del cavo di alimentazione in una presa a parete.
5. Premere il pulsante Menu, finché non si seleziona il programma desiderato.
6. Premere il pulsante COLORE per selezionare il colore desiderato della crosta. (se applicabile).
7. Premere il pulsante DIMENSIONI PAGNOTTA per selezionare le dimensioni desiderate (se applicabile).
8. Impostare il tempo di ritardo premendo il pulsante Tempo+ o Tempo-. Saltare questo passaggio se si desidera che la macchina per il pane, inizi subito a funzionare.
9. Premere il pulsante AVVIO/INTERRUZIONE per iniziare la preparazione.
10. Quando il processo è stato completato verranno emessi 10 segnali acustici. Premere il pulsante AVVIO/INTERRUZIONE per ca. 2-4 secondi per arrestare il processo e prelevare il pane. Aprire il coperchio e facendo uso dei guanti da forno, afferrare la maniglia della teglia. Ruotare la teglia in senso antiorario e tirare la teglia verso l'alto ed estrarla dalla macchina.
11. Usare una spatola per teglie antiaderenti per staccare delicatamente i bordi del pane dalla teglia.

Attenzione: la teglia e il pane possono essere molto caldi! Procedere sempre con cautela e indossare guanti da forno.

12. Capovolgere la teglia su una superficie pulita e scuotere delicatamente finché non fuoriesce il pane.
13. Prelevare con cautela il pane dalla teglia e lasciar raffreddare per 20 minuti circa, prima di affettare.
14. Se al termine della cottura non si è presenti nella stanza o se non è stato premuto il pulsante AVVIO/INTERRUZIONE, il pane verrà tenuto automaticamente in caldo per 1 ora (se applicabile), quando l'operazione di mantenimento in caldo è conclusa, verrà emesso un segnale acustico.
15. Quando non in uso o al termine della preparazione, spegnere l'interruttore di alimentazione e sfilare il cavo di alimentazione dalla presa.

Nota: Prima di affettare la pagnotta, usare il gancio per togliere la lama impastatrice nascosta nella parte bassa del pane. La pagnotta è calda, per cui non usare le mani nude per rimuovere la lama impastatrice.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dall'alimentazione e farla raffreddare prima di pulirla.

1. **Stampo per il pane:** Pulire internamente ed esternamente con un panno umido. Non usare strumenti appuntiti o abrasivi per preservare intatto il rivestimento antiaderente. Prima di montare lo stampo questo deve essere completamente asciutto.
2. **Pala impastatrice:** Se è difficile smontare la barra impastatrice dall'asse, riempire il contenitore con acqua calda e lasciar agire per ca. 30 minuti. A questo punto è possibile rimuovere facilmente la pala impastatrice per pulirla. Anche la pala deve essere pulita con un panno in cotone inumidito. Si noti che sia lo stampo per il pane che la pala impastatrice possono essere lavati in lavastoviglie.
3. **Coperchio e vetro:** pulire il coperchio internamente ed esternamente con un panno lievemente umido.
4. **Alloggiamento:** pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno bagnato. Non usare detergenti abrasivi per la pulizia altrimenti si rovina la lucentezza della superficie. Non immergere l'alloggiamento in acqua per pulirlo.
5. Prima di riporre la macchina per il pane controllare che si sia raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE

1. Farina per pane

La farina per pane presenta un contenuto elevato di glutine, (per cui è detta ricca di glutine e contiene anche molte proteine) è molto elastica e mantiene la lievitazione. Considerato che il contenuto di glutine è maggiore di quello della farina comune può essere usata per preparare pane di grandi dimensioni e con una migliore fibra interna. Il pane per farina è l'ingrediente più importante per la preparazione del pane.

2. Farina 00

La farina 00 è ottenuta mescolando farina di grano tenero e di grano duro scelte, ed è utilizzabile per preparare velocemente pane o dolci.

3. Farina integrale

La farina integrale è ottenuta macinando il grano intero, contiene la crusca e il glutine; la farina integrale è più pesante e più nutriente della farina comune. Il pane che si ottiene impastando la farina integrale, di solito è di piccole dimensioni. Per cui molte ricette di solito combinano la farina integrale e quella per il pane, per ottenere risultati ottimali.

4. Farina di granoturco nero

La farina di granoturco nero, anche detta "farina grezza" e una farina ad alto contenuto di fibre molto simile a quella integrale. Per ottenere del pane di grandi dimensioni deve essere usata in combinazione con una proporzione elevata di farina per pane.

5. Farina per dolci

La farina per dolce è ottenuta dalla macinazione della farina 00, una farina a basso contenuto di proteine usata soprattutto per la preparazione di dolci. I vari tipi di farina non sembrano molto differenti. Tuttavia i risultati di lievitazione o i vari tipi di farina sono molto differenti a seconda dell'area di coltivazione e raccolto, del processo di macinazione e della durata della conservazione. Si possono scegliere farine di produttori differenti sul mercato locale, per provare, assaggiare e confrontare la qualità e per scegliere quella con cui produrre i risultati migliori secondo la propria esperienza e il proprio gusto.

6. Farina di mais e farina di avena

La farina di mais e quella di avena sono ottenute macinando rispettivamente il mais e l'avena, che sono entrambi ingredienti aggiuntivi usati per realizzare del pane integrale e per esaltare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per ottenere il sapore dolce e il colore del pane. Favorisce la lievitazione. Si usa per lo più lo zucchero bianco. Zucchero di canna, zucchero a velo, possono essere usati per applicazioni speciali.

8. Lievito

Il lievito supera il processo di lievitazione, quindi produce anidride carbonica, consentendo al pane di espandersi e rendendo le fibre interne più morbide. Tuttavia, le necessità di lievitazione rapida hanno bisogno dei carboidrati presenti nello zucchero e nella farina.

- 1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 cucchiaini di lievito istantaneo
- 1,5 cucchiaini di lievito attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo
- 2 cucchiaini di lievito attivo = 1,5 cucchiaino di lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigo perché si rovina a temperature elevate, prima dell'uso controllare la data e la conservazione del lievito. Dopo l'uso reintrodurre in frigorifero. Di solito la mancata lievitazione è provocata dal lievito non più attivo.

Le modalità descritte di seguito servono per controllare se il lievito è fresco e attivo oppure no.

- (1) versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50°C) in un bicchiere dosatore.
- (2) Versare 1 cucchiaino di zucchero nel bicchiere e mescolare quindi, spolverizzare 2 cucchiaini di lievito sull'acqua.
- (3) Posizionare il bicchiere dosatore in un posto caldo per circa 10min. Non mescolare l'acqua.
- (4) Si formerà 1 tazza di schiuma. Altrimenti il lievito non è più attivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Il sale tuttavia può impedire la lievitazione. Non utilizzare mai una quantità di sale in eccesso. Se lo si desidera si può anche non usare il sale. Senza sale si ottiene un pane di dimensioni più grandi.

10. Uova

Le uova migliorano la consistenza del pane, lo rendono più nutriente e di dimensioni più grandi; aggiungere le uova. Se si aggiungono le uova occorre aprirle e mescolarle uniformemente.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso rende il pane soffice e ne ritarda la conservazione. Il burro deve essere fuso o tagliato a pezzi prima dell'uso in modo da poter essere mescolato in modo uniforme quando tolto dal frigorifero.

12. Lievito chimico in polvere

Il lievito chimico in polvere è usato per la lievitazione ultra-rapida del pane e dei dolci. Non ha bisogno di tempo di lievitazione e produce dei gas che formano delle bolle o ammorbidiscono la consistenza del pane usando il principio chimico.

13. Bicarbonato di sodio

Presenta gli stessi principi esposti in precedenza. Può essere usato in combinazione con lievito chimico in polvere.

14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per la realizzazione del pane. In generale, una temperatura dell'acqua compresa tra 20°C e 25°C è quella più appropriata. La temperatura dell'acqua tuttavia dovrebbe essere compresa tra 45-50°C per ottenere la lievitazione rapida necessaria per il pane Ultra - rapido. L'acqua può essere sostituita dal latte fresco o dall'acqua mescolata con latte in polvere al 2%, migliorando il sapore del pane e il colore della crosta. Alcune ricette possono utilizzare dei succhi per migliorare il sapore del pane quali per es.: succo di mela, succo d'arancia, succo di limone, ecc.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Uno dei passaggi importanti per ottenere dell'ottimo pane è l'uso della quantità appropriata di ingredienti. Si consiglia vivamente di usare un bicchiere dosatore, un cucchiaino dosatore per ottenere una quantità precisa, altrimenti il risultato sarà compromesso.

1. Misurazione degli ingredienti liquidi

L'acqua, il latte fresco o il latte in polvere devono essere misurate con i bicchieri dosatori.

Osservare il livello del bicchiere dosatore, da un punto di vista orizzontale rispetto allo stesso. Quando si misura l'olio o altri ingredienti, pulire il bicchiere dosatore con cura, senza lasciare residui.

2. Misurazione degli ingredienti secchi, in polvere

Gli ingredienti in polvere devono essere mantenuti in condizioni naturali e disciolti, livellare il contenuto delicatamente, per ottenere una misurazione accurata.

3. Sequenza degli ingredienti

La sequenza di introduzione degli ingredienti deve essere rispettata e in generale è la seguente: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere, ecc. Quando si introducono gli ingredienti, la farina non deve essere del tutto inumidita dal liquido. Il lievito può essere posizionato solo sulla farina asciutta. Inoltre, il lievito non deve venire a contatto col sale. Se si usa la funzione di aggiunta automatica degli ingredienti, dopo aver impastato gli ingredienti, alla miscela verranno aggiunti automaticamente gli

ingredienti a base di frutta. Se la funzione di ritardo è programmata per un lungo periodo di tempo, non aggiungere ingredienti facilmente deperibili quali uova o ingredienti a base di frutta.

SPECIFICHE

AC 220-240V ~ 50Hz, 800W



Smaltimento Ecologico

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N.	Problema	Causa	Soluzione
1	Dal foro di ventilazione fuoriesce del fumo durante la cottura	Alcuni ingredienti aderiscono all'elemento riscaldante o alle parti nelle vicinanze, al primo utilizzo, l'olio resta sulla superficie dell'elemento riscaldante.	Scollegare la macchina per il pane e pulire l'elemento riscaldante evitando di ustionarsi, al primo utilizzo, utilizzare all'asciutto e aprire il coperchio.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Quando si mantiene il pane caldo e lo si lascia nell'apposita teglia a lungo, fuoriesce molta acqua	Estrarre subito il pane senza mantenerlo al caldo
3	L'estrazione del pane è difficoltosa	Le lame aderiscono saldamente all'albero nella teglia del pane.	Dopo aver estratto il pane, versare acqua calda nella teglia e immergere le lame per 10 minuti, quindi estrarle e pulirle.
4	Gli ingredienti non sono mescolati in modo uniforme e la cottura non è ottimale	1. Il menu del programma selezionato non è appropriato	Selezionare il menu del programma appropriato
		2. Dopo il funzionamento il coperchio è stato aperto varie volte e la crosta non è diventata marrone	Non aprire il coperchio
		3. La resistenza di miscelazione è elevata per cui le lame non riescono a girare e a mescolare in modo adeguato.	Controllare il foro delle lame impastatrici, estrarre il pane e azionare senza carico; se l'unità non funziona correttamente contattare il centro di assistenza autorizzato.
5	Sul display appare "H:HH" dopo aver premuto il pulsante "avvio/interruzione"	La temperatura nella macchina per il pane è troppo elevata per preparare il pane.	Premere il pulsante "avvio/interruzione" e scollegare la macchina per il pane, quindi estrarre la teglia e lasciare aperto il coperchio finché l'unità non si è raffreddata
6	Si sente il rumore del motore ma l'impasto non viene lavorato	La teglia del pane è fissata in modo inappropriato o l'impasto è troppo grande per essere impastato	Controllare che la teglia del pane sia fissata in modo appropriato e che l'impasto venga effettuato secondo la ricetta pesando gli ingredienti con cura.
7	Le dimensioni del pane sono eccessive e il coperchio non si chiude.	La lievitazione è eccessiva o la farina o l'acqua sono in eccesso oppure la temperatura ambiente è troppo elevata	Controllare i fattori indicati in precedenza, ridurre in modo appropriato la quantità secondo i motivi effettivi del problema
8	Le dimensioni del pane sono troppo piccole oppure il pane non ha lievitato	Non è stato immerso il lievito oppure il lievito è stato introdotto in quantità insufficiente; l'attività del lievito potrebbe essere compromessa dalla temperatura eccessiva dell'acqua oppure il lievito è stato mescolato insieme al sale, oppure la temperatura ambiente è troppo bassa.	Controllare la quantità e le prestazioni del lievito, aumentare la temperatura ambiente in modo adeguato.
9	Dough is so large to overflow bread pan	La quantità di liquidi in eccesso ha reso l'impasto troppo morbido e anche il lievito è stato aggiunto in quantità eccessiva.	Ridurre la quantità di liquidi e migliorare la durezza dell'impasto.
10	Il pane crolla al centro durante la cottura	1. La farina usata non è adeguata e non consente la lievitazione	Usare farina per pane o di durezza adeguata.
		2. La velocità di lievitazione è troppo rapida o la temperatura di lievitazione è troppo alta	Il lievito è usato al di sotto della temperatura ambiente
		3. L'acqua in eccesso rende l'impasto umido e morbido.	In base alla capacità di assorbimento dell'acqua, regolare la quantità di acqua nella ricetta
11	Il peso del pane è molto elevato e la consistenza è troppo densa	1. Troppa farina o poca acqua	Ridurre la farina o aumentare l'acqua
		2. Troppi ingredienti a base di frutta o troppa farina integrale	Ridurre la quantità degli ingredienti corrispondenti e aumentare il lievito
12	Le parti centrali sono cave quando si taglia il pane	1. Troppa acqua o lievito oppure non è stato aggiunto il sale	Ridurre l'acqua in modo appropriato o il lievito e controllare il sale
		2. La temperatura dell'acqua è troppo alta	Controllare la temperatura dell'acqua
13	La superficie del pane aderisce agli ingredienti in polvere	L'impasto del pane presenta ingredienti troppo glutinosi come il burro o le banane, ecc.	Non aggiunge ingredienti troppo glutinosi nel pane.
		La funzione di miscelazione non è adeguata perché l'acqua è scarsa	Controllare l'acqua e la struttura della macchina per il pane
14	La crosta è troppo spessa e il colore della cottura è troppo scuro quando preparo dolci o cibi che contengono molto zucchero	Ingredienti o ricette differenti influiscono in modo diverso sulla preparazione del pane e il colore della cottura è molto scuro per la presenza dello zucchero.	Se il colore della cottura è troppo scuro per la ricetta con molto zucchero, premere il pulsante avvio/ interruzione per interrompere il programma 5-10 min prima del tempo di ultimazione previsto. Prima di estrarre il pane o il dolce lasciarlo nella teglia per circa 20 minuti col coperchio chiuso

دليل التعليمات

اقرأ هذا الكتيب بشكل كامل قبل الاستخدام، واحتفظ به للرجوع إليها في المستقبل.

إجراءات وقائية هامة:

ينبغي دائماً – قبل استخدام الأجهزة الكهربائية – إتباع احتياطات السلامة الأساسية التالية:

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. قبل استخدام الجهاز؛ تحقق من أن جهد المصدر الكهربائي بالمنزل، متوافق مع الجهد الكهربائي المدون على لوحة تصنيف الجهاز.
3. لا تشغيل أي جهاز في حالة تلف السلك أو القابيس (الفيشة)، أو بعد ملاحظة سوء أداء الجهاز، أو في حالة سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى الصانع أو إلى أقرب مركز خدمة مرخص، وذلك لأغراض الفحص والإصلاح أو القيام بالضبط الكهربائي الميكانيكي.
4. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو وسائل المسك.
5. لاغمر السلك، أو القابيس (الفيشة)، أو المبيت في الماء أو في أي سائل آخر؛ وذلك للحماية من الصدمة الكهربائية.
6. أفضل القابيس (الفيشة) من المقبس (البريزة)، وذلك في حالة عدم استخدام الجهاز، وفي حالة إضافة أو إزالة مكونات للجهاز، وأيضاً قبل تنظيف الجهاز.
7. لا تترك السلك معلقاً حول حواف الطاولة أو الأسطح الساخنة.
8. استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل جهة تصنيع الجهاز، في يتسبب في حدوث إصابات.
9. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من سن 8 أعوام فما فوق؛ كما يمكن استخدامه من قبل الأشخاص من ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، وذلك إذا تم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة بطريقة آمنة، مع فهم المخاطر المتعلقة باستخدام الجهاز. يجب ألا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستخدم؛ إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع توافر الإشراف.
10. حافظ على الجهاز وسلك التوصيل الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
11. لاتضع الجهاز على، أو بالقرب من، الغازات الساخنة أو المواد الكهربائية، أو داخل فرن ساخن.
12. لاتلمس الأجزاء المتحركة أو الدوارة أثناء عملية الخبز.
13. لاتضع الجهاز في وضع التشغيل أبداً، دون وضع وعاء الخبز المملوء بالمكونات بشكل صحيح.
14. لاتدق على قمة أو حواف وعاء الخبز بغرض إزالة الوعاء؛ حيث قد يتسبب ذلك في تلف وعاء الخبز.
15. لايجب إدخال الورق المعدني أو أي مواد أخرى داخل جهاز صنع الخبز؛ حيث قد يتسبب ذلك في زيادة خطر حدوث الحريق، أو حدوث دائرة قصر (شورت).
16. لاتغطي جهاز صنع الخبز-أبداً- بمنشفة أو أي مادة أخرى؛ حيث يجب تمكين الحرارة والبخار من التسرب بشكل حر. يمكن أن يتسبب تغطية الجهاز أو ملامسته لمادة قابلة للاحتراق، في حدوث حريق.
17. لاتستعمل الجهاز في غير الغرض المخصص له.
18. لاتستخدم الجهاز في الأماكن المفتوحة.
19. الجهاز ليس مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي، أو بنظام منفصل للتحكم عن بعد.
20. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وللإستخدامات المشابهة مثل:
 - مناطق مطابخ العاملين في المحلات، والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - المنازل الموجودة بالمزارع؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق، والمتلات وبيئات أماكن الإقامة الأخرى؛
 - بيئات الأسرة والقطر
21. لاتشغل الجهاز دون وضع وعاء الخبز في مكانه؛ وذلك لتجنب إتلاف الجهاز.
22. احتفظ بهذه التعليمات.

تعرف على جهاز صنع الخبز الخاصة بك (شكل A)

- | | | |
|-----------------|-----------------------------|------------------------|
| 1. لسان الغطاء | 5. الوعاء | 9. ملعقة القياس |
| 2. نافذة الرؤية | 6. شفرة العجن | 10. خطاف |
| 3. الغطاء | 7. لوحة التحكم (انظر أدناه) | 11. غطاء فتحات التهوية |
| 4. وعاء خبز | 8. كوب القياس | 12. فتحة التهوية |

التعريف بالوظائف (شكل B)

1. هذه تشير إلى البرنامج الذي اخترته
2. وقت التشغيل لكل برنامج

تشغيل/ إيقاف (START/STOP)

لتشغيل وإيقاف برنامج الخبز المختار.

اضغط زر "START/STOP" مرة واحدة لتشغيل البرنامج. سوف تسمع نغمة "بيب" قصيرة، وتبدأ النقطتان الموجودتان في شاشة عرض الوقت في الوميض، ويبدأ البرنامج في العمل. بعد أن يبدأ البرنامج في العمل، تكون جميع الزواير الأخرى غير مفعلّة، فيما عدا زر "STOP/START".

لإيقاف البرنامج، اضغط زر "START/STOP" حوالي 3 ثوانٍ إلى أن تسمع النغمة "بيب"، وذلك لتأكيد أنه قد تم إيقاف البرنامج. سوف تساعد هذه الخاصية في منع أي إخلال غير متعمد بتشغيل البرنامج.

الاحتفاظ بالخبز دافئاً

يمكن الاحتفاظ بالخبز دافئاً بشكل أوتوماتيكي لمدة 60 دقيقة بعد الخبز. إذا أردت إخراج الخبز، أوقف البرنامج باستخدام زر/STOP/START.

ملاحظة: لا يحتوي برنامجي العجن ووالطن على وظيفة الاحتفاظ بالحرارة.

الذاكرة

إذا انفصل مصدر التيار الكهربائي أثناء إعداد الخبز، فسوف تستمر عملية إعداد الخبز أوتوماتيكياً في خلال 10 دقائق، حتى دون ضغط زر START/STOP. إذا تجاوزت فترة انفصال مصدر التيار الكهربائي الـ 10 دقائق؛ فإنه لن يكون من الممكن الاحتفاظ بالذاكرة، وفي هذه الحالة يجب إعادة تشغيل جهاز صنع الخبز، ولكن إذا لم يكن العجين قد تجاوز مرحلة العجن عند انفصال مصدر التيار الكهربائي؛ فيمكنك ضغط زر START/STOP لتشغيل البرنامج من البداية.

البيئة

يمكن للجهاز العمل خلال مدى واسع من درجات الحرارة، ولكن سوف سوف يختلف حجم الرغيف في حالة الغرفة الدافئة جداً، عنه في حالة الغرفة الباردة جداً. نقترح أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 15-34 درجة مئوية.

عرض التحذير:

لاتحاول بدء تشغيل جهاز صنع الخبز، وذلك قبل أن يتم تبريده، أو قبل أن يتم تدفئته. إذا ظهر على الشاشة "H:HH"، بعد بدء تشغيل البرنامج؛ فإن ذلك يعني أن درجة الحرارة داخل الجهاز مازالت مرتفعة جداً. يجب إيقاف البرنامج وفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي فوراً. ثم افتح الغطاء وأترك الجهاز ليبرد تماماً، وذلك قبل استخدامه مرة أخرى (فيما عدا في حالة برنامج الخبز (BAKE) والمربى (JAM)). إذا ظهرت الحروف LLL على شاشة العرض بعد بدء تشغيل البرنامج؛ فهذا يعني أن درجة الحرارة داخل الجهاز منخفضة جداً. يجب أن تضع جهاز صنع الخبز في بيئة ذات درجة حرارة أعلى للاستخدام (وذلك فيما عدا برنامج الخبز (BAKE) والمربى (JAM)). إذا ظهر على الشاشة "EE0" بعد الضغط على زر START/STOP؛ فهذا يعني أن مستشعر درجة الحرارة يكون في وضع الدائرة المفتوحة، رجاء فحص المستشعر بعناية بواسطة خبير مرخص. إذا ظهرت الحروف EE1 على شاشة العرض، فإن هذا يعني أن مستشعر درجة الحرارة به دائرة قصر.

عند الاستخدام لأول مرة

قد ينبعث عن الجهاز القليل من الدخان ورائحة مميزة عند تشغيل الجهاز للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي وسريعاً ما سيتوقف. تأكد من وجود تهوية كافية للجهاز.

1. رجاء التأكد من أن جميع الأجزاء والملحقات كاملة وغير تالفة.
2. نظف جميع الأجزاء وفقاً للتعليمات الواردة في القسم الأخير "التنظيف والصيانة".
3. اضبط جهاز صنع الخبز على نمط الخبز، وشغل الجهاز فارغاً لمدة 10 دقائق. نظف الجهاز مرة أخرى؛ وذلك بعد أن يبرد.
4. جفف جميع الأجزاء بشكل كامل وجمعها، ومن ثم يكن الجهاز جاهزاً للاستخدام.

كيفية صنع الخبز

1. ضع وعاء الخبز في مكانه، ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت تركيبه في المكان الصحيح "كليك". ثبت سكين العجن على عمود التشغيل. لف العجائن في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت تركيبها في المكان الصحيح "كليك". يوصى بملء الثقوب بالسلي (المارجارين) المقاوم للحرارة، وذلك قبل وضع العجائن؛ حيث من شأن ذلك منع العجين من الالتصاق أسفل العجائن، كما يجعل من السهل تخلص العجائن من الخبز.
2. ضع المكونات في وعاء الخبز.
3. يجب -عادة- وضع الماء أو المواد السائلة أولاً؛ ثم إضافة السكر، والملح، والدقيق؛ وتضاف الخميرة، ومسحوق الخبز (البكينج باور) في النهاية. في حالة العجينة السميكة مع خبز الجاودار، أو الطحين الأسمر؛ فإننا نوصي بعكس ترتيب إضافة المكونات؛ وذلك بمعنواض الخميرة الجافة أولاً والدقيق، مع إضافة السوائل في النهاية؛ وذلك للحصول على عجينة أفضل.
3. استخدم أصبعك في تشكيل فجوة صغيرة على أحد جوانب الدقيق. ضع الخميرة في الفجوة. تأكد من عدم ملامسة الخميرة للمكونات السائلة أو الملح.
4. أغلق الغطاء برفق/، وصل القابس (الفيشة) إلى مصدر التيار الكهربائي.
5. اضغط زر MENU إلى أن يتم اختيار البرنامج الذي ترغب فيه.
6. اضغط زر COLOR لاختيار لون سطح (وجه) الرغيف الذي ترغب فيه. (إن وجد)
7. اضغط زر LOAF لاختيار حجم الرغيف الذي ترغب فيه (إن وجد).
8. اضبط وقت التأخير عن طريق الضغط على زر +TIME أو زر -TIME. يمكنك تخطي هذه الخطوة: إذا كنت ترغب في التشغيل الفوري لجهاز صنع الخبز.
9. اضغط زر START/STOP لبدء العمل.
10. سوف تستمع 10 نغمات "بيب" وذلك بمجرد اكتمال عملية الخبز. يمكنك ضغط الزر START/STOP لحوالي 2-4 ثواني؛ وذلك لإيقاف عملية الخبز وإخراج الخبز. افتح الغطاء وأمسك مقبض وعاء الخبز بإحكام مستخدماً قفاز الفرن. لف وعاء الخبز في عكس اتجاه عقارب الساعة، واسحب الوعاء في الاتجاه لأعلى ولخارج الجهاز.
11. استخدم ملعقة غير قابلة للالتصاق، وذلك لتخليص جوانب الخبز من الوعاء.
12. تنبيه: من الممكن أن يكون كل من وعاء الخبز والخبز في حالة ساخنة جداً؛ تعامل دائماً بحرص واستخدم قفاز الفرن.
12. اقلب وعاء الخبز على سطح نظيف، ومن برفق إلى أن يسقط الخبز على السطح النظيف.
13. اخرج الخبز بعناية من الوعاء، واتركه لمدة 20 دقيقة حتى يبرد، وذلك قبل تقطيعه إلى شرائح.
14. إذا كنت خارج الغرفة أو لم تضغط على الزر START/STOP في نهاية العملية، سيظل الخبز ساخناً تلقائياً لمدة ساعة واحدة(إن أمكن ذلك)، عند الانتهاء من فترة الاحتفاظ بالخبز ساخناً، ستسمع صغيراً.

القائمة (MENU) (شكل B)

يستخدم لضبط البرامج المختلفة. سوف يتغير البرنامج، وذلك مع كل ضغط لهذا الزر (ويكون ذلك مصحوباً بنغمة "بيب" قصيرة). سوف يتم تدوير وعرض الـ 12 قائمة على شاشة العرض؛ وذلك عند الضغط المستمر على هذا الزر. اختر البرنامج الذي ترغب فيه. سوف يتم أدناه شرح وظائف الـ 12 قائمة.

برنامج الخبز 1: الأساسي (BASIC)

لأنواع الخبز الأبيض والمخلوط والمكونة أساساً من دقيق القمح أو دقيق الجاودار (الشيلم)، ويتميز هذا الخبز بالتماسك. يمكنك ضبط درجة لون سطح الخبز وذلك عن طريق زر اللون (Color).

برنامج الخبز 2: الخبز الفرنسي (FRENCH)

لأنواع الخبز الخفيف المصنوع من الدقيق الفاخر. عادة مايكون الخبز رقيق وذو سطح متموج. ويعتبر هذا النوع من الخبز غير مناسب لخبز الأصناف التي تتطلب استخدام الزيد، أو المارجرين أو الحليب.

برنامج الخبز 3: القمح الكامل (WHOLE WHEAT)

لأنواع الخبز ذات النوعيات الثقيلة من الدقيق التي تتطلب مرحلة أطول من العجين والتخمير (دقيق القمح الكامل، ودقيق الجاودار على سبيل المثال). هذا النوع من الخبز يكون مدمج بشكل أكثر كما أنه يكون ثقيل.

برنامج الخبز 4: سريع (QUICK)

(لا ينطبق على حجم الخبز ووقت التأخير) عجن، وتخمير وخبز الرغبة باستخدام صودا الخبز أو مسحوق الخبز (باكينج باور). الخبز الذي يتم خبزه من خلال هذا الإعداد، يكون عادة أصغر حجماً، وذو قوام كثيف.

برنامج الخبز 5: الحلوى (SWEET)

لأنواع الخبز التي تشتمل على إضافات مثل عصائر الفاكهة، وجوز الهند المبشور، والزبيب، والفاكهة المجففة، والشيكولاته أو السكر المضاف. يكون الخبز خفيف ورقيق، وذلك نتيجة لطول فترة التخمير.

برنامج الخبز 6: فائق السرعة (ULTRA FAST)

(لا ينطبق وقت التأخير) عجن، وتخمير وخبز بطريقة سريعة جداً. ولكن الخبز الناتج يكون الأكثر صلابة من جميع الأنواع الأخرى.

البرنامج 7: الخالي من الجلوتين (GLUTEN FREE)

لأنواع الخبز المصنوع من الدقيق الخالي من الغلوتين وخططات الخبز. تتطلب أنواع الدقيق الخالي من الغلوتين فترة أطول لامتصاص السوائل، كما أن لها خواص تخمر مختلفة.

برنامج الخبز 8: العجينة (DOUGH)

(لا ينطبق اللون وحجم الخبز) لتحضير العجين المخمر لصنع الكعك، والبيرة أو العجائن المضفرة. وفي هذا البرنامج لا يتم إجراء عملية الخبز.

البرنامج 9: المربى (JAM)

(لون الرغيف وحجم الرغيف ووقت التأخير غير منطبق) لصنع المربات.

برنامج الخبز 10: الكيك (CAKE)

(لا ينطبق حجم الخبز) العجن، والتخمير والخبز، ولكن يتم التخمير باستخدام الصودا أو مسحوق الخبز (باكينج باور).

برنامج الخبز 11: الخبز (SANDWICH)

الخبز فقط، ودون عجن أو تخمير. يستخدم أيضاً لزيادة وقت الخبز على الإعدادات المختارة.

البرنامج 12: التخميص (BAKE)

(لا ينطبق حجم الخبز ووقت التأخير، ولكن يمكن ضبط وقت التشغيل من خلال الضغط على الزر "TIME+" أو "TIME-". عند الضغط على الزر "TIME+" مرة واحدة، سيزيد الوقت أو يقل بمقدار دقيقة واحدة. ويكون نطاق الوقت المضبوط 10-60 دقائق)

للقيام بعمليات خبز الخبز الرقيق للغاية أو الذي لم يتم خبزه بالكامل، لا يوجد في هذا البرنامج ميزة العجن أو زيادة الخبز.

اللون (COLOR)

يمكنك من خلال هذا الزر اختيار درجة لون سطح الرغيف فاتح (LIGHT)، متوسط (MEDIUM)، أو غامق (DARK). اضغط على هذا الزر لاختيار اللون الذي ترغب فيه.

حجم الرغيف (LOAF)

اضغط على هذا الزر لاختيار حجم رغيف الخبز. رجاء ملاحظة أن الوقت الكلي للتشغيل قد يختلف مع اختلاف حجم الرغيف.

التأخير (TIME+ أو -TIME)

يمكنك استخدام هذا الزر لضبط وقت التأخير؛ وذلك إذا كنت ترغب في ألا يبدأ الجهاز في العمل فوراً.

يجب أن تحدد الفترة التي تمر قبل أن يكون الخبز جاهزاً؛ وذلك بالضغط على زر +TIME أو زر -TIME. رجاء ملاحظة أن وقت التأخير يجب أن يتضمن وقت الخبز الخاص بالبرنامج. وذلك بمعنى، أن يكون بالإمكان تقديم الخبز الساخن، عند انتهاء وقت التأخير الذي تم اختياره. يجب -أولاً- اختيار البرنامج ودرجة لون سطح الرغيف، ثم الضغط على زر +TIME أو -TIME؛ وذلك لزيادة أو تخفيض وقت التأخير، بترتيب مقداره 10 دقائق. الحد الأقصى للتأخير هو 13 ساعة .

مثال: على افتراض أن الساعة الآن هي 8:30 مساءً؛ إذا رغبت في أن يكون الخبز جاهزاً في الساعة السابعة من صباح اليوم التالي؛ بمعنى أن يكون جاهزاً بعد 10 ساعات و 30 دقيقة. اختر القائمة الخاصة بك، ودرجة لون سطح الرغيف، وحجم الرغيف ثم اضغط زر +TIME أو زر -TIME؛ وذلك لإضافة الوقت إلى أن يظهر 10:30 على شاشة العرض. ثم اضغط زر START/STOP لتشغيل برنامج التأخير الذي تم اختياره. يمكنك مشاهدة النقطة وهي تومض، كما تبدأ شاشة العرض في العد التنازلي لبيان الوقت المتبقي. سوف تحصل على الخبز الطازج في الساعة 7:00 صباحاً، إذا لم تكن ترغب في إخراج الخبز فوراً؛ فسوف تبدأ وظيفة الاحتفاظ بالخبز ساخناً، والتي تستمر لمدة ساعة.

ملاحظة: لاستخدام المكونات سريعة التلف مثل البيض، والحليب الطازج، والفاكهة، الخ، وذلك في حالة استخدام وظيفة تأخير الخبز.

9. الملح

يعتبر الملح ضرورياً لتحسين مذاق ولون سطح (وجه) الخبز، ولكن من الممكن أيضاً أن يعوق الملح تخمر الخميرة. لاستخدام أبداً كمية من الملح أكثر من اللازم في أي من وصفات الخبز. يمكنك حذف هذه الخطوة ، إذا لم تكن ترغب في استخدام الملح. وقد يصبح الخبز أكبر حجماً في حالة عدم استخدام الملح.

10. البيض

يمكن أن يحسن البيض من قوام الخبز، كما يجعل الخبز أكثر قيمة غذائية وأكبر حجماً، كما يضيف المذاق الخاص للبيض إلى الخبز. عند استخدام البيض، يجب أن ينزع القشر، وأن يتم تقليبها بشكل متساو.

11. الشحوم، والزبد، وزيت الخضروات

يمكن أن يتسبب استخدام الشحوم في إضافة نعومة وفترة تخزين أطول للخبز. يجب صهر الزبد أو تقطيعها إلى قطع صغيرة قبل الاستخدام، وذلك بحيث يمكن تقليبها بشكل متساو؛ وذلك عند إخراجها من الثلاجة.

12. مسحوق الخبز (الباكينج باوذر)

يستخدم مسحوق الخبز بشكل أساسي لتخمير الخبز فائق السرعة والكلع. وذلك حيث أنه لا يحتاج إلى وقت للتخمير وإنتاج الغاز الذي سوف يشكل فقاعة أو يضيف نعومة إلى قوام الخبز باستخدام المادئ الكيميائية.

13. الصودا

نفس الأساس الوارد أعلاه. ويمكن استخدامه أيضاً في توليفة مع مسحوق الخبز (الباكينج باوذر)

14. الماء والسوائل الأخرى

يعتبر الماء مكوناً أساسياً لإعداد الخبز. وبصفة عامة، تعتبر درجة الحرارة بين 20-25 درجة مئوية هي الأكثر ملائمة. ولكن يجب أن تكون درجة حرارة الماء بين 45-50 درجة مئوية؛ وذلك للحصول على سرعة تخمر مناسبة لإعداد الخبز فائق السرعة. يمكن استبدال الماء بالطبيب الطازج أو الماء المخلوط بـ 2٪ من مسحوق الحليب، وهو ما يمكن أن يعزز من مذاق الخبز، ويحسن لون سطح الخبز. قد تتطلب بعض وصفات الخبز استخدام العصير؛ وذلك بغرض تحسين مذاق الخبز، وذلك مثل: عصير التفاح، وعصير البرتقال، وعصير الليمون وما إلى ذلك.

وزن المكونات

يعتبر استخدام الكميات الصحيحة من المكونات، أحد الخطوات الهامة لإعداد الخبز الجيد.

ويوصى بشدة باستخدام كوب المعايرة وملعقة المعايرة؛ وذلك بغرض الحصول على الكمية الصحيحة، وإلا فسوف تتأثر جودة الخبز بشكل كبير.

1. وزن المكونات السائلة

يجب وزن الماء، والحليب الطازج أو مسحوق الحليب باستخدام أكواب المعايرة.

راقب مستوى كوب المعايرة بوضع العينين في مستوى أفقي.

نظف كوب المعايرة تماماً دون ترك أي آثار من المكونات الأخرى؛ وذلك عند معايرة زيت الطعام أو أي مكونات أخرى.

2. قياس المسحوق الجاف

يجب حفظ المسحوق الجاف في ظروف طبيعية ودون تكدس، يتم تسوية أعلى كوب المعايرة برفق وباستخدام نصل، وذلك لضمان المعايرة الصحيحة.

3. تسلسل إضافة المكونات

يجب ملاحظة تسلسل إضافة المكونات، ويكون التسلسل بصفة عامة كما يلي: المكونات السائلة، البيض، الملح ومسحوق الحليب، الخ. لا يجب أن يكون الدقيق مبللاً بالكامل بالسائل؛ وذلك عند إضافة المكونات. يمكن إضافة الخميرة على الدقيق الجاف فقط. لا يجب أن تتلامس الخميرة مع الملح، وذلك على وجه التحديد. بعد أن يتم عجن الدقيق لبعض الوقت، سوف تذكر نغمة "بيب" بإضافة مكونات الفاكهة إلى المزيج. إذا تم إضافة مكونات الفاكهة في وقت مبكر أكثر من اللازم؛ فإن النكهة سوف تتناقص بعد المزج لفترة طويلة. لاتضع -أبداً- مكونات قابلة للفساد مثل البيض أو مكونات الفاكهة؛ وذلك في حالة استخدام وظيفة التأخير.

البيانات التقنية:

220-240 فولت، 50 هرتز، 800 وات

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة!

رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.



التنظيف والصيانة

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد؛ وذلك قبل التنظيف.

1. وعاء الخبز: امسح داخل وخارج الجهاز بقطعة من القماش المبلل. لاتستخدم أية عوامل حادة أو كاشطة؛ وذلك باعتبارات حماية الطلاء غير القابل للالتصاق. يجب تجفيف الوعاء بشكل كامل قبل تركيبه.
2. نصل (سكين) العجن: إذا كان من الصعب فك قضيب العجن من المحور، املء الوعاء بالماء الدافئ، واتركه ليتشرب لحوالي 30 دقيقة. من ثم يمكن تخليص العجان بسهولة وتنظيفه. امسح السكين أيضاً بقطعة من القماش القطني المبلل: رجاء ملاحظ أن كل من وعاء الخبز وسكين العجن قابلين للغسل الآمن في غسالة الأطباق.
3. الغطاء والنافذة: نظف داخل وخارج الغطاء بقطعة من القماش المندى بالماء. فتحة التهوية: للحفاظ على التهوية، يجب فصل غطاء فتحات التهوية لتنظيفه بشكل دوري.
4. المبيت: امسح بلطف السطح الخارجي للمبيت بقطعة من القماش المبلل. لاتستخدم أية منظفات كاشطة؛ حيث قد يتسبب ذلك في خفض اللامعية العالية لسطح الجهاز. لاتغمر، على الإطلاق، المبيت في الماء بغرض تنظيفه.
5. قبل تعبئة جهاز صنع الخبز بغرض تخزينه: تأكد من أن الجهاز قد تم تبريده بشكل كامل، وأنه نظيف وجاف، وضع الملعقة وسكين العجن في الدرج، وتأكد كذلك من غلق الغطاء.

تعريف بمكونات الخبز

1. دقيق الخبز

يشتمل دقيق الخبز على محتوى مرتفع من الجلوتين (ومن ثم يمكن تسميته أيضاً الدقيق عالي الجلوتين، وهو يشتمل على محتوى عالي من البروتين). وهو يتمتع بمرونة جيدة، ويمكنه المحافظة على حجم الخبز من الغور بعد التخمير. حيث أن محتوى دقيق الخبز من الجلوتين، يكون أعلى من محتوى الدقيق العادي؛ ومن ثم فإنه يمكن استخدامه لإعداد الخبز بحجم كبير والياف داخلية أفضل. يعتبر دقيق الخبز هو المكون الأكثر أهمية في عملية إعداد الخبز.

2. الدقيق الفاخر

يتم إعداد الدقيق العادي بخلط القمح الناعم والصلب المختار بعناية، والذي يمكن استخدامه لإعداد الخبز السريع أو الكلع.

3. دقيق القمح الكامل

يتم إعداد دقيق القمح الكامل عن طريق طحن القمح الكامل؛ وهو يحتوي على قشور القمح والجلوتين، ويعتبر دقيق القمح الكامل أثقل وأعلى قيمة غذائية من الدقيق العادي. وعادة يكون الخبز المصنوع من دقيق القمح الكامل صغير الحجم. ومن ثم، فإنه يتم في العديد من الوصفات خلط دقيق القمح الكامل ودقيق الخبز؛ وذلك بغرض الحصول على أفضل النتائج.

4. دقيق القمح الأسود

دقيق القمح الأسود، ويطلق عليه أيضاً "الدقيق الخشن" ، هو نوع من الدقيق ذو الألياف العالية، والذي يشبه دقيق القمح الكامل. ويجب

استخدام دقيق القمح الأسود، بالخلط مع نسبة عالية من دقيق الخبز؛ وذلك للحصول على الحجم الكبير بعد التخمير.

5. مسحوق الكعك (الكيك)

يتم إعداد مسحوق الكعك (الكيك) عن طريق طحن القمح أو القمح منخفض البروتين، والذي يستخدم بشكل خاص لإعداد الكعك (الكيك). الأنواع المختلفة من الدقيق تبدو متشابهة. وفي واقع الأمر، فإن أداء الخميرة أو قابلية الانتمصاص للأنواع المختلفة من الدقيق تختلف بشكل كبير، وذلك تبعاً لمناطق الزراعة، وأسباب النمو، وعملية الطحن وكذلك مدة التخزين. يمكنك اختيار الدقيق بأسماء تجارية مختلفة في السوق المحلية؛ وذلك للتجربة، والتذوق والمقارنة ثم اختيار النوع الذي يمكن الحصول منه على أفضل النتائج؛ وذلك وفقاً لخبراتك الخاصة والمذاق.

6. دقيق الذرة ودقيق الشوفان

يتم إعداد دقيق الذرة ودقيق الشوفان عن طريق طحن الذرة والشوفان على التوالي. ويعتبر دقيق الذرة ودقيق الشوفان مكونات إضافية تدخل في إعداد الخبز الخشن؛ والذي يدخل في تحسين النكهة والقوام.

7. السكر

يعتبر السكر مكوناً هاماً لإضافة مذاق حلو ولون إلى الخبز. كما يساعد في نفس الوقت على تخمير الخبز حيث يعمل كمادة غذائية للخميرة. ويستخدم السكر الأبيض على نطاق واسع. كما أنه من الممكن الحصول على السكر البني، ومسحوق السكر، وسكر القطن، وذلك بناءً على

8. الخميرة

تتولى الخميرة عملية تخمير العجين، ثم إنتاج ثاني أكسيد الكربون، مما يتسبب في تمدد الخبز وجعل الألياف الداخلية رخوة. وعلى كل حال، فإن التكاثر السريع للخميرة يحتاج إلى الكربوهيدرات الموجودة في السكر والدقيق كمادة غذائية.

- 1 ملعقة شاي من الخميرة النشطة الجافة = 3/4 ملعقة شاي من الخميرة السريعة.
- 1.5 ملعقة شاي من الخميرة النشطة الجافة = 1 ملعقة شاي من الخميرة السريعة.
- 2 ملعقة شاي من الخميرة النشطة الجافة = 1.5 ملعقة شاي من الخميرة السريعة.

يجب تخزين الخميرة في الثلاجة، حيث أن درجات الحرارة العالية تقللها. افحص تاريخ وفترة تخزين الخميرة الخاصة بك؛ وذلك قبل استخدامها. أعد تخزين الخميرة في الثلاجة بعد كل استخدام وبأسرع مايمكن. عادة ماتتسبب الخميرة الميتة في فشل عملية تخمر الخبز. يمكن من خلال الطرق الموصوفة أدناه التأكد مما إذا كانت الخميرة طازجة ونشطة أم لا.

- (1) صب كوب من الماء الدافئ (45-50 درجة مئوية) في كوب المعايرة.
- (2) ضع ملعقة شاي من السكر الأبيض في كوب المعايرة وقلب، ثم رش 2 ملعقة شاي من الخميرة على الماء.
- (3) ضع كوب المعايرة في مكان دافئ لحوالي 10 دقائق. لانتقلب الماء.
- (4) سوف تملأ الرغوة مايقرب من 1 كوب. وإذا لم يحدث ذلك، فإن الخميرة تكون ميتة أو غير نشطة.

دليل كشف الأعطال وإصلاحها

رقم	المشكلة	السبب	الحل
1	تصاعد دخان من فتحة التهوية عند الخبز	التصاق بعض المكونات بعنصر التسخين أو بالقرب منها. عند الاستخدام لأول مرة، وجود بقايا زيت على سطح عنصر التسخين.	افصل جهاز صنع الخبز وتنظف عنصر التسخين، ولكن كن حذراً حتى لا تحترق يدك. شغل الجهاز فارغاً وافتح الغطاء؛ وذلك في أثناء الاستخدام لأول مرة.
2	قاع الخبز سميك جداً	ترك الخبز دافئاً، وترك الخبز لمدة طويلة في وعاء الخبز؛ مما يتسبب في فقد الكثير من الماء.	إخراج الخبز فوراً وعدم تركه دافئاً.
3	من الصعب جداً إخراج الخبز	التصاق العجان بشدة بالعمود الموجود في وعاء الخبز	بعد إخراج الخبز؛ ضع ماء ساخن في وعاء الخبز، واغمر العجان لمدة 10 دقائق، ثم أخرجه وتنظفه.
4	تقليب المكونات ليست متساوياً، والخبز رديء	1. اختيار قائمة البرنامج المختارة غير صحيحة	اختر قائمة البرنامج الصحيحة
		2. بعد التشغيل، فتح الغطاء عدة مرات والخبز جاف، ولا يوجد لون بني لسطح الخبز	لاتفتح الغطاء في مرة التخمير الأخيرة
		3. مقاومة التقليب عالية جداً، بحيث لا يتمكن العجان في الغالب من الدوران وإجراء التقليب المناسب.	افحص فتحة العجان، ثم أخرج وعاء الخبز وشغل بدون حمل، إذا لم يعمل الجهاز بشكل طبيعي؛ اتصل بمركز الخدمة المرخص.
5	تظهر "H:HH" على الشاشة؛ وذلك بعد ضغط الزر "start/stop"	درجة حرارة الجهاز مرتفعة جداً، وغير مناسبة لإعداد الخبز.	اضغط الزر "start/stop" وافصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي، ثم أخرج وعاء الخبز وافتح الغطاء إلى أن يبرد الجهاز.
6	سماع ضوضاء المحرك، ولكن لا يتم تقليب العجين	وعاء الخبز مثبت بطريقة غير صحيحة، أو حجم العجين كبير جداً ويصعب تقليبه.	تأكد مما إذا كان وعاء الخبز مثبت بشكل صحيح، وأن العجين مجهز وفقاً للوصفة، وأن وزن المكونات صحيح.
7	حجم الخبز كبير جداً، بحيث يدفع الغطاء.	كمية الخميرة كبيرة جداً، أو كمية الدقيق زائدة، أو الماء كثير جداً، أو درجة حرارة الوسط مرتفعة جداً.	افحص العوامل المذكورة أعلاه، خفض الكمية بالشكل الصحيح وذلك وفقاً للأسباب الحقيقية.
8	حجم الخبز صغير جداً، أو الخبز ليس متخمّر	لا توجد خميرة، أو كمية الخميرة غير كافية، أو نشاط الخميرة ضعيف نتيجة لارتفاع درجة حرارة الماء بشكل كبير، أو تم خلط الخميرة مع الملح، أو أن درجة حرارة الوسط منخفضة جداً.	تحقق من كمية وأداء الخميرة، ارفع درجة حرارة الوسط بشكل صحيح.
9	حجم العجين كبير جداً بحيث يفيض من وعاء الخبز	كمية السوائل كبيرة جداً، مما يجعل العجين غير متماسك، كما أن كمية الخميرة مفرطة.	قلل كمية السوائل وحسن من تماسك العجين.
10	الخبز يسقط في الأجزاء الوسطى عند خبز العجين	1. الدقيق المستخدم ليس مسحوقاً قوياً، ولا يساعد على تخمير العجين	استخدم دقيق خبز أو مسحوقاً قوياً.
		2. معدل الخميرة سريع جداً، أو درجة حرارة الخميرة مرتفعة جداً	استخدام الخميرة تحت درجة حرارة الغرفة
		3. الماء المفرط يجعل العجين رطباً جداً وغير متماسك	اضبط كمية الماء الواردة في وصفة الخبز؛ وذلك وفقاً لتأليته امتصاص الماء.
11	وزن الخبز كبير جداً، وتركيبته كثيفة جداً	1. كمية الدقيق كبيرة جداً، أو نقص كمية الماء	قلل كمية الدقيق، أو زد كمية الماء.
		2. مكونات الماكهة كثيرة جداً، أو كمية دقيق القمح الكامل كبيرة جداً.	قلل كمية المكونات المناظرة وزد كمية الخميرة.
12	الأجزاء الوسطى تبدو مجوفة، وذلك بعد تقطيع الخبز	1. كمية الماء أو الخميرة مفرطة، أو لا يوجد ملح	قلل كمية الماء أو الخمير بشكل صحيح، وتأكد من وجود الملح.
		2. درجة حرارة الماء مرتفعة جداً.	راجع درجة حرارة الماء.
13	سطح الخبز ملتصق بمسحوق جاف	1. وجود مكونات قوية الغروية في الخبز، مثل الزبد والموز الخ.	لاتضف مكونات قوية الغروية إلى الخبز.
		2. التقليب غير مناسب، أو نقص كمية الماء	تحقق من الماء، ومن التركيب الميكانيكي لجهاز صنع الخبز.
14	سطح الخبز سميك جداً ولون الخبز داكن جداً، وذلك عند إعداد الكعك (الكيك)، أو الأطعمة المشتملة على كمية كبيرة من السكر.	للوصفات المختلفة أو المكونات، تأثير كبير على عملية إعداد الخبز، ويصبح لون الخبز داكن جداً نتيجة لاستخدام السكر بكمية مفرطة.	إذا كان لون الخبز داكناً جداً بالنسبة للوصفات المحتوية على كمية مفرطة من السكر؛ اضغط الزر start/stop لإيقاف البرنامج 5-10 دقائق قبل وقت الانتهاء المحدد. يجب ترك الخبز أو الكعك في وعاء الخبز لمدة في حدود 20 دقيقة مع غلق الغطاء؛ وذلك قبل إخراج الخبز.

