

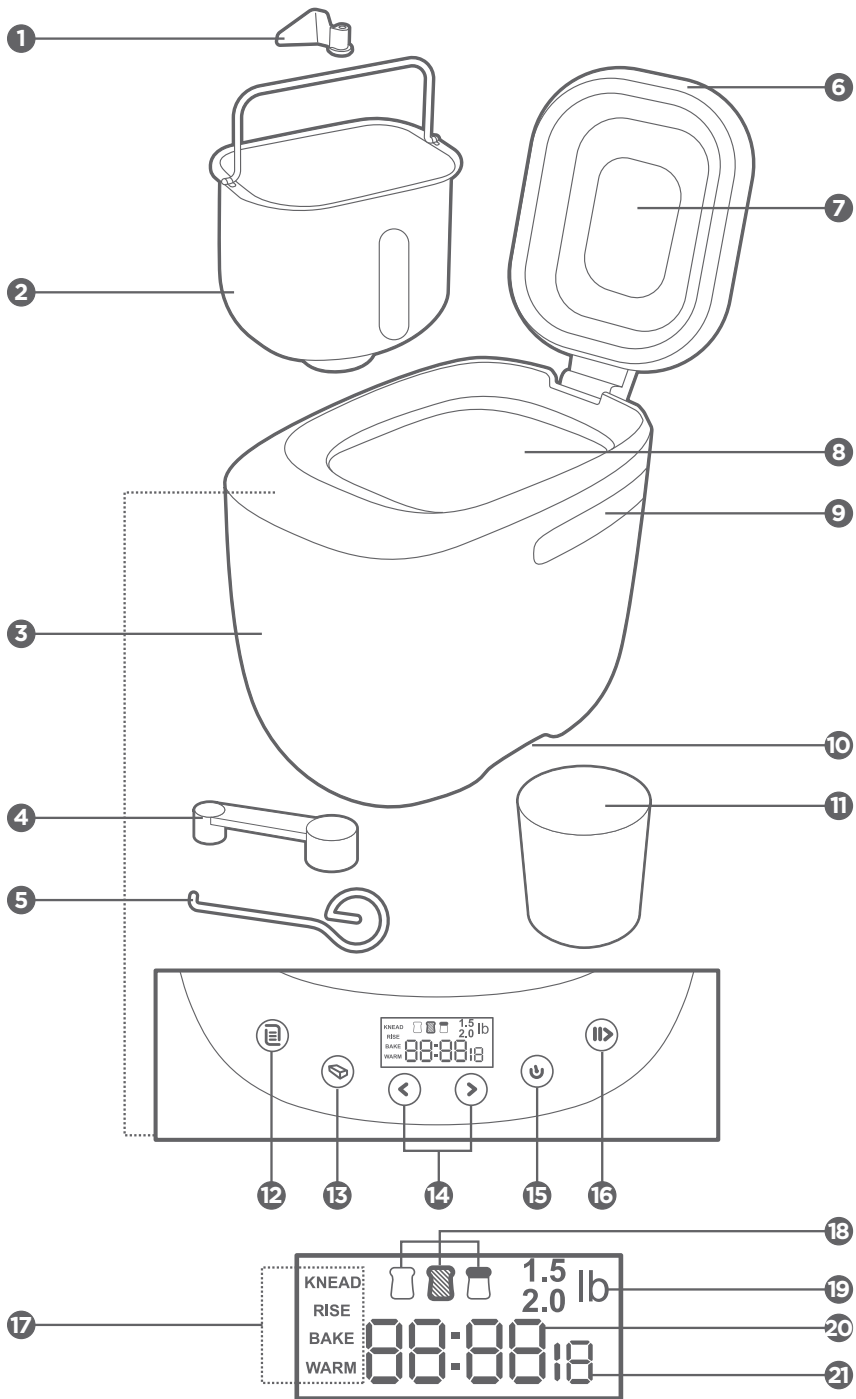
Qilive



Bread maker Q.5538

- FR** Machine à pain
- ES** Panificadora
- PT** Máquina de fazer pão
- PL** Urządzenie do pieczenia chleba
- HU** Kenyársütő
- RO** Mașină de făcut pâine
- RU** Хлебопечка
- UA** Хлібопічка

EN	User manual	P. 4
FR	Manuel d'utilisation	P. 20
ES	Manual de instrucciones	P. 39
PT	Manual de utilização	P. 58
PL	Instrukcja obsługi	S. 77
HU	Használati utasítás	96. o.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 114
RU	Руководство пользователя	C.133
UA	Довідник користувача	C.152



- EN
- FR
- ES
- PT
- PL
- HU
- RO
- RU
- UA


CONTENT OVERVIEW :

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 6
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 7
4. OPERATION	P. 9
5. CLEANING AND CARE	P. 16
6. TROUBLESHOOTING	P. 17
7. GUARANTEES AND LIMITATIONS OF LIABILITY	P. 19

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this electrical appliance, read the instructions below carefully and keep them for future reference:

1. Before plugging the appliance into the wall socket, check that the local electric current corresponds to the current specified on the appliance's rating plate. Always plug your appliance into an earthed wall socket.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

4. Unplug the power cable from the electricity network as soon as you stop using the appliance and prior to any cleaning, maintenance or accessory assembly work.
5. Do not place the motor unit, the power cable or the plug in water or any other liquid.
6. This appliance is not intended to be operated using an exterior timer or by a separate remote control system.
7. 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.
8. Prior to first use, clean all the accessories with warm soapy water. Rinse and dry carefully.
9. Instructions regarding maintenance of the appliance can be found in the “CLEANING AND CARE” section.
10. Details regarding cleaning of surfaces which are in contact with food can be found in the “CLEANING AND CARE” section.
11.  Do not touch the surfaces of the product, which can become hot when in use.
12. Do not let the power cord hang from the edge of a table or over a hot surface.
13. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer could lead to injury or damage to the product.
14. Do not set the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a hot oven.
15. Do not touch any of the machine’s moving or rotating parts while bread is baking.
16. Never tap the top or the edge of the bowl to remove it, as this may damage it.

17. Never cover the bread maker

18. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.

19. Not suitable for outdoor use.

20.  Defective electrical appliances must be recycled, not disposed of with household waste. Help us to actively engage in our actions to conserve resources and protect the environment by placing this appliance in a collection centre or drop-off centre.

21. Potential injury from misuse.


22.  The surfaces are liable to get hot during use.

23. The heating element surface is subject to residual heat after use.

24. Maximum amount of flour: 490 g. Maximum amount of yeast: 6 g.

25. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

26. The appliance must not be immersed.

27.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	60094186
Voltage	220-240 V~, 50 Hz
Power	550 W
Maximum capacity	2 pounds
Net weight	4.3 kg
Size (H x W x D)	361 x 249 x 293 mm
Protection class	Class I


3. PRODUCT DESCRIPTION










PARTS

















- | | |
|---|----------------------|
| 1. Kneading paddle | 6. Lid |
| 2. Bread pan | 7. Viewing window |
| 3. Main body | 8. Bread pan housing |
| 4. Measuring spoon – 1 x tablespoon
and 1 x teaspoon | 9. Vent |
| 5. Hook | 10. Handle |
| | 11. Measuring cup |

CONTROL PANEL






12. PROGRAM button


Press the  button repeatedly to select one of the 14 programs described below. A beep will sound each time you select a new program, and the program number will display on the screen.

- 1.  Basic: kneads, rises and bakes normal bread. You can add ingredients to enhance flavor.
- 2.  French: kneads, rises and bakes French style bread. The extended rise time creates a crispier crust and lighter texture.
- 3.  Whole wheat: kneads, rises and bakes bread using whole wheat flour such as wholemeal or rye. The extended preheating time allows the flour to absorb water and expand. Do not use the delay function with this program as it produces poor results.
- 4.  Quick: kneads, rises and bakes bread that contains baking soda or baking powder instead of yeast as a rising agent. This program produces a smaller, denser bread.
- 5.  Sweet: kneads, rises and bakes sweet crusty bread that contains more fat and sugar.
- 6.  Ultra Fast 1: kneads, rises and bakes 2.0 lb bread in the fastest time.
- 7.  Ultra Fast 2: kneads, rises and bakes 1.5 lb bread in the fastest time.
- Note: The ultra-fast programs make smaller and denser bread than the quick program.
- 8.  Dough: kneads and rises the dough but does not bake it. Remove the uncooked dough and shape it into rolls, pizzas, steamed bread, etc.
- 9.  Gluten free: kneads, rises and bakes gluten free bread. You can add ingredients to enhance flavor. The extended preheating time allows the flour to absorb water and expand. Do not use the delay function with this program as it produces poor results.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: kneads, rises and bakes cakes that contain baking soda or baking powder. ■ 11.  Sandwich: kneads, rises and bakes sandwich bread that is lighter texture and has a thinner crust. ■ 12.  Jam: cooks chopped fruits and vegetables to create jams and marmalades. ■ 13.  Yogurt: makes yogurt using a low heat. The program takes 6-12 hours and can be changed in increments of 30 minutes. The default time is 10 hours. ■ 14.  Bake: bakes bread (no kneading or rising function). It is useful to extend the cooking time of a selected program.
13.  BREAD SIZE button	Press the  button repeatedly to select the bread size 1.5 lb or 2.0 lb. The operation time will vary depending on the size of your bread.
14.  DELAY TIMER buttons	<p>Delays the start of the program to produce bread at your preferred time. Calculate the number of hours by counting back from the time you want the bread to be ready to your current time making sure to include the program time.</p> <p>Example: It is 8:30 p.m. and you want to have fresh bread at 7 a.m. which is in 10 hours and 30 minutes. Select a program, crust color and bread size. Press the  /  buttons to increase or decrease the duration time until 10:30 appears on the screen. Then press and hold the  button to start the timer. The dots will flash and the timer will countdown on the screen. Your fresh bread is ready at 7 a.m. If you do not take it out immediately, the bread maker WARM function will automatically keep it warm for 60 minutes. The time can be changed in increments of 10 minutes. The maximum delay time is 13 hours.</p> <p>Note: Perishable goods such as eggs, fresh milk, fruit and onions cannot be used for delayed cooking.</p>
15.  COLOR button	Press the  button repeatedly to select the desired crust color: Light  , medium  or dark  .

16.  START/STOP button

- Press the  button to start a program. A beep will sound and two dots will flash during operation.
- Press the  button to pause a program, a beep will sound and the remaining time and two dots will flash. Press the  button again to resume operation.
- Press and hold the  button to stop a program. A beep will sound to confirm and the default screen displays the time **3:00**, program **1**, bread size **2.0 lb** and medium browning level .


Note: All buttons except the  button are inactive once a program has begun.

LCD SCREEN

17. The program stage is: **KNEAD**, **RISE**, **BAKE** or **WARM** (the bread maker automatically keeps bread warm for 60 minutes after baking).
18. Crust color: Light , Medium , Dark 
19. Bread weight (based on all ingredients): 1.5 lb or 2.0 lb.
20. Time display – shows the program time when setting and once the program has started shows the countdown time.
21. Program number 1-14.

4. OPERATION

BEFORE FIRST USE

1. Check if all the parts and accessories are present and undamaged.
2. To remove any manufacturing odors, set the bread maker to program 14.  Bake for 10 minutes without any ingredients. Allow to cool and then clean all parts according to the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.
3. Dry all parts thoroughly and assemble for use.

MEASURING INGREDIENTS

To make good bread you need to measure ingredients accurately using the measuring equipment provided.


Measuring cup

- Use the measuring cup for liquids such as water, milk or dry ingredients. Tap dry ingredients to make them level. Place your eyes horizontal to the ingredient level for accurate measuring.
- Clean the measuring cup between measuring different ingredients i.e. oil and water.
















Measuring spoon

- Fill the measuring spoon compactly. Use a knife across the top of the spoon to create a level measurement.



MAKING BREAD

1. Place the bread pan into the bread pan housing and turn it clockwise as shown by the lock symbol  until it clicks into place.
2. Push the kneading paddle onto the drive shaft in the bottom of the bread pan until it is firmly secured into place.
3. Place the ingredients in the bread pan in the order specified in the recipe.

Note:

- Usually, water or liquid substances are placed in the bread pan first, then the sugar, salt and flour. Always add the yeast or baking powder last.
 - For heavier doughs using rye or whole wheat flour, reverse the ingredient order. Put the yeast in first, followed by the flour, sugar and lastly salt. Then add the liquids to ensure even kneading.
4. Poke your finger into the flour to make a small indentation and place the yeast in it. Make sure the yeast does not come into contact with the salt or liquid ingredients.
 5. Close the cover gently and plug the power cord into the wall socket. A beep will sound and **3:00** appears on the screen. The default settings of program **1**, bread size **2.0 lb** and medium browning level  will also display.
 6. Press the  button repeatedly to choose a program.
 7. Press the  button repeatedly to choose the crust browning level.
 8. Press the  button repeatedly to select the bread size (1.5 lb or 2.0 lb).
 9. If required, press the  /  buttons to set the delay time. Press and hold  /  buttons to quickly scroll through the time.
 10. Press the  button to start the program.
 11. For programs 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich a long beep will sound to prompt you to open the cover and add ingredients.

Note: It is normal for steam to escape through the vents when baking.

12. At the end of cooking, you will hear 10 beeps. The keep bread **WARM** program will automatically run for 60 minutes unless you press and hold the  button for about 3-5 seconds to stop the appliance. You can now remove the bread.
13. Open the lid. Firmly grasp the handle of the bread pan using oven gloves. Turn the bread pan counterclockwise (as shown by the unlock symbol  on the bread pan housing) and lift it out of the appliance.
14. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.

Warning: The pan and bread can be very hot! Always handle carefully and use oven gloves.

15. Turn the bread pan upside down on a clean surface and shake it gently until the bread comes out.
16. Place the bread on a wire rack and allow to cool for at least 20 minutes before cutting it into slices.
17. When the bread maker is not in use, unplug the power cord.



Note: Before cutting the bread, check whether the kneading paddle is embedded in the base of the bread and if necessary, remove with the hook. Never use your hands to extract the kneading paddle.

SPECIAL FUNCTIONS


1. For quick breads

Quick breads are made using baking soda or baking powder that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, pour the liquids into the bread pan first and then place the dry ingredients on top. During the initial mix, the dry ingredients may collect in the corners or bottom of the bread pan. Use a rubber spatula to incorporate them into the ingredients and prevent lumps.

2. For ultra-fast programs

The bread maker can bake bread in 98 minutes using programs 6.  Ultra Fast 1 and 7.  Ultra Fast 2. The bread is denser in texture. **Ultra Fast 1** is for baking 2.0 lb bread while **Ultra Fast 2** is for baking 1.5 lb bread. The water must be hot, between 48°C and 50°C. Use a thermometer to check the temperature. If the water temperature is too low the bread will rise poorly, if it is too high, the yeasts will be killed and again the bread will not rise.


MEMORY






If the power supply is interrupted for less than 10 minutes during cooking, the program will automatically continue when the power supply returns. If the power supply is interrupted for more than 10 minutes, the memory function may not hold, and the bread maker must be restarted. However, if the dough is still in the kneading phase when the power is off, you can press the  button to resume the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The bread maker works well in a wide range of temperatures. However, the final loaf size may vary if the bread is baked in a very warm room or very cold room. We suggest that the room temperature should be between 15°C and 34°C.

WARNING MESSAGES

The following warning messages may appear after you press the  button to start a program:

Message	Meaning
	The appliance is too hot. Stop the program and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
	The temperature sensor is disconnected. Take the appliance to an authorized repair agent.
	Five beeps will sound to alert you that the appliance's internal temperature is too low. This can happen if the appliance has been stored in an airconditioned room or cold storage. Press the  button to stop the program, open the lid and for 10 to 20 minutes let the appliance warm up to a normal room temperature. Alternatively, select the 14.  Bake program to rapidly increase the appliance's internal temperature.

RECIPES

These recipes are for reference only. Humidity, temperature, ingredients used and yeast quality, are all variables that may affect the end result. To achieve optimal bread, we recommend that you experiment and record your recipes and their outcomes.

Basic bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)		900 g (2.0 lb)	
1. Water	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
5. Flour	3 cups	420 g	4 cups	560 g
6. Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

French bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)		900 g (2.0 lb)	
1. Water	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
5. Flour	3 cups	420 g	4 cups	560 g
6. Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

Whole wheat bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)		900 g (2.0 lb)	
1. Water	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	2 teaspoons	14 g
4. Sugar	1 cup	110 g	2 cups	220 g
5. Flour	2 cups	280 g	2 cups	280 g
6. Yeast	2 tablespoons	24 g	2.5 tablespoons	30 g
7. Milk powder	2 tablespoons	14 g	3 tablespoons	21 g
8. Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

Quick bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)	
1. Water (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g
5. Flour	3 cups	420 g
6. Yeast	2 teaspoons	6 g

Sweet bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)		900 g (2.0 lb)	
1. Water	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Vegetable oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g
4. Sugar	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g
5. Flour	3 cups	420 g	4 cups	560 g
6. Milk powder	2 tablespoons	14 g	2 tablespoons	14 g
7. Yeast	1 teaspoon	3 g	1 teaspoon	3.5 g

Ultra Fast 1 bread

Ingredients	900g (2.0 lb)	
1. Water (40-50°C)	310 ml	310 g
2. Oil	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g
4. Sugar	4 tablespoons	48 g
5. Flour	4 cups	560 g
6. Yeast	2 2/3 teaspoon	8 g

Ultra Fast 2 bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)	
1. Water (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g
4. Sugar	3 tablespoons	36 g
5. Flour	3 cups	420 g
6. Yeast	2 2/3 teaspoon	8 g

Dough

Ingredients	/
1. Water	310 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons
5. Flour	4 cups
6. Yeast	1 teaspoon

Gluten Free

Ingredients	700 g (1.5 lb)	900 g (2.0 lb)
1. Water	1/2 cup	2/3 cup
2. Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
3. Honey	1/4 cup	1/3 cup
4. Vinegar	1 teaspoon	1 teaspoon
5. Egg	2	2
6. Corn flour	3 cups	4 cups
7. Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
8. Salt	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon
9. Yeast	3/4 teaspoon	1 teaspoon

Cake

Weigh out all the ingredients and put in a bowl. Mix them together with a whisk before putting them into the bread maker.

Ingredients	/
1. Olive or vegetable oil	2 tablespoons
2. Sugar	8 tablespoons
3. Egg	6
4. Self-rising flour	250 g
5. Flavoring essence	1 teaspoon
6. Lemon juice	1 1/4 tablespoons
7. Yeast	1 teaspoon

Sandwich bread

Ingredients	700 g (1.5 lb)	900 g (2.0 lb)
1. Water	220 ml	310 ml
2. Butter or margarine	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Dry milk	1.5 tablespoons	2 tablespoons
6. Bread flour	3 cups	4 cups
7. Dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Jam

Hard fruits, such as apples and pears, should be blended to a pulp before putting them into the appliance. Soft fruits, such as strawberries and the flesh of stone fruits, should be chopped into small pieces before adding them into the appliance.

Ingredients	/
1. Pulp	200 g
2. Sugar	120 g
3. Amylum	15 g
4. Water	150 ml

Yogurt

1. When operating, do not open the lid or shake the bread maker as this can disturb the fermentation process.
2. Add full milk first, and then add the yogurt containing live active cultures.
3. Add sugar after the process is finished.

Ingredients	/
1. Pulp	200 g
2. Sugar	120 g
3. Amylum	15 g
4. Water	150 ml

Bake

This function is for baking an already proved loaf or for extending the baking time of a loaf.

5. CLEANING AND CARE



WARNING: Always unplug the bread maker from the power supply and let it cool down before cleaning.



WARNING: To protect against electrical shocks, do not immerse the main body, plug or power cord in water, or spray with liquids.



WARNING: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the device or its attachments.

1. Clean all parts after use.

Item	Method
Kneading paddle Bread pan	Pull the kneading paddle off the bread pan. If it is stiff, soak the bread pan in water for 30 minutes. Clean with a soft, damp cloth or wet wipes.
Main body (exterior) Lid with window	Clean with a soft, slightly damp cloth.
Main body (interior)	Clean with a soft, damp cloth.
Measuring cup and spoon	Clean in warm water with mild detergent.

2. Dry all items thoroughly and reassemble.

Before storing the bread maker, make sure that it has completely cooled, and that it is clean and dry. Place the kneading paddle, measuring cup and spoon in the bread pan and then close the lid.

6. TROUBLESHOOTING

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke appears from vents when baking.	1. Manufacturing oil is on the heating element.	Bake with no ingredients for 10 minutes and then open the lid and allow to cool.
		2. Some ingredients are stuck to the heating element or nearby.	Unplug the bread maker and clean the heating element (make sure it is not hot).
2	Bread bottom crust is too thick.	After baking, the bread is left for too long in the machine.	Keep the bread warm for a shorter time.
3	Poorly mixed, unevenly cooked bread that is dry with no crust color.	1. Incorrect program used.	Select the proper program menu.
		2. Lid opened at incorrect time.	Don't open cover at the last rise.
		3. The dough is too firm and the kneading paddle cannot rotate correctly.	Check the kneading paddle and drive shaft are not clogged. Remove the bread pan and operate without load, if it is not working normally contact an authorized service agent.
4	You could hear the motor running but the dough is not mixed.	Bread pan is incorrectly inserted or the dough is too large to be stirred.	Remove and reinsert the bread pan and check the recipe measurements.
5	Bread size is so large it touches the lid or overflows from the bread pan.	Too much yeast, flour or water have been used and/ or the room temperature is too hot.	Use less yeast, flour and/or water in a cooler environment.
6	Bread is too small and dense.	The yeast is old or too little has been used. The yeast interacted with salt or overly hot water and was killed. The room temperature is too cool.	Use more yeast and/or new yeast. Make sure the salt is placed as far from the yeast as possible and that only warm water is used. Make the bread in a warm room.

No.	Problem	Cause	Solution
7	Bread collapses in the middle when baking.	1.The flour is not strong enough.	Use strong bread flour.
		2.The yeast rises too quickly and/or it is too warm.	Use room temperature yeast.
		2.Too much water is used so the dough is too wet and soft to retain its structure.	Reduce the amount of water.
8	Bread is very heavy and dense.	1.Too much flour or too little water.	Reduce flour or increase water.
		2. Too much fruit or whole wheat flour.	Reduce the fruit or flour level and increase the yeast.
9	Middle parts are hollow after cutting the bread.	1. Excessive water or yeast and too little or no salt used.	Reduce water or yeast levels and check salt has been used.
		2. Water temperature is too high.	Reduce the water temperature.
10	Bread surface is sticky or powdery.	1. Ingredients such as butter or starchy foods such as bananas can cause stickiness.	Reduce or do not add such ingredients.
		2. Ingredients insufficiently mixed or too little water.	Check the water level and that the kneading paddle is working correctly.
11	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar.	Sugar is causing the bread crust to cook faster.	If the baking color is too dark, stop the program 5-10 minutes before it ends. Before removing bread you should keep the bread or cake in the bread pan for about 20 minutes with lid closed.

7. GUARANTEES AND LIMITATIONS OF LIABILITY

This product is guaranteed for a period of 36 months (including the legal guarantee of 24 months as defined by local law as well as a commercial guarantee of 12 additional months offered by the brand) from the date of purchase, against any failure resulting from a manufacturing or material defect.

This guarantee does not cover damage resulting from a faulty installation, incorrect use, or normal wear and tear. More specifically, the guarantee does not cover:

- Damage or problems caused by incorrect use, accidents, modifications or an electrical connection with the wrong current or voltage.
- Products that have been modified or whose tamper evident seal or serial number has been damaged, altered, removed or rusted.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, as a result of over-charging or non-compliance with the safety instructions set out in the manual
- Cosmetic damage, including scratches, bumps and any other element.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product
- Software updates as a consequence of changes to network settings
- Product failure resulting from the use of third party software to modify, change or adapt the product as supplied
- Product failure resulting from its use without manufacturer-approved accessories
- Rusted products

The manufacturer is not liable for the loss of data stored on the hard drive. Similarly, the manufacturer is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

Repaired or replaced products may include new and/or repackaged hardware and components.

IMPLEMENTATION METHODS

To make a claim under the guarantee, please return your product to the reception desk of your local sales outlet with the proof of purchase (receipt, invoice, etc.) of the product and accessories supplied, along with the original packaging.

The following information will be required: date of purchase, model and serial or IMEI number (this information generally features on the product, the packaging or proof of purchase).

Failing this, you must return the product with all accessories needed for it to work properly (power cable, adapter etc.).

If your product is covered by the guarantee, the after-sales service will (within the bounds of the local legislation):

- Repair or replace the faulty parts
- Exchange the returned product with a product which has the same features or better and is equivalent in terms of performance.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

In the case of a repair covered by the guarantee, your guarantee period will be extended by 6 months. This period cannot be combined in the event of repeated failures.

TABLE DES MATIÈRES :

FR

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 20
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 23
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 23
4. FONCTIONNEMENT	P. 26
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 34
6. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 35
7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ	P. 37

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez-les pour toute future référence :

1. Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.

2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils restent sous surveillance. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des

personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

4. Débranchez le cordon d'alimentation du réseau électrique dès que vous cessez d'utiliser l'appareil et avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou de montage d'accessoires.

5. Ne mettez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.


7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
- les habitations des fermes ;
- les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

8. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

9. Les instructions concernant la maintenance de l'appareil figurent dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

10. Les détails concernant le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments figurent dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

11.  Ne touchez pas les surfaces de l'appareil qui sont susceptibles d'être portées à haute température en cours d'usage.

12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.

13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut abîmer l'appareil et provoquer des blessures.

14. L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une cuisinière allumée (à gaz ou électrique), ni dans un four en marche.

15. Ne touchez aucune des pièces en mouvement ou en rotation de la machine alors que le pain est en cours de préparation.

16. Ne tapez pas sur le haut ou les bords de la cuve pour l'enlever, vous risqueriez de l'endommager.

17. Ne couvrez en aucun cas la machine à pain.

18. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.

19. Cet appareil n'est pas destiné à un usage en extérieur.

20.  Les appareils électriques défectueux doivent être recyclés et non pas jetés avec les ordures ménagères. Aidez-nous à contribuer activement

à la protection des ressources et de l'environnement en rapportant cet appareil dans un centre de tri ou une décharge.

21. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.


22.  Les surfaces peuvent être portées à haute température pendant l'utilisation.

23. La surface de la résistance peut rester chaude un certain temps après usage.

24. Quantité maximale de farine : 490 g. Quantité maximale de levure : 6 g.

25. Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

26. L'appareil ne doit pas être immergé.

27.  Ce symbole indique que les composants sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES


Modèle	60094186
Tension	220-240 V~, 50 Hz
Alimentation	550 W
Capacité maximale	2 livres
Poids net	4,3 kg
Dimensions (H x L x P)	361 x 249 x 293 mm
Classe de protection	Classe I










3. DESCRIPTION DU PRODUIT


















PIÈCES

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Lame de pétrissage | 6. Couvercle |
| 2. Moule | 7. Fenêtre d'observation |
| 3. Partie principale | 8. Logement du moule |
| 4. Cuillère doseuse – 1 x cuillère à soupe et 1 x cuillère à café | 9. Orifice d'aération |
| 5. Crochet | 10. Poignée |
| | 11. Verre doseur |






12.  Bouton PROGRAMME


Utilisez le bouton  par appuis répétés pour sélectionner l'un des 14 programmes décrits ci-après. Chaque fois qu'un nouveau programme est sélectionné, un bip sonore retentit et le numéro du programme s'affiche à l'écran.

- 1.  Basic: pétrissage, levage et cuisson du pain normal. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour plus de saveur.
- 2.  French **pétrissage, levage et cuisson de la baguette. Un levage plus long se traduit par une croûte plus croustillante et une texture plus légère.**
- 3.  Whole wheat: pétrissage, levage et cuisson du pain avec de la farine de blé entier comme le blé complet ou le seigle. Un temps de préchauffage plus long permet à la farine d'absorber l'eau et de prendre du volume. N'utilisez pas la fonction de démarrage différé avec ce programme, car elle produirait des résultats médiocres.
- 4.  Quick: pétrissage, levage et cuisson du pain contenant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique au lieu de levure comme levain. Ce programme produit un pain plus petit et plus dense.
- 5.  Sweet: pétrissage, levage et cuisson de pain sucré croustillant contenant davantage de sucre et de matières grasses.
- 6.  2LB Ultra Fast 1: pétrissage, levage et cuisson d'un pain de 2 lb le plus rapidement possible.
- 7.  1.5LB Ultra Fast 2: pétrissage, levage et cuisson d'un pain de 1,5 lb le plus rapidement possible.
- Remarque : Les programmes ultrarapides donnent du pain plus petit et plus dense que le programme rapide.
- 8.  Dough: pétrissage élevation de la pâte, mais sans cuisson. La pâte non cuite peut ensuite servir à préparer des brioches, de la pizza, du pain à la vapeur etc.
- 9.  Gluten free: pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour plus de saveur. Un temps de préchauffage plus long permet à la farine d'absorber l'eau et de prendre du volume. N'utilisez pas la fonction de démarrage différé avec ce programme, car cela produirait des résultats médiocres.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: pétrissage, levage et cuisson de gâteaux contenant de la levure chimique ou du bicarbonate de soude. ■ 11.  Sandwich: pétrissage, levage et cuisson de pain pour sandwich avec une texture légère et une croûte fine. ■ 12.  Jam: cuisson de fruits et légumes hachés pour la préparation de confitures et marmelades. ■ 13.  Yogurt: préparation de yaourt à basse température. Le programme peut durer de 6 à 12 heures et est réglable par paliers de 30 minutes. La durée par défaut est 10 h. ■ 14.  Bake: cuisson du pain (sans pétrissage ni levage). Cette fonction est utile pour prolonger le temps de cuisson d'un programme sélectionné.
13.  Bouton TAILLE DU PAIN	<p>Choisissez le poids du pain (1,5 lb ou 2,0 lb) en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire. Le temps de fonctionnement varie en fonction de la taille de votre pain.</p>
14.  /  MINUTEUR DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	<p>Ces boutons servent à paramétrer un démarrage différé d'un programme, pour faire du pain à l'heure de votre choix. Calculez le nombre d'heures en partant de l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt, en prenant en compte la durée du programme.</p> <p>Exemple : Il est 20h30, et vous souhaitez avoir du pain frais à 7h, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez un programme, une couleur de croûte et une taille de pain. Utilisez les touches  /  pour augmenter ou diminuer la durée jusqu'à ce que l'écran affiche 10:30. Faites un appui long sur  pour lancer le minuteur. Les points clignotent et le compte à rebours du minuteur commence à l'écran. Votre pain sera prêt à déguster à 7h. Si vous ne le sortez pas immédiatement, la fonction WARM de la machine le gardera automatiquement au chaud pendant 60 minutes. La durée se règle par paliers de 10 minutes. Le temps de démarrage différé le plus long est de 13 heures.</p> <p>Remarque : Les denrées périssables comme les œufs, le lait frais, les fruits et les oignons ne peuvent pas être utilisées pour une cuisson à démarrage différé.</p>
15.  Bouton COULEUR	<p>Sélectionnez la couleur de croûte souhaitée en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire : Claire  , intermédiaire  ou sombre .</p>

16. START/STOP (marche/arrêt)

- Appuyez sur  pour lancer un programme. Un bip sonore retentit, et les deux points clignotent pendant la durée du programme.
- Appuyez sur  pour mettre un programme en pause ; un bip sonore retentit et l'écran affiche la durée restante avec les deux points clignotants. Appuyez à nouveau sur  pour reprendre.
- Faites un appui long sur  pour arrêter un programme. Un bip sonore de confirmation retentit, et l'écran par défaut affiche la durée **3:00**, le programme **1**, la taille de pain **2.0 lb** et le réglage de coloration intermédiaire .


Remarque : Lorsqu'un programme a commencé, tous les boutons sauf  sont désactivés.

ÉCRAN LCD

17. Type de programme : **KNEAD** (pétrissage), **RISE** (levage), **BAKE** (cuisson) ou **WARM** (maintien au chaud) (la machine garde automatiquement le pain au chaud dans les 60 minutes suivant la fin de la cuisson).
18. Couleur de croûte : Claire , intermédiaire , sombre 
19. poids du pain (sur la base de l'ensemble des ingrédients) : 1,5 lb ou 2,0 lb.
20. Affichage horaire : indique la durée du programme pendant le réglage, puis le compte à rebours une fois le programme démarré.
21. Numéro de programme 1-14.

4. FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez que l'ensemble des pièces et accessoires sont présents et en bon état.
2. Afin d'enlever les odeurs du processus de fabrication, laissez fonctionner la machine à pain à vide sur le programme 14.  Bake pendant 10 minutes. Puis laissez-la refroidir et nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
3. Séchez bien toutes les pièces avant de les réassembler.

DOSAGE DES INGRÉDIENTS

Pour réussir un bon pain, vous devez doser les ingrédients avec précision au moyen du matériel de dosage fourni.

Verre doseur

- Le verre doseur sert à doser les liquides comme l'eau ou le lait, ou certains ingrédients secs. Dans le cas des ingrédients secs, tapotez le verre pour bien les étaler. Afin d'assurer la précision du dosage, mettez vos yeux à la hauteur des ingrédients.


- Nettoyez le verre doseur avant de changer d'ingrédient, par exemple entre l'huile et l'eau.

Cuillère doseuse
















- Tassez bien les ingrédients dans la cuillère doseuse. Arasez la cuillère avec un couteau afin d'assurer la précision du dosage.

FR



PRÉPARATION DU PAIN

1. Placez le moule dans son logement et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic (cf. symbole de verrouillage )
2. Emboîtez la lame de pétrissage sur l'arbre moteur situé au fond du moule de manière à bien la verrouiller en place.
3. Mettez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre indiqué par la recette.

Remarque :

- En général, l'eau et les substances liquides vont d'abord dans le moule, puis le sucre, le sel et la farine. La levure naturelle ou chimique va toujours en dernier.
 - Pour les pâtes plus lourdes à base de farine de seigle ou de blé entier, inversez l'ordre des ingrédients. Mettez d'abord la levure, puis la farine, le sucre et le sel. Mettez les liquides à la fin, afin d'assurer un pétrissage homogène.
4. Faites un petit creux dans la farine en y enfonçant votre doigt, et mettez la levure dans ce creux. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les ingrédients liquides.
 5. Refermez délicatement le couvercle et branchez l'appareil. Un bip sonore retentit et l'écran affiche **3:00**. Les réglages par défaut du programme **1**, la taille de pain **2.0 lb** et le réglage de coloration intermédiaire  s'affichent également.
 6. Choisissez un programme par appuis répétés sur la touche .
 7. Choisissez le réglage de coloration de la croûte par appuis répétés sur la touche .
 8. Choisissez le poids du pain (1,5 lb ou 2,0 lb) en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire.
 9. Le cas échéant, réglez l'horaire de démarrage différé à l'aide des touches  /  . Pour faire défiler les chiffres plus vite, gardez le doigt appuyé sur les touches  / .
 10. Appuyez sur  pour lancer le programme.
 11. Pour les programmes 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet , 9.  Gluten free, 11.  Sandwich, un long bip sonore retentit au moment où vous devez ouvrir le couvercle pour ajouter les ingrédients.

Remarque : Il est normal que de la vapeur s'échappe par les orifices d'aération pendant la cuisson.

12. La fin de la cuisson est annoncée par 10 bips sonores. Le programme de maintien au chaud **WARM** s'enclenche automatiquement pour une durée de 60 minutes, sauf si vous appuyez sur le bouton  pendant environ 3 à 5 secondes pour arrêter l'appareil. Vous pouvez maintenant sortir le pain.
13. Ouvrez le couvercle. Saisissez solidement la poignée du moule en vous protégeant la main avec une manique. Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cf. symbole de déverrouillage  sur le logement), puis sortez-le de l'appareil.
14. À l'aide d'une spatule non adhésive, décollez délicatement le pain des parois du moule.

Avertissement : Le pain et le moule peuvent être brûlants ! Protégez-vous toujours les mains avec des maniques par précaution.

15. Retournez le moule sur une surface propre, et secouez-le délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.
16. Placez le pain sur une grille métallique et laissez-le refroidir au moins 20 minutes avant de le découper en tranches.
17. Débranchez toujours la machine à pain quand vous avez fini de l'utiliser.



Remarque : Avant de découper le pain, regardez si la lame de pétrissage est toujours enfoncée par en dessous, et si c'est le cas, sortez-la avec le crochet. Ne sortez en aucun cas la lame de pétrissage directement avec les doigts.

FONCTIONS SPÉCIALES


1. Pour les pains rapides

Les pains rapides sont préparés avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique activée par l'humidité et la chaleur. Pour réussir parfaitement vos pains rapides, versez d'abord les liquides dans le moule, puis ajoutez les ingrédients secs par-dessus. Pendant le mélange initial, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins ou au fond du moule. Utilisez une spatule en caoutchouc pour les incorporer dans le reste des ingrédients et éviter les grumeaux.

2. Pour les programmes ultrarapides

La machine peut préparer du pain en 98 minutes au moyen des programmes 6.  2LB Ultra Fast 1 et 7.  1.5LB Ultra Fast 2. Ce pain a une texture plus dense. **Ultra Fast 1** sert à faire du pain blanc de 2,0 lb, et **Ultra Fast 2** du pain de 1,5 lb. L'eau doit être suffisamment chaude, entre 48°C et 50°C. Vérifiez la température au moyen d'un thermomètre. Si la température de l'eau est trop basse, le levage du pain sera médiocre ; à l'inverse, une eau trop chaude tuera les levures et rendra donc le levage impossible.


MÉMOIRE

En cas de coupure de l'alimentation pendant moins de 10 minutes au cours de la cuisson, le programme reprend automatiquement une fois l'alimentation rétablie. En cas de coupure de l'alimentation pendant plus de 10 minutes, il est possible que la fonction de mémorisation ne tienne pas, auquel cas la machine à pain devra redémarrer. Néanmoins, si la pâte est toujours en phase de pétrissage au moment de la coupure, vous pouvez reprendre le programme depuis le début en appuyant sur .






ENVIRONNEMENT

Cette machine à pain fonctionne très bien dans une large gamme de températures. Néanmoins, la taille finale du pain peut varier si la cuisson s'effectue dans une pièce très chaude ou très froide. La température ambiante doit de préférence être comprise entre 15°C et 34°C.

MESSAGES D'AVERTISSEMENT

Les messages d'avertissement suivants peuvent s'afficher après le lancement d'un programme avec la touche  :

FR

Message	Signification
	L'appareil est trop chaud. Arrêtez le programme et laissez l'appareil refroidir 10 à 20 minutes.
	La sonde de température est déconnectée. Apportez l'appareil chez un réparateur agréé.
	Cinq bips sonores vous indiquent que la température interne de l'appareil est trop basse. Cela peut se produire si l'appareil a été rangé dans une pièce froide ou à air conditionné. Appuyez sur  pour arrêter le programme, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil se réchauffer à température ambiante pendant 10 à 20 minutes. Sinon, vous pouvez sélectionner le programme 14.  Bake pour augmenter rapidement la température atteint de l'appareil.

RECETTES

Ces recettes ne sont données qu'à titre de référence. L'humidité, la température, la qualité de la levure et les ingrédients utilisés sont autant de variables susceptibles d'influer sur le résultat final. Nous vous recommandons de faire des essais et de garder une trace de vos recettes et de leurs résultats jusqu'à obtenir le meilleur pain possible.

Pain basique

Ingrédients	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Eau	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g	1,5 cuillère à café	10 g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
5. Farine	3 tasses	420 g	4 tasses	560 g
6. Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3,5 g

Baguette

FR

Ingrédients	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Eau	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g	1,5 cuillère à café	10 g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
5. Farine	3 tasses	420 g	4 tasses	560 g
6. Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3,5 g

Pain au blé complet

Ingrédients	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Eau	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g	2 cuillères à café	14 g
4. Sucre	1 verre	110 g	2 tasses	220 g
5. Farine	2 tasses	280 g	2 tasses	280 g
6. Levure	2 cuillères à soupe	24 g	2,5 cuillères à soupe	30 g
7. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	3 cuillères à soupe	21 g
8. Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3,5 g

Pain rapide

Ingrédients	700 g (1,5 lb)	
1. Eau (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24 g
5. Farine	3 tasses	420 g
6. Levure	2 cuillères à café	6 g

Pain sucré

Ingrédients	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Eau	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Huile végétale	2 cuillères à soupe	24 g	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g	1,5 cuillère à café	10 g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36 g	4 cuillères à soupe	48 g
5. Farine	3 tasses	420 g	4 tasses	560 g
6. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14 g	2 cuillères à soupe	14 g
7. Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3,5 g

Pain ultrarapide 1

Ingrédients	900g (2,0 lb)	
1. Eau (40-50°C)	310 ml	310 g
2. Huile	3 cuillères à soupe	36 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g
4. Sucre	4 cuillères à soupe	48 g
5. Farine	4 tasses	560 g
6. Levure	2 2/3 cuillères à café	8 g

Pain ultrarapide 2

Ingrédients	700 g (1,5 lb)	
1. Eau (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24 g
3. Sel	1 cuillère à café	7 g
4. Sucre	3 cuillères à soupe	36 g
5. Farine	3 tasses	420 g
6. Levure	2 2/3 cuillères à café	8 g

Pâte

Ingrédients	/
1. Eau	310 ml
2. Huile	2 cuillères à soupe
3. Sel	1,5 cuillère à café
4. Sucre	2 cuillères à soupe
5. Farine	4 tasses
6. Levure	1 cuillère à café

Sans gluten

Ingrédients	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Eau	1/2 verre	2/3 verre
2. Huile	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
3. Miel	1/4 verre	1/3 verre
4. Vinaigre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
5. Oeuf	2	2
6. Farine de maïs	3 tasses	4 tasses
7. Sucre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
8. Sel	1/2 cuillère à café	1/2 cuillère à café
9. Levure	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café

Gâteau

Pesez tous les ingrédients et mettez-les dans un saladier. Mélangez-les avec un fouet avant de les mettre dans la machine.

Ingrédients	/
1. Huile d'olive ou huile végétale	2 cuillères à soupe
2. Sucre	8 cuillères à soupe
3. Oeuf	6
4. Farine à levure incorporée	250 g
5. Essence aromatisante	1 cuillère à café
6. Jus de citron	1 1/4 cuillère à soupe
7. Levure	1 cuillère à café

Pain à sandwich

Ingrédients	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Eau	220 ml	310 ml
2. Beurre ou margarine	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
3. Sel	1,5 cuillère à café	2 cuillères à café
4. Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
5. Lait en poudre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
6. Farine à pain	3 tasses	4 tasses
7. Levure sèche	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Confiture

Les fruits durs, comme les pommes et les poires, doivent être mixés en compote avant d'aller dans l'appareil. Les fruits mous comme les fraises et la chair des fruits à noyau doivent être coupés en petits morceaux avant d'aller dans l'appareil.

Ingrédients	/
1. Compote	200 g
2. Sucre	120 g
3. Amidon	15 g
4. Eau	150 ml

Yaourt

1. Quand l'appareil est en marche, ne le remuez pas et n'ouvrez pas le couvercle, cela risquerait de perturber le processus de fermentation.
2. Ajoutez d'abord le lait entier, puis le yaourt contenant des cultures bactériennes actives.
3. Une fois le processus terminé, ajoutez le sucre.

Ingrédients	/
1. Compote	200 g
2. Sucre	120 g
3. Amidon	15 g
4. Eau	150 ml

Four

Cette fonction permet de cuire un pain déjà levé ou de prolonger le temps de cuisson d'un pain.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR



AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer la machine, débranchez-la toujours et attendez qu'elle ait refroidi.



AVERTISSEMENT : Afin de vous prémunir contre les électrocutions, n'immergez pas la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même dans l'eau et ne les aspergez pas de liquides.



AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires.

1. Nettoyez toutes les pièces après usage.

Spécification	Méthode
Lame de pétrissage Moule	Sortez la lame de pétrissage du moule. Si elle est trop rigide, faites tremper le moule dans l'eau pendant une demi-heure. Nettoyer avec un chiffon humide et doux ou avec des lingettes.
Partie principale (extérieur) Couvercle avec hublot	Nettoyer avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau.
Partie principale (intérieur)	Nettoyer avec un chiffon humide et doux.
Verre doseur et cuillère doseuse	Nettoyer dans l'eau chaude avec un détergent neutre.

2. Séchez bien toutes les pièces avant de les remettre en place.

Avant de ranger la machine à pain, il est impératif de la laisser complètement refroidir, puis de la nettoyer et de la sécher. Mettez la lame de pétrissage, le verre doseur et la cuillère doseuse dans le moule et refermez le couvercle.

6. GUIDE DE DÉPANNAGE

FR

No.	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée s'échappe des orifices d'aération pendant la cuisson.	1. Il y a des résidus d'huiles de fabrication sur la résistance.	Faire fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes puis ouvrez le couvercle et laissez refroidir.
		2. Certains ingrédients sont collés à la résistance ou à proximité.	Débranchez la machine à pain et nettoyez la résistance (après vous être assuré qu'elle n'était pas chaude).
2	La croûte du dessous du pain est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans la machine après la cuisson.	Évitez d'utiliser trop longtemps la fonction de maintien au chaud.
3	Le pain est sec, la cuisson est irrégulière, la croûte sans couleur, le mélange raté.	1. Programme incorrect utilisé.	Sélectionnez le programme adéquat dans le menu.
		2. Couvercle ouvert au mauvais moment.	N'ouvrez pas le couvercle lors de la dernière levée.
		3. La pâte est trop ferme et la lame de pétrissage ne peut pas tourner correctement.	Vérifiez si la lame de pétrissage et l'arbre moteur ne sont pas bloqués. Enlevez le moule et faites fonctionner l'appareil à vide. S'il ne marche pas normalement, prenez contact avec un agent de service agréé.
4	La pâte n'est pas mélangée alors que le moteur tourne de manière audible.	Le moule est mal inséré ou la quantité de pâte est trop importante pour être mélangée.	Enlevez et réinsérez le moule, et vérifiez les quantités de la recette.
5	Le pain est si volumineux qu'il touche le couvercle ou déborde du moule.	Vous avez mis trop de levure, d'eau ou de farine, et/ou la température ambiante est trop chaude.	Utilisez moins de levure, d'eau et/ou de farine, et faites fonctionner l'appareil dans un environnement moins chaud.

No.	Problème	Cause	Solution
6	Le pain est trop petit et trop dense.	Vous avez utilisé trop peu de levure ou de la levure trop ancienne. La levure a été tuée en entrant en contact avec du sel ou de l'eau trop chaude. La température ambiante est trop basse.	Utilisez davantage de levure et/ou de la levure fraîche. Veillez à mettre le sel le plus loin possible de la levure, et à ne pas utiliser d'eau trop chaude. Faites votre pain dans une pièce plus chaude.
7	Le pain s'effondre à mi-temps en cours de cuisson.	1. La farine n'est pas assez forte.	Utilisez de la farine à pain forte.
		2. La levure lève trop vite et/ou est trop chaude.	Utilisez de la levure à température ambiante.
8	Le pain est très lourd et très dense.	2. Vous avez mis trop d'eau, si bien que la pâte est trop humide et molle pour conserver sa structure.	Réduisez la quantité d'eau.
		1. Trop de farine ou trop peu d'eau.	Mettez moins de farine ou plus d'eau.
9	L'intérieur du pain est creux quand on le découpe.	2. Trop de fruits ou de farine de blé complet.	Réduisez les quantités de fruits ou de farine et augmenté la quantité de levure.
		1. Vous avez mis trop d'eau ou de levure, ou pas assez voire pas du tout de sel.	Veillez à mettre du sel, et réduisez les quantités d'eau ou de levure.
10	La surface du pain est collante ou poudreuse.	2. La température de l'eau est trop élevée.	Réduisez la température de l'eau.
		1. Les ingrédients comme le beurre ou les féculents comme les bananes sont davantage susceptibles d'adhérer.	Éliminez ou réduisez les quantités de ces ingrédients.
		2. Pas assez d'eau ou ingrédients insuffisamment mélangés.	Vérifiez le niveau d'eau et assurez-vous que la lame de pétrissage marche correctement.

No.	Problème	Cause	Solution
11	La croûte est trop épaisse et sa couleur trop sombre lorsque je prépare un gâteau ou autre aliment avec trop de sucre.	Le sucre a pour effet d'accélérer la cuisson de la croûte.	Si la couleur de la croûte est trop sombre, arrêtez le programme 5 à 10 minutes avant la fin. Avant de sortir le pain/gâteau, laissez-le reposer dans le moule pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé.

7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 36 mois (incluant la garantie légale de 24 mois telle que définie par la législation locale ainsi qu'une garantie commerciale de 12 mois supplémentaire offert par la marque) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou tout autre élément.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires homologués par le fabricant
- Les produits oxydés

En aucun cas, le fabricant ne peut être responsable de la perte de données stockées sur le disque. De même, le fabricant n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

Modalités de Mise en oeuvre

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture, ...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat). A défaut, vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.)

Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses
- Échanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat du produit mentionné sur la preuve d'achat.

Dans le cas d'une réparation couverte par la garantie, votre durée de garantie se verra prolongée de 6 mois mais ne sera en aucun cas cumulable en cas de pannes répétées.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 39
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 42
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 42
4. MODO DE EMPLEO	P. 45
5. LIMPIEZA Y CUIDADOS	P. 53
6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 54
7. GARANTÍA Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD	P. 56

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este aparato, lea atentamente las instrucciones siguientes y consérvelas para consultarlas en el futuro.

1. Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la alimentación de la red eléctrica local coincida con la indicada en la placa del aparato. Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Si el cable de alimentación está dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.

3. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones en relación con el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que ello implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. No permita que niños lleven a cabo las operaciones de limpieza o mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado

por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, si están siendo supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato, y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

4. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente en cuanto deje de usar el aparato y antes de limpiarlo, realizar operaciones de mantenimiento o montar accesorios.

5. No sumerja la unidad del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

6. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.





7. Este aparato está previsto para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:

- zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
- establecimientos que ofrecen servicios de alojamiento y desayuno.

8. Antes del primer uso, limpie todos los accesorios con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque perfectamente.

9. En el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» encontrará instrucciones para realizar las tareas de mantenimiento del aparato.

10. Consulte en el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» las instrucciones de limpieza de las superficies que entran en contacto con alimentos.

11.  No toque las superficies del producto que se puedan calentar mucho durante el uso.
12. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa ni sobre una superficie caliente.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones o dañar el producto.
14. No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
15. No toque ninguna de las piezas móviles o giratorias del aparato mientras se está cociendo el pan.
16. No golpee nunca la parte superior o el borde del recipiente para quitarlo, ya que podría dañarse.
17. No cubra nunca la panificadora.
18. No utilice el aparato para fines distintos al uso previsto.
19. No es adecuado para uso en exteriores.
20.  Recicle los aparatos eléctricos defectuosos, no los elimine con la basura doméstica. Ayúdenos activamente en nuestros esfuerzos por conservar los recursos y proteger el medio ambiente, llevando este aparato a un centro de recogida o eliminación de residuos.
21. Peligro de posibles lesiones si se usa incorrectamente.
22.  Las superficies pueden estar calientes durante el uso.
23. La superficie de la resistencia sigue caliente después de usar el aparato.
24. Cantidad máxima de harina: 490 g. Cantidad máxima de levadura: 6 g.
25. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
26. El aparato no debe sumergirse.
27.  Este símbolo indica que los materiales han sido certificados como aptos para estar en contacto con alimentos.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	60094186
Tensión	220-240 V, 50 Hz
Encendido	550 W
Capacidad máxima	2 libras
Peso neto	4,3 kg
Tamaño (Al x An x P)	361 x 249 x 293 mm
Clase de protección	Clase I


ES










3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO


















PARTES

1. Pala de amasar
2. Recipiente para el pan
3. Carcasa principal
4. Cuchara de medición – 1 cucharada sopera y 1 cucharada de postre
5. Gancho
6. Tapa
7. Ventanilla de visualización
8. Carcasa del recipiente para el pan
9. Ranura de ventilación
10. Asa
11. Taza medidora






12.  Botón de PROGRAMACIÓN

Pulse varias veces el botón  para seleccionar uno de los 14 programas que se describen a continuación. Sonará un pitido cada vez que seleccione un nuevo programa, y en la pantalla se indicará el número de programa.

- 1.  Basic: amasa, leuda y cuece pan normal. Puede añadir ingredientes para mejorar el sabor.
- 2.  French: amasa, leuda y cuece pan al estilo francés. El aumento del tiempo de subida de la masa produce una corteza más crujiente y una textura más ligera.
- 3.  Whole wheat: amasa, leuda y cuece pan utilizando harina integral de trigo o de centeno. El aumento del tiempo de precalentamiento permite que la harina absorba agua y aumente de tamaño. No use la función de retardo con este programa, ya que los resultados no serán satisfactorios.
- 4.  Quick: amasa, leuda y cuece pan que contiene bicarbonato sódico o levadura química en lugar de levadura para subir la masa. Con este programa se produce un pan más pequeño y más denso.
- 5.  Sweet: amasa, leuda y cuece pan dulce y crujiente que contiene más grasa y azúcar.
- 6.  Ultra Fast 1: amasa, leuda y cuece pan de 2,0 libras en muy poco tiempo.
- 7.  Ultra Fast 2: amasa, leuda y cuece pan de 1,5 libras en muy poco tiempo.
- Nota: los programas ultrarrápidos producen un pan más pequeño y más denso que el programa rápido.
- 8.  Dough: amasa y leuda la masa, pero no la cuece. Saque la masa cruda y forme rosquillas, pizzas, pan al vapor, etc.
- 9.  Gluten free: amasa, leuda y cuece pan sin gluten. Puede añadir ingredientes para mejorar el sabor. El aumento del tiempo de precalentamiento permite que la harina absorba agua y aumente de tamaño. No use la función de retardo con este programa, ya que los resultados no serán satisfactorios.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: amasa, leuda y cuece pasteles que contienen bicarbonato sódico o levadura química. ■ 11.  Sandwich: amasa, leuda y cuece pan para sándwich, que tiene una textura más ligera y una corteza más fina. ■ 12.  Jam: cuece frutas picadas para hacer confituras y mermeladas. ■ 13.  Yogurt: hace yogur con un nivel de calor bajo. El programa requiere 6-12 horas y se puede cambiar a incrementos de 30 minutos. La duración predeterminada es 10 horas. ■ 14.  Bake: cuece pan (sin función de amasado o leudado). Resulta útil para aumentar el tiempo de cocción de un programa seleccionado.
13.  Botón TAMAÑO DEL PAN	Pulse varias veces el botón  para seleccionar el tamaño del pan de 1,5 lb o 2,0 lb. El tiempo de funcionamiento variará en función del tamaño del pan.
14.  /  Botones del TEMPORIZADOR DE RETARDO	<p>Retrasa el inicio del programa para hacer el pan a la hora que prefiera. Calcule el número de horas contando hacia atrás desde la hora a la que quiere que el pan esté listo hasta la hora actual, y asegúrese de incluir el tiempo que dura el programa.</p> <p>Ejemplo: son las 8:30 p.m. y desea tener pan recién hecho a las 7 a.m., es decir, dentro de 10 horas y 30 minutos. Seleccione un programa, el color de la corteza y el tamaño del pan. Pulse los botones  /  para aumentar o reducir el tiempo hasta que en la pantalla se indique 10:30. A continuación, mantenga pulsado el botón  para iniciar el temporizador. Los puntos parpadearán y la cuenta atrás del temporizador se indicará en la pantalla. Su pan estará recién hecho a las 7 a.m. Si no lo saca inmediatamente, la función CALENTAR de la panificadora lo mantendrá caliente automáticamente durante 60 minutos. El tiempo se puede modificar a intervalos de 10 minutos. El tiempo de retardo máximo es de 13 horas.</p> <p>Nota: los productos perecederos, como huevos, leche fresca, fruta y cebollas, no pueden usarse para la cocción con la función de retardo.</p>
15.  Botón COLOR	Pulse varias veces el botón  para seleccionar el color de corteza que desea: claro  , medio  u oscuro  .

16. Botón de INICIO/ PARADA

- Pulse el botón  para iniciar un programa. Sonará un pitido y parpadearán dos puntos durante el funcionamiento.
- Pulse el botón  para poner el programa en pausa. Sonará un pitido y parpadeará el tiempo restante y los dos puntos. Pulse de nuevo el botón  para reanudar el funcionamiento.
- Mantenga pulsado el botón  para parar un programa. Sonará un pitido de confirmación, y en la pantalla predeterminada se indicará el tiempo **3:00**, el programa **1**, el tamaño del pan **2,0 lb** y el nivel de tueste medio .


Nota: Todos los botones, excepto el botón , están inactivos cuando ha comenzado un programa.

PANTALLA LCD

17. Las etapas del programa son: **AMASAR, LEUDAR, COCER o CALENTAR** (la panificadora mantiene el pan caliente automáticamente durante 60 minutos después de la cocción).
18. Color de la corteza: claro , medio , oscuro 
19. Peso del pan (se basa en todos los ingredientes): 1,5 lb o 2,0 lb.
20. Indicación del tiempo: muestra el tiempo del programa durante el ajuste, y la cuenta atrás de la duración cuando el programa ha empezado.
21. Número de programa 1-14.

4. MODO DE EMPLEO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Compruebe que todas las piezas y accesorios están presentes y no están dañadas.
2. Para eliminar posibles olores debido a la fabricación, ponga en marcha la panificadora con el programa 14.  Bake durante 10 minutos sin ningún ingrediente. Deje que se enfríe y, a continuación, limpie todas las piezas siguiendo las instrucciones del apartado **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.
3. Seque bien todas las piezas y monte el aparato para usarlo.

MEDIR LOS INGREDIENTES.

Para hacer un buen pan, debe medir los ingredientes con precisión utilizando los utensilios de medición incluidos.

Taza medidora

- Use la taza medidora para líquidos como agua o leche, o ingredientes secos. Golpee ligeramente en el caso de los ingredientes secos, para nivelar. Coloque los ojos en la horizontal respecto al nivel de ingredientes para que la medición sea precisa.


- Limpie la taza medidora entre las mediciones de ingredientes distintos, por ejemplo, aceite y agua.

Cuchara de medición
















- Llene la cuchara de medición de manera compacta. Pase un cuchillo por la parte superior de la cuchara para nivelar la superficie.

ES



HACER EL PAN

1. Coloque el recipiente para el pan en la carcasa del recipiente, y gírela en sentido horario como indica el símbolo de bloqueo , hasta que encaje en su lugar haciendo clic.
2. Empuje la pala de amasar sobre el eje de accionamiento en el fondo del recipiente para el pan, hasta que quede sujeta firmemente en su lugar.
3. Introduzca los ingredientes en el recipiente para el pan, siguiendo el orden especificado en la receta.

Nota:

- Generalmente, se introducen primero en el recipiente el agua o las sustancia líquidas, y después el azúcar, la sal y la harina. Añada siempre al final la levadura o la levadura química.
 - Para masas más pesadas de centeno o harina de trigo integral, invierta el orden de los ingredientes. Ponga primero la levadura, y añada después la harina, el azúcar y, por último, la sal. A continuación, añada los líquidos para asegurar un amasado uniforme.
4. Haga un pequeño hueco con el dedo en la harina y coloque en él la levadura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal ni con los ingredientes líquidos.
 5. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Sonará un pitido y en la pantalla se indicará **3:00**. También se mostrará el ajuste predeterminado del programa **1**, el tamaño del pan **2,0 lb** y el nivel de tueste medio .
 6. Pulse varias veces el botón  para seleccionar un programa.
 7. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el nivel de tueste de la corteza.
 8. Pulse varias veces el botón  para seleccionar el tamaño del pan (1,5 lb o 2,0 lb).
 9. En caso necesario, pulse los botones  /  para ajustar el tiempo de retardo. Mantenga pulsados los botones  /  para modificar rápidamente el valor del tiempo.
 10. Pulse el botón  para iniciar el programa.
 11. Para los programas 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich sonará un pitido largo para avisarle de que debe abrir la tapa y añadir ingredientes.

Nota: es normal que salga vapor por los orificios de ventilación durante la cocción.

12. Al final de la cocción sonarán 10 pitidos. Para mantener el pan **CALIENTE** el programa funcionará automáticamente durante 60 minutos, a menos que mantenga pulsado el botón  durante 3-5 segundos para parar el aparato. Ahora puede sacar el pan.
13. Abra la tapa. Sujete firmemente el asa del recipiente para pan, usando guantes para horno. Gire el recipiente para el pan en sentido antihorario (como indica el símbolo de desbloqueo  en la carcasa del recipiente para el pan) y sáquelo del aparato.

14. Utilice una espátula antiadherente para soltar del recipiente con cuidado los laterales del pan.

Advertencia: ¡El recipiente y el pan pueden estar muy calientes! Manipúelos siempre con cuidado y use guantes para horno.

15. Ponga el recipiente para pan cabeza abajo sobre una superficie limpia, y agítelo con cuidado hasta que salga el pan.

16. Coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe como mínimo durante 20 minutos antes de cortarlo en rebanadas.

17. Desenchufe el cable de alimentación cuando no use la panificadora.



Nota: Antes de cortar el pan, compruebe si la pala de amasar se ha quedado incrustada en la base del pan y, en caso necesario, sáquela con el gancho. No use nunca las manos para sacar la pala de amasar.

FUNCIONES ESPECIALES


1. Panes rápidos

Los panes rápidos se hacen usando bicarbonato sódico o levadura química, que se activa con la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos, vierta primero los líquidos en el recipiente para el pan, y añada después los ingredientes secos encima. Durante la mezcla inicial, puede que los ingredientes secos se acumulen en las esquinas o el fondo del recipiente. Utilice una espátula de goma para incorporarlos a los ingredientes y evitar grumos.

2. Programas ultrarrápidos

La panificadora puede hornear pan en 98 minutos con los programas 6.  Ultra Fast 1 y 7.  Ultra Fast 2. El pan tiene una textura más densa. **Ultra Fast 1** se usa para cocer panes de 2,0 lb, mientras que **Ultra Fast 2** es para hacer pan de 1,5 lb. El agua debe estar caliente, entre 48 °C y 50 °C. Use un termómetro para comprobar la temperatura. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan subirá poco, y si es demasiado alta, las levaduras morirán y el pan tampoco aumentará.


MEMORIA






Si se interrumpe la alimentación eléctrica durante menos de 10 minutos durante la cocción, el programa continuará automáticamente cuando se restablezca la corriente. Si la alimentación eléctrica se interrumpe durante más de 10 minutos, puede que la función de memoria no conserve los datos, y deberá reiniciarse la panificadora. Sin embargo, si la masa aún está en la fase de amasado cuando se corta la corriente, puede pulsar el botón  para reanudar el programa desde el principio.

AMBIENTE

La panificadora funciona bien en una amplia gama de temperaturas. No obstante, el tamaño final de la hogaza puede variar dependiendo de si el pan se cuece en una sala muy caliente o muy fría. Le recomendamos que la temperatura ambiente esté entre 15 °C y 34 °C.

MENSAJES DE ADVERTENCIA

los siguientes mensajes de advertencia pueden aparecer cuando se pulsa el botón  para iniciar un programa:

Mensaje	Significado
	El aparato está demasiado caliente. Pare el programa y deje que el aparato se enfríe durante 10-20 minutos.
	El sensor de temperatura está desconectado. Lleve el aparato a un agente de servicio técnico autorizado.
	Sonarán cinco pitidos para avisarle de que la temperatura interna del aparato es demasiado baja. Esto puede suceder si el aparato se ha guardado en una habitación con aire acondicionado o en un lugar frío. Pulse el botón  para parar el programa, abra la tapa y deje que el aparato se caliente durante 10 a 20 minutos, hasta una temperatura ambiente normal. Alternativamente, seleccione el programa 14.  Bake para aumentar rápidamente la temperatura interna del aparato.

RECETAS

Estas recetas son solo como referencia. La humedad, la temperatura, los ingredientes utilizados y la calidad de levadura pueden afectar al resultado final. Para lograr un pan óptimo, le recomendamos que experimente y lleve un registro de sus recetas y los resultados obtenidos.

Pan básico

Ingredientes	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Agua	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
5. Harina	3 tazas	420 g	4 tazas	560 g
6. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3,5 g

Pan francés

Ingredientes	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Agua	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
5. Harina	3 tazas	420 g	4 tazas	560 g
6. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3,5 g

ES

Pan integral

Ingredientes	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Agua	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g	2 cucharaditas	14 g
4. Azúcar	1 taza	110 g	2 tazas	220 g
5. Harina	2 tazas	280 g	2 tazas	280 g
6. Levadura	2 cucharadas	24 g	2,5 cucharadas	30 g
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	3 cucharadas	21 g
8. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3,5 g

Pan rápido

Ingredientes	700 g (1,5 lb)	
1. Agua (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g
5. Harina	3 tazas	420 g
6. Levadura	2 cucharaditas	6 g

Pan dulce

Ingredientes	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Agua	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Aceite vegetal	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g	4 cucharadas	48 g
5. Harina	3 tazas	420 g	4 tazas	560 g
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	2 cucharadas	14 g
7. Levadura	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3,5 g

ES

Pan ultrarrápido 1

Ingredientes	900 g (2,0 lb)	
1. Agua (40-50 °C)	310 ml	310 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	4 cucharadas	48 g
5. Harina	4 tazas	560 g
6. Levadura	2 2/3 cucharaditas	8 g

Pan ultrarrápido 2

Ingredientes	700 g (1,5 lb)	
1. Agua (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g
5. Harina	3 tazas	420 g
6. Levadura	2 2/3 cucharaditas	8 g

Masa

Ingredientes	/
1. Agua	310 ml
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Harina	4 tazas
6. Levadura	1 cucharadita

Sin gluten

Ingredientes	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Agua	1/2 taza	2/3 taza
2. Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas
3. Miel	1/4 taza	1/3 taza
4. Vinagre	1 cucharadita	1 cucharadita
5. Huevo	2	2
6. Harina de maíz	3 tazas	4 tazas
7. Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
8. Sal	1/2 cucharadita	1/2 cucharadita
9. Levadura	3/4 cucharadita	1 cucharadita

Pastel

Pese todos los ingredientes y póngalos en un cuenco. Mézclelos con una varillas antes de introducirlos en la panificadora.

Ingredientes	/
1. Aceite vegetal o de oliva	2 cucharadas
2. Azúcar	8 cucharadas
3. Huevo	6
4. Harina fermentante	250 g
5. Aromatizante	1 cucharadita
6. Zumo de limón	1 1/4 cucharadas
7. Levadura	1 cucharadita

Pan de sándwich

Ingredientes	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Agua	220 ml	310 ml
2. Mantequilla o margarina	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas
4. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
5. Leche en polvo	1,5 cucharadas	2 cucharadas
6. Harina de pan	3 tazas	4 tazas
7. Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita

ES

Mermelada

Las frutas duras, como manzanas y peras, deben triturarse para formar una pulpa antes de introducirlas en el aparato. Las frutas blandas, como fresas o la carne de las frutas con hueso, deben cortarse en piezas pequeñas antes de introducirlas en el aparato.

Ingredientes	/
1. Pulpa	200 g
2. Azúcar	120 g
3. Almidón	15 g
4. Agua	150 ml

Yogur

1. Cuando esté en funcionamiento, no abra la tapa ni agite la panificadora, ya que afectaría al proceso de fermentación.
2. Añada primero leche entera y, a continuación, el yogur que contenga cultivos vivos activos.
3. Añada azúcar cuando el proceso haya finalizado.

Ingredientes	/
1. Pulpa	200 g
2. Azúcar	120 g
3. Almidón	15 g
4. Agua	150 ml

Hornear

Esta función es para cocer una hogaza ya probada o para aumentar el tiempo de cocción de un pan.

5. LIMPIEZA Y CUIDADOS



ADVERTENCIA: Desenchufe siempre la panificadora de la alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla.



ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la carcasa principal, el enchufe ni el cable de alimentación en agua ni los rocíe con ningún líquido.



ADVERTENCIA: No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato o sus accesorios.

ES

1. Limpie todas las piezas después de utilizarlas.

Elemento	Acción
Pala de amasar Recipiente para el pan	Saque la pala de amasar del recipiente para pan. Si cuesta sacarla, ponga el recipiente a remojo con agua durante 30 minutos. Límpielo con un paño suave y húmedo o con toallitas húmedas.
Carcasa principal (exterior) Tapa con ventanilla	Límpielas con un paño suave y ligeramente húmedo.
Carcasa principal (interior)	Límpielas con un paño suave y húmedo.
Taza medidora y cuchara	Lávelas con agua tibia y un detergente suave.

2. Seque bien todas las piezas y vuelva a montarlas.

Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que se haya enfriado completamente y de que esté limpia y seca. Meta la pala de amasar, la taza medidora y la cuchara en el recipiente para pan, y cierre la tapa.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

N.º	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo por los orificios de ventilación durante la cocción.	1. Hay aceite de fabricación en la resistencia térmica.	Ponga en marcha el aparato durante 10 minutos sin ingredientes y después abra la tapa para que se enfríe.
		2. Algunos ingredientes están adheridos a la resistencia térmica o cerca de ella.	Desenchufe la panificadora y limpie la resistencia térmica (asegúrese de que no esté caliente).
2	La corteza del fondo del pan es demasiado gruesa.	Después de la cocción, se ha dejado el pan demasiado tiempo dentro del aparato.	Mantenga el pan caliente durante menos tiempo.
3	Pan mal mezclado y cocinado de forma desigual, que queda seco y sin color en la corteza.	1. Ha usado un programa incorrecto.	Seleccione el programa adecuado en el menú.
		2. Ha abierto la tapa en un momento inadecuado.	No abra la tapa durante la última subida.
		3. La masa es demasiado firme y la pala de amasar no puede girar correctamente.	Compruebe que la pala de amasar y el eje de accionamiento no estén atascados. Saque el recipiente para el pan y póngalo en marcha sin carga. Si no funciona normalmente, póngase en contacto con un agente de servicio técnico autorizado.
4	Se oye el ruido de funcionamiento del motor, pero la masa no se mezcla.	El recipiente para pan no está insertado correctamente, o la masa es demasiado grande para removerla.	Quite el recipiente para pan y vuelva a instalarlo. Compruebe las medidas de la receta.
5	El tamaño del pan es excesivo y toca la tapa o se desborda del recipiente.	Se ha usado demasiada levadura, harina o agua, y/o la temperatura ambiente es demasiado alta.	Utilice menos levadura, harina y/o agua en un ambiente más frío.

N.º	Problema	Causa	Solución
6	El pan es demasiado pequeño y denso.	La levadura es vieja o el tiempo ha sido insuficiente. La levadura ha interactuado con la sal o con agua demasiado caliente y ha muerto. La temperatura ambiente es demasiado baja.	Use más levadura y/o una levadura nueva. Asegúrese de colocar la sal lo más lejos posible de la levadura, y de utilizar solo agua tibia. Haga el pan en una habitación cálida.
7	El pan se hunde en el centro durante la cocción.	1. La harina no es lo bastante fuerte.	Utilice harina fuerte para pan.
		2. La levadura leuda demasiado rápido y/o está demasiado caliente.	Use levadura a temperatura ambiente.
		2. Ha usado demasiada agua, por lo que la masa está excesivamente húmeda y blanda y no mantiene su estructura.	Reduzca la cantidad de agua.
8	El pan es demasiado pesado y denso.	1. Demasiada harina o poca agua.	Reduzca la cantidad de harina o aumente la de agua.
		2. Demasiada fruta o harina de trigo integral.	Reduzca el nivel de fruta o harina y aumente la levadura.
9	La parte del centro está hueca después de cortar el pan.	1. Exceso de agua o levadura, y no se ha usado suficiente sal.	Reduzca los niveles de agua o levadura y compruebe que se ha utilizado sal.
		2. La temperatura del agua es demasiado alta.	Reduzca la temperatura del agua.
10	La superficie del pan está pegajosa o empolvada.	1. Los ingredientes como la mantequilla o los alimentos ricos en almidón, como el plátano, pueden hacer que quede pegajoso.	Reduzca la cantidad de dichos ingredientes o no los utilice.
		2. Los ingredientes no se han mezclado lo suficiente, o se ha usado poca agua.	Compruebe el nivel de agua y que la pala de amasar funcione correctamente.

N.º	Problema	Causa	Solución
11	La corteza es demasiado gruesa y el color es demasiado oscuro cuando se cocinan pasteles o alimentos con demasiada azúcar.	El azúcar hace que la corteza del pan se cocine demasiado rápido.	Si el color es demasiado oscuro, pare el programa 5-10 minutos antes de que finalice. Antes de sacar el pan o el pastel, déjelo en el recipiente durante unos 20 minutos con la tapa cerrada.

7. GARANTÍA Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD

Este producto está garantizado durante un periodo de 36 meses (que incluye la garantía legal de 24 meses, como lo establece la legislación local, así como una garantía comercial adicional de 12 meses gratis ofrecida por la marca), a partir de la fecha de compra, frente a cualquier fallo como resultado de un defecto de fabricación o de material.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de una instalación incorrecta, de una utilización indebida o del desgaste normal del producto.

De forma más precisa, la garantía no cubre:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados o suprimidos o estén oxidados.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un periodo de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Los daños estéticos, que incluyen las rayas, protuberancias o cualquier otro elemento.
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto.
- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios autorizados por el fabricante.
- Los productos oxidados.

En ningún caso, el fabricante puede ser responsable de la pérdida de datos almacenados en el disco. Asimismo, el fabricante no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Los productos reparados o reemplazados pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

Modalidades de aplicación

Para conseguir un servicio de garantía, lleve el producto a la recepción del lugar de venta junto con el comprobante de la compra (resguardo, factura, etc.) del producto y los accesorios incluidos en su embalaje original.

Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o de IIEM (esta información aparece, por lo general, en el producto, el embalaje o su comprobante de compra).

A falta de ello, debe llevar el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.).

En caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funcionalidades y que sea equivalente en cuanto a prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el comprobante de compra.

En caso de que la garantía cubra su reclamación, la duración de la garantía se prolongará 6 meses; sin embargo, bajo ninguna circunstancia, es acumulable en caso de averías recurrentes.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 58
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 61
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 61
4. FUNCIONAMENTO	P. 64
5. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 72
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 73
7. GARANTIAS E LIMITES DE RESPONSABILIDADE	P. 75

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este aparelho elétrico, leia com atenção as instruções apresentadas abaixo e guarde-as para futuras referências.

1. Antes de ligar o aparelho a uma tomada, certifique-se de que a alimentação corresponde à indicada na placa das especificações do aparelho. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

2. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou se tiverem recebido instruções relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais

reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

4. Retire a ficha da tomada mal pare de usar o aparelho e antes de efetuar qualquer limpeza, manutenção ou montagem de acessórios.

5. Não coloque a unidade do motor, fio ou ficha dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

6. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.


7. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

8. Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água quente e detergente. Passe bem por água e seque cuidadosamente.

9. Pode encontrar instruções relativas à manutenção do aparelho na secção “LIMPEZA E CUIDADOS”.

10. Dados relativos à limpeza das superfícies em contacto com os alimentos podem ser encontrados na secção “LIMPEZA E CUIDADOS”.

11.  Não toque nas superfícies do produto, pois podem ficar quentes durante a utilização.

12. Não deixe o fio pender da extremidade de uma mesa ou sobre uma superfície quente.

13. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode dar origem a ferimentos ou danos no produto.

14. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido.


15. Não toque nas peças em movimento ou rotativas da máquina enquanto está a fazer pão.

16. Nunca bata no topo ou na extremidade do recipiente para o retirar, pois isso pode dar origem a danos.

17. Nunca cubra a máquina de fazer pão.

18. Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.

19. Não é adequado para uso no exterior.

20.  Aparelhos elétricos defeituosos têm de ser reciclados e não deverão ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum.

Participe ativamente nos nossos esforços para conservar os recursos e proteger o ambiente, entregando este aparelho num centro de recolha ou de reciclagem.

21. A má utilização pode dar origem a ferimentos.


22.  As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

23. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

24. Quantidade máxima de farinha: 490 g. Quantidade máxima de fermento: 6 g.

25. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

26. Não coloque o aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.

27.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	60094186
Voltagem	220-240 V~, 50 Hz
Potência	550 W
Capacidade máxima	900 g
Peso líquido	4,3 kg
Tamanho (A x L x D)	361 x 249 x 293 mm
Classe de proteção	Classe I


PT










3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO


















PEÇAS

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Pá de amassar | 6. Tampa |
| 2. Forma | 7. Janela de observação |
| 3. Estrutura principal | 8. Estrutura da forma de fazer pão |
| 4. Colher de medição - 1 x colher de sopa e 1 x colher de chá | 9. Orifício de ventilação |
| 5. Gancho | 10. Pega |
| | 11. Recipiente de medição |






12.  Botão de PROGRAMA

Prima repetidamente o botão  para selecionar um dos 14 programas descritos abaixo. Será emitido um som de cada vez que selecionar um novo programa, e o número do programa será apresentado no ecrã.

- 1.  Basic: Amassa, cresce e coze pão normal. Também pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor.
- 2.  French: Amassa, cresce e coze pão do estilo francês. O tempo de levedar prolongado cria uma crosta mais estaladiça e uma textura mais leve.
- 3.  Whole wheat: Amassa, cresce e coze pão de farinha integral, como trigo integral ou centeio. O tempo de pré-aquecimento prolongado permite à farinha absorver a água e crescer. Não use a função diferida com este programa, pois isso dá origem a resultados fracos.
- 4.  Quick: Amassa, cresce e coze pão com fermento em pó em vez de fermento de padeiro como agente levedante. Este programa produz um pão mais pequeno e denso.
- 5.  Sweet: Amassa, cresce e coze pão doce e com crosta estaladiça que contém mais gordura e açúcar.
- 6.  Ultra Fast 1: Amassa, cresce e coze pão de 900 g no tempo mais rápido.
- 7.  Ultra Fast 2: Amassa, cresce e coze pão de 680 g no tempo mais rápido.
- Nota: Os programas ultra-rápidos dão origem a pão mais pequeno e denso do que o programa rápido.
- 8.  Dough: Amassa e cresce a massa, mas não a coze. Retire a massa não cozida e dê-lhe a forma de rolos, pizzas, pão cozido a vapor, etc.
- 9.  Gluten free: Amassa, cresce e coze pão sem glúten. Também pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor. O tempo de pré-aquecimento prolongado permite à farinha absorver a água e crescer. Não use a função diferida com este programa, pois isso dá origem a resultados fracos.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: Amassa, cresce e coze bolos com fermento em pó. ■ 11.  Sandwich: Amassa, cresce e coze pão de sanduíche com uma textura mais leve e uma crosta mais fina. ■ 12.  Jam: Cozinha frutos e vegetais picados para criar compotas e marmeladas. ■ 13.  Yogurt: Faz iogurte com pouco calor. O programa leva 6 a 12 horas e pode ser alterado em incrementos de 30 minutos. O tempo predefinido é de 10 horas. ■ 14.  Bake: Coze pão (sem a função de amassar ou de levedar). Dá jeito prolongar o tempo de cozedura de um programa selecionado.
13.  Botão do TAMANHO DO PÃO	<p>Prima repetidamente o botão  para selecionar o tamanho do pão entre 680 ou 900 g. O tempo de funcionamento varia, dependendo do tamanho do seu pão.</p>
14.  Botões /  TEMPORIZADOR DIFERIDO	<p>Atrasa o início do programa para produzir um pão para a hora desejada. Calcula o número de horas, retrocedendo a partir do tempo desejado, para que o pão esteja pronto à hora desejada, certificando-se de que inclui o tempo do programa.</p> <p>Exemplo: São 20:30 e deseja ter pão fresco às 7:00, ou seja, passadas 10 horas e 30 minutos. Selecione um programa, cor da crosta e tamanho do pão. Prima os botões  /  para aumentar ou diminuir o tempo de duração até que apareça 10:30 no ecrã. Prima e mantenha premido o botão  para iniciar o temporizador. Os pontos começam a piscar e o temporizador começa a contagem decrescente no ecrã. O seu pão fresco estará pronto às 7:00. Se não o retirar imediatamente, a função de MANTER QUENTE da máquina de fazer pão mantém automaticamente o pão quente durante 60 minutos. O tempo pode ser alterado em intervalos de 10 minutos. O tempo máximo diferido é de 13 horas.</p> <p>Nota: Bens perecíveis, como ovos, leite fresco, frutos e cebolas não podem ser usados com a confeção diferida.</p>
15.  Botão da COR	<p>Prima repetidamente o botão  para selecionar a cor da crosta desejada: Claro , médio  ou escuro .</p>

16. Botão de INICIAR/ PARAR

- Prima o botão  para iniciar o programa. Será emitido um som e dois pontos começam a piscar durante o funcionamento.
- Prima o botão  para fazer uma pausa num programa. Será emitido um som e o tempo restante e dois pontos começam a piscar. Prima de novo o botão  para continuar a operação.
- Prima e mantenha premido o botão  para parar um programa. Será emitido um som para confirmar, e o ecrã predefinido apresenta o tempo **3:00**, programa **1**, tamanho do pão **900 g** e nível de cor média .


Nota: Todos os botões exceto o botão  ficam inativos quando o programa começar.

ECRÃ LCD

17. As fases do programa são: **AMASSAR, CRESCER, COZER** ou **AQUECER** (a máquina de fazer pão mantém automaticamente o pão quente durante 60 minutos após cozer).
18. Cor da crosta: Claro , médio  ou escuro .
19. Peso do pão (com base em todos os ingredientes): 680 g ou 900 g.
20. Apresentação do tempo: Apresenta o tempo do programa quando definir o programa. Quando o programa começa, apresenta a contagem decrescente do tempo.
21. Número do programa 1-14.

4. FUNCIONAMENTO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Verifique se todas as peças e acessórios se encontram presentes e que não têm danos.
2. Para eliminar quaisquer odores de fabrico, defina a máquina de fazer pão para o programa 14,  Bake durante 10 minutos sem ingredientes. Permita que a máquina arrefeça e limpe todas as peças de acordo com as instruções na secção **LIMPEZA E CUIDADOS**.
3. Seque bem todas as peças e volte a montá-las para serem utilizadas.

MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES

Para preparar um bom pão, tem de medir os ingredientes com precisão usando o equipamento de medição fornecido.

Recipiente de medição


- Use o recipiente de medição para líquidos, como água, leite ou ingredientes secos. Bata ligeiramente nos ingredientes secos para os nivelar. Coloque o nível de visão alinhado com os ingredientes para os medir com precisão.

- Limpe o recipiente de medição entre a medição de diferentes ingredientes, como óleo e água.

Colher de medição
















- Encha a colher de medição de forma compacta. Use uma faca para passar pelo topo da colher para criar uma medição nivelada.

FAZER PÃO



1. Coloque a forma de fazer pão na estrutura da forma de fazer pão e rode no sentido dos ponteiros do relógio, conforme apresentado pelo símbolo do cadeado , até que encaixe no respetivo lugar.
2. Pressione a pá de amassar para o eixo condutor no fundo da forma de fazer pão até ficar bem fixado no respetivo lugar.
3. Coloque os ingredientes na forma de fazer pão pela ordem especificada na receita.

PT

Nota:

- Habitualmente, água ou líquidos são colocados primeiro na forma, depois o açúcar, sal e farinha. Adicione sempre o fermento no fim.
 - Para massas mais espessas que usem centeio ou farinha de trigo integral, inverta a ordem dos ingredientes. Adicione primeiro o fermento, seguido da farinha, açúcar e, por último, o sal. Depois, adicione os líquidos para garantir um amassar uniforme.
4. Insira o dedo na farinha para fazer um pequeno orifício, e adicione o fermento no orifício. Certifique-se de que o fermento não entra em contacto com o sal ou os ingredientes líquidos.
 5. Feche gentilmente a cobertura e ligue a ficha à tomada. Será emitido um som e **3:00** aparece no ecrã. Também serão apresentadas as predefinições do programa **1**, tamanho do pão **900 g** e nível de cor médio .
 6. Prima repetidamente o botão  para selecionar um programa.
 7. Prima repetidamente o botão  para selecionar o nível de cor da crosta.
 8. Prima repetidamente o botão  para selecionar o tamanho do pão entre 680 ou 900 g.
 9. Se necessário, prima os botões  /  para definir o tempo diferido. Prima e mantenha premido os botões  /  para correr rapidamente o tempo.
 10. Prima o botão  para iniciar o programa.
 11. Para os programas 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet , 9.  Gluten free, 11.  Sandwich, será emitido um som prolongado para indicar que deve abrir a cobertura e adicionar ingredientes.

Nota: É normal que seja libertado algum vapor pelos orifícios de ventilação enquanto coze.

12. No final da cocção, ouvirá 10 sons. O programa de manter o pão **QUENTE** funciona automaticamente durante 60 segundos, a não ser que prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 a 5 segundos para parar o aparelho. Agora, pode retirar o pão.
13. Abra a tampa. Segure firmemente a pega da forma de fazer pão usando luvas para o forno. Rode a forma de fazer pão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio (conforme apresentado pelo símbolo de desbloqueado  na estrutura da forma de fazer pão), e retire-a do aparelho.
14. Use uma espátula antiaderente para libertar suavemente as partes laterais do pão da forma.

Aviso: A forma e o pão podem estar muito quentes! Manuseie sempre com cuidado e use luvas para o forno.

15. Vire a forma do pão para baixo numa superfície limpa e abane gentilmente até que o pão saia.
16. Coloque o pão numa grelha e deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 20 minutos antes de o cortar em fatias.
17. Quando a máquina de fazer pão não for utilizada, retire a ficha da tomada.

Nota: Antes de cortar o pão, verifique se a pá de amassar está na base do pão e, se necessário, retire-a com o gancho. Nunca use as mãos para extrair a pá de amassar.



PT

FUNÇÕES ESPECIAIS


1. Para pães rápidos

Os pães rápidos são feitos usando fermento ativado pela humidade e calor. Para pães rápidos perfeitos, verta primeiro líquidos na forma e depois coloque os ingredientes secos por cima. Durante a mistura inicial, os ingredientes secos podem ficar colados nos cantos ou no fundo da forma do pão. Use uma espátula de borracha para os incorporar nos ingredientes e para evitar grumos.

2. Para programas ultra-rápidos

A máquina de fazer pão pode cozinhar pão em 98 minutos usando os programas 6.  2LB Ultra Fast 1 e 7.  1.5LB Ultra Fast 2. O pão tem uma textura mais densa. **Ultra-rápido 1** para cozer pão de 900 g, enquanto **Ultra-rápido 2** é para cozer pão de 680 g. A água tem de estar quente, entre os 48 °C e os 50 °C. Use um termómetro para verificar a temperatura. Se a temperatura da água for demasiado baixa, o pão cresce pouco. Se a temperatura for demasiado alta, o fermento é anulado e o pão não cresce.


MEMÓRIA






Se a alimentação for interrompida durante menos de 10 minutos enquanto coze, o programa continua automaticamente quando a energia voltar. Se a alimentação for interrompida durante mais de 10 minutos, a função de memória não funciona e a máquina de fazer pão tem de ser reiniciada. No entanto, se a massa ainda estiver na fase de amassar quando a energia for desligada, pode premir o botão  para iniciar o programa do início.

AMBIENTE

A máquina de fazer pão funciona bem numa variada gama de temperaturas. No entanto, o tamanho final do pão pode variar, caso seja cozido num local muito quente ou muito frio. Sugerimos uma temperatura ambiente entre os 15 °C e os 34 °C.

MENSAGENS DE AVISO

As seguintes mensagens de aviso podem aparecer após premir o botão  para iniciar um programa:

Mensagem	Significado
	O aparelho está demasiado quente. Pare o programa e permita ao aparelho arrefecer durante 10 a 20 minutos.
	O sensor da temperatura está desligado. Leve o aparelho a um agente de reparação autorizado.
	São emitidos cinco sons para o alertar de que a temperatura interna do aparelho está demasiado baixa. Isto pode acontecer se o aparelho for guardado numa divisão com ar condicionado ou em locais frios. Prima o botão  para parar o programa, abra a tampa durante 10 a 20 minutos e permita ao aparelho aquecer até à temperatura ambiente normal. Também pode seleccionar o programa 14.  Bake para aumentar rapidamente a temperatura interna do aparelho.

PT

RECEITAS

Estas receitas servem apenas para referência. A humidade, temperatura, ingredientes usados e qualidade do fermento são todas variáveis que podem afetar o resultado final. Para obter um pão ótimo, recomendamos que experimente e registre as suas receitas e respetivos resultados.

Pão simples

Ingredientes	700 g		900 g	
1. Água	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g	1,5 colher de chá	10 g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
5. Farinha	3 chávenas	420 g	4 chávenas	560 g
6. Fermento	1 colher de chá	3 g	1 colher de chá	3,5 g

Pão francês

Ingredientes	700 g		900 g	
1. Água	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g	1,5 colher de chá	10 g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
5. Farinha	3 chávenas	420 g	4 chávenas	560 g
6. Fermento	1 colher de chá	3 g	1 colher de chá	3,5 g

Pão de trigo integral

Ingredientes	700 g		900 g	
1. Água	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g	2 colheres de chá	14 g
4. Açúcar	1 chávena	110 g	2 chávenas	220 g
5. Farinha	2 chávenas	280 g	2 chávenas	280 g
6. Fermento	2 colheres de sopa	24 g	2,5 colheres de sopa	30 g
7. Leite em pó	2 colheres de sopa	14 g	3 colheres de sopa	21 g
8. Fermento	1 colher de chá	3 g	1 colher de chá	3,5 g

Pão rápido

Ingredientes	700 g	
1. Água (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g
4. Açúcar	2 colheres de sopa	24 g
5. Farinha	3 chávenas	420 g
6. Fermento	2 colheres de chá	6 g

Pão doce

Ingredientes	700 g		900 g	
1. Água	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Óleo vegetal	2 colheres de sopa	24 g	3 colheres de sopa	36 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g	1,5 colher de chá	10 g
4. Açúcar	3 colheres de sopa	36 g	4 colheres de sopa	48 g
5. Farinha	3 chávenas	420 g	4 chávenas	560 g
6. Leite em pó	2 colheres de sopa	14 g	2 colheres de sopa	14 g
7. Fermento	1 colher de chá	3 g	1 colher de chá	3,5 g

PT

Pão ultra-rápido 1

Ingredientes	900 g	
1. Água (40-50 °C)	310 ml	310 g
2. Óleo	3 colheres de sopa	36 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g
4. Açúcar	4 colheres de sopa	48 g
5. Farinha	4 chávenas	560 g
6. Fermento	2 2/3 colheres de chá	8 g

Pão ultra-rápido 2

Ingredientes	700 g	
1. Água (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Óleo	2 colheres de sopa	24 g
3. Sal	1 colher de chá	7 g
4. Açúcar	3 colheres de sopa	36 g
5. Farinha	3 chávenas	420 g
6. Fermento	2 2/3 colheres de chá	8 g

Massa

Ingredientes	/
1. Água	310 ml
2. Óleo	2 colheres de sopa
3. Sal	1,5 colher de chá
4. Açúcar	2 colheres de sopa
5. Farinha	4 chávenas
6. Fermento	1 colher de chá

PT

Sem glúten

Ingredientes	700 g	900 g
1. Água	1/2 chávena	2/3 chávena
2. Óleo	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
3. Mel	1/4 chávena	1/3 chávena
4. Vinagre	1 colher de chá	1 colher de chá
5. Ovo	2	2
6. Farinha de milho	3 chávenas	4 chávenas
7. Açúcar	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
8. Sal	1/2 colher de chá	1/2 colher de chá
9. Fermento	3/4 colher de chá	1 colher de chá

Bolo

Pese todos os ingredientes e coloque-os num recipiente. Misture tudo com um batedor antes de os colocar na máquina de fazer pão.

Ingredientes	/
1. Azeite ou óleo vegetal	2 colheres de sopa
2. Açúcar	8 colheres de sopa
3. Ovo	6
4. Farinha com fermento	250 g
5. Essência aromatizante	1 colher de chá
6. Sumo de limão	1 1/4 colher de sopa
7. Fermento	1 colher de chá

Pão de sanduíche

Ingredientes	700 g	900 g
1. Água	220 ml	310 ml
2. Manteiga ou margarina	1,5 colheres de sopa	2 colheres de sopa
3. Sal	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
4. Açúcar	1,5 colheres de sopa	2 colheres de sopa
5. Leite em pó	1,5 colheres de sopa	2 colheres de sopa
6. Farinha para pão	3 chávenas	4 chávenas
7. Fermento seco	1 colher de chá	1 colher de chá

Compota

Frutos duros, como maçãs e peras, deverão ser triturados em polpa antes de os colocar no aparelho. Frutos suaves, como morangos e frutos com caroço deverão ser cortados em pedaços pequenos antes de serem adicionados no aparelho.

Ingredientes	/
1. Polpa	200 g
2. Açúcar	120 g
3. Amido	15 g
4. Água	150 ml

Iogurte

1. Durante o funcionamento, não abra a tampa nem abane a máquina de fazer pão, pois isso pode perturbar o processo de fermentação.
2. Adicione primeiro o leite gordo, depois adicione iogurte que contenha culturas ativas vivas.
3. Adicione o açúcar após o final do processo.

Ingredientes	/
1. Polpa	200 g
2. Açúcar	120 g
3. Amido	15 g
4. Água	150 ml

Cozer

Esta função serve para cozer pão já feito ou para prolongar o tempo de cocção de um pão.

5. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Desligue sempre a máquina de fazer pão da alimentação e deixe-a arrefecer antes de proceder à limpeza.



AVISO: Para evitar choques elétricos, não coloque a estrutura principal, a ficha ou fio da alimentação dentro de água, nem pulverize com líquidos.



AVISO: Nunca use solventes, produtos de limpeza químicos ou abrasivos, escovas de aço, objetos afiados ou esfregões para limpar o dispositivo ou acessórios.

PT

1. Limpe todas as peças após a utilização.

Artigo	Método
Pá de amassar Forma	Retire a pá de amassar da forma do pão. Se estiver rígido, embeba a forma em água durante 30 minutos. Limpe com um pano suave ligeiramente embebido em água.
Estrutura principal (exterior) Tampa com janela	Limpe com um pano suave ligeiramente embebido em água.
Estrutura principal (interior)	Limpe com um pano suave ligeiramente embebido em água.
Copo de medição e colher	Lave com água quente e detergente neutro.

2. Seque bem todos os artigos e volte a montá-los.

Antes de guardar a máquina de fazer pão, certifique-se de que arrefeceu por completo e que está limpa e seca. Coloque a pá de amassar, copo de medição e colher na forma do pão e feche a tampa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solução
1	Aparece fumo nos orifícios de ventilação enquanto cozo.	1. Existe óleo de fabrico no elemento de aquecimento.	Coza sem ingredientes durante 10 minutos e abra a tampa e permita o arrefecimento.
		2. Alguns ingredientes estão colados no elemento de aquecimento ou perto deste.	Desligue a máquina de fazer pão da alimentação e limpe o elemento de aquecimento (certifique-se de que não está quente).
2	A crosta da parte inferior do pão é muito grossa.	Após cozer, o pão foi deixado durante muito tempo dentro da máquina.	Mantenha o pão quente durante um curto espaço de tempo.
3	Pão mal misturado e cocção pouco uniforme que deu origem a um pão seco e crosta sem cor.	1. Usou o programa incorreto.	Selecione o menu adequado do programa.
		2. Tampa aberta na altura incorreta.	Não abra a tampa enquanto o pão está a crescer.
		3. A massa está demasiado firme e a pá de amassar não roda corretamente.	Certifique-se de que a pá de amassar e o eixo condutor não estão obstruídos. Retire a forma do pão e opere sem carga. Se não funcionar corretamente, contacte um agente de reparação autorizado.
4	Consegue ouvir o motor a funcionar, mas a massa não é misturada.	A forma do pão não está bem inserida, ou a massa é demasiado espessa para ser amassada.	Retire e volte a inserir a forma do pão e verifique os valores da receita.
5	O pão é tão grande que toca na tampa ou sai da forma do pão.	Usou demasiado fermento, farinha ou água e/ou a temperatura ambiente é demasiado elevada.	Use menos fermento, farinha e/ou água num ambiente mais frio.

Nº	Problema	Causa	Solução
6	O pão é demasiado pequeno e denso.	O fermento é demasiado velho ou usou pouco fermento. O fermento interagiu com o sal ou com água demasiado quente e foi anulado. A temperatura ambiente é demasiado baixa.	Use mais fermento e/ou fermento novo. Certifique-se de que o sal é colocado o mais afastado possível do fermento, e que usa apenas água morna. Coza o pão numa divisão quente.
7	O pão parte-se a meio quando estou a cozer.	1. A farinha não é suficientemente forte.	Use uma farinha para pão mais forte.
		2. O fermento faz a massa crescer demasiado depressa e/ou está muito quente.	Use fermento à temperatura ambiente.
		2. Usou demasiada água e a massa está muito húmida e suave para manter a estrutura.	Reduza a quantidade de água.
8	O pão é demasiado pesado e denso.	1. Colocou demasiada farinha ou pouca água.	Reduza a farinha ou aumente a água.
		2. Demasiada fruta ou farinha de trigo integral.	Reduza a fruta ou farinha e aumente o fermento.
9	As partes do meio estão ocas após cortar o pão.	1. Demasiada água ou fermento e pouco ou nenhum sal usado.	Reduza a água e fermento e certifique-se de que usou sal.
		2. A temperatura da água é demasiado elevada.	Reduza a temperatura da água.
10	A superfície do pão está pegajosa ou poeirenta.	1. Ingredientes como manteiga ou alimentos ricos em amido podem fazer com que o pão fique pegajoso.	Reduza ou não adicione tais ingredientes.
		2. Ingredientes mal misturados ou pouca água adicionada.	Verifique o nível da água e certifique-se de que a pá de amassar está a funcionar corretamente.

Nº	Problema	Causa	Solução
11	A crosta é muito grossa e a cor do pão é muito escura quando faço bolos ou comida com açúcar em excesso.	O açúcar faz com que a crosta do pão coza mais depressa.	Se a cor da crosta for muito escura, pare o programa durante 5 a 10 minutos antes do final. Antes de retirar o pão, deve manter o pão ou bolo na forma do pão durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.

7. GARANTIAS E LIMITES DE RESPONSABILIDADE

Este produto possui garantia durante um período de 36 meses (incluindo a garantia legal de 24 meses, tal como definido pela legislação local, bem como uma garantia comercial de 12 meses adicional oferecida pela marca) a partir da data de compra, contra qualquer falha resultante de um defeito de fabrico ou de material.

Esta garantia não cobre danos resultantes de má instalação, utilização incorreta ou do desgaste normal do produto.

Mais precisamente, a garantia não cobre:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorretas.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Baterias substituíveis e acessórios que possuem uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria devido a um carregamento demasiado prolongado ou devido ao desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual.
- Danos estéticos, incluindo riscos, saliências ou qualquer outro elemento.
- Danos causados por qualquer intervenção efetuada por qualquer pessoa não autorizada.
- Defeitos causados pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede.
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas do produto devido à utilização sem os acessórios homologados pelo fabricante.
- Produtos oxidados.

Em caso algum, o fabricante pode ser responsabilizado pela perda de dados armazenados no disco. Além disso, o fabricante não tem que verificar se os cartões SIM/SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

Modalidades de Acionamento da garantia

Para obter um serviço de garantia, deve trazer o seu produto ao local de venda juntamente com o comprovativo de compra (talão de caixa, fatura, etc.) do produto e os respetivos acessórios fornecidos com a sua embalagem original.

É importante ter conhecimento da data de compra, do modelo e do número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

Caso contrário, deve trazer o produto com os acessórios necessários para o seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.).

No caso em que a sua reclamação seja coberta pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas.
- Trocar o produto entregue por um produto que tenha, pelo menos, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

No caso de uma reparação coberta pela garantia, esta estende-se por um período de 6 meses, mas não é, em caso algum, acumulável em caso de avarias repetidas.

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 77
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 80
3. OPIS URZĄDZENIA	S. 80
4. UŻYTKOWANIE	S. 83
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 91
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 92
7. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI	S. 94

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem używania tego urządzenia elektrycznego prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję tę należy też zachować na przyszłość.

1. Przed podłączeniem urządzenia do kontaktu ściennego należy upewnić się, że napięcie w lokalnej sieci elektrycznej jest takie jak podano na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu z bolcem uziemiającym.

2. Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

3. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego

kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

4. Natychmiast po zakończeniu użytkowania urządzenia i przed czyszczeniem, czynnościami konserwacyjnymi lub montażem akcesoriów należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.

5. Bloku silnika, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

6. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznego przełącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.


7. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- domy/gospodarstwa rolne;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

8. Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

9. Instrukcje dotyczące utrzymania urządzenia znaleźć można w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

10. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znaleźć można w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

11.  Nie należy dotykać powierzchni urządzenia, które w czasie użytkowania może być gorące.

12. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub nad gorącą powierzchnią.

13. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów lub spowodować uszkodzenie produktu.

14. Urządzenia nie należy ustawiać na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych lub w ich pobliżu ani wkładać do gorącego piekarnika.


15. W czasie pieczenia chleba nie wolno dotykać jakichkolwiek poruszających się lub kręcących się części urządzenia.

16. Ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia, podczas wyjmowania chleba nigdy nie należy stukać w część górną lub krawędź formy.

17. Urządzenia do pieczenia chleba nie należy nigdy przykrywać.


18. Urządzenia nie należy używać do jakichkolwiek celów innych niż te, do których nie jest ono przeznaczone.

19. Nieodpowiednie do używania na dworze.

20.  Nieprawidłowe urządzenia elektryczne należy oddawać do recyklingu, nie wolno ich wyrzucać do zmieszanych odpadów komunalnych.

Prosimy o aktywną pomoc w ochronie zasobów naturalnych i środowiska przez oddanie tego urządzenia do wyznaczonego punktu zbiórki odpadów lub na wysypisko.

21. Niewłaściwe użycie stwarza potencjalnie ryzyko urazów.


22.  W czasie użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać i być gorące.

23. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.

24. Maksymalna ilość mąki: 490 g. Maksymalna ilość drożdży: 6 g.

25. Urządzenia nie są przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

26. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

27.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

PL


Model	60094186
Napięcie	220-240 V~, 50 Hz
Zasilanie	550 W
Maksymalna pojemność	2 funty (0,9 kg)
Masa netto	4,3 kg
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	361 x 249 x 293 mm
Klasa ochrony	Klasa I










3. OPIS URZĄDZENIA


















CZĘŚCI

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Mieszadło | 6. Pokrywa |
| 2. Forma na chleb | 7. Okienko podglądu |
| 3. Korpus | 8. Miejsce na formę na chleb |
| 4. Miarka – 1x łyżka stołowa i
1x łyżeczka do herbaty | 9. Otwór wentylacyjny |
| 5. Zaczep | 10. Uchwyt |
| | 11. Miarka |






12.  Przycisk PROGRAM


Aby wybrać jeden z 14 opisanych poniżej programów, należy wielokrotnie naciskać przycisk . Za każdym razem, gdy wybrany zostanie nowy program, rozlega się sygnał dźwiękowy, a numer programu wyświetlany jest na wyświetlaczu.

- 1.  Basic: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie normalnego chleba. Aby doprawić chleb do smaku, można dodawać dodatkowe składniki.
- 2.  French: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba typu francuskiego. Wydłużony czas wyrastania ciasta sprawia, że chleb jest lżejszy, a jego skórka jest bardziej chrupiąca.
- 3.  Whole wheat: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba z mąki pszennej pełnoziarnistej takiej jak mąka razowa lub z mąki żytniej. Wydłużony czas nagrzewania wstępnego umożliwia wchłonięcie wody w mąkę i spęcznienie. Do tego programu nie należy używać funkcji opóźnienia, ponieważ w tym przypadku uzyskane efekty byłyby słabe.
- 4.  Quick: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba z użyciem w charakterze środka powodującego rośnięcie ciasta sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia zamiast drożdży. Program ten daje chleb mniej wyrośnięty i bardziej zbity (gęstszy).
- 5.  Sweet: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie słodkiego i chrupiącego chleba zawierającego więcej cukru i tłuszczu.
- 6.  2LB Ultra Fast 1: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba ważącego ok. 0,9 kg (2,0 lb) w jak najkrótszym czasie.
- 7.  1.5LB Ultra Fast 2: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba ważącego ok. 700 g (1,5 lb) w jak najkrótszym czasie.
- Uwaga: Super-szybkie programy dają chleb mniej wyrośnięty i bardziej zbity (gęstszy) niż chleb uzyskany w programie szybkim.
- 8.  Dough: wyrabianie ciasta i wyrastanie ciasta, ale bez wypiekania. Niewypieczone ciasto należy wyjąć z formy, po czym można z niego uformować bułki, pizzę, kluski (bułki) na parze itp.
- 9.  Gluten free: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba bezglutenowego. Aby doprawić chleb do smaku, można dodawać dodatkowe składniki. Wydłużony czas nagrzewania wstępnego umożliwia wchłonięcie wody w mąkę i spęcznienie. Do tego programu nie należy używać funkcji opóźnienia, ponieważ w tym przypadku uzyskane efekty byłyby słabe.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie ciast z sodą oczyszczoną lub proszkiem do pieczenia. ■ 11.  Sandwich: wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta i pieczenie chleba tostowego (kanapkowego) o lżejszej konsystencji i cieńszej skórce. ■ 12.  Jam: gotowanie pokrojonych owoców i warzyw na dżemy i marmolady. ■ 13.  Yogurt: robienie jogurtu przez podgrzewanie w niewielkiej temperaturze. Program trwa 6-12 godzin, czas można zmieniać ze skokiem co 30 minut. Domyślnie czas wynosi 10 godzin. ■ 14.  Bake: pieczenie chleba (bez funkcji wyrabiania ciasta lub wyrastania ciasta). Często dobrze jest przedłużyć czas pieczenia w wybranym programie.
13.  Przycisk WIELKOŚĆ BOCHENKA	Aby wybrać wielkość bochenka 700 g (1,5 lb) lub 900 g (2,0 lb), należy nacisnąć przycisk  . Czas pracy urządzenia będzie się zmieniał w zależności od wielkości bochenka chleba.
14.  /  Przyciski MINUTNIK OPÓŹNIENIA	<p>Funkcja ta opóźnia rozpoczęcie wykonywania programu, co pozwala upiec chleb na wybraną przez siebie godzinę. Liczbę godzin opóźnienia należy obliczyć licząc do tyłu od godziny, na którą ma być upieczony chleb, do aktualnej godziny z odliczeniem czasu wykonywania programu.</p> <p>Przykład: Jest godzina 8:30 wieczór (20:30). Chcemy, aby świeży chleb był gotowy na godzinę 7 rano (7:00), tzn. za 10 godzin i 30 minut. Należy wybrać program, kolor skórki i rozmiar bochenka. Przyciskami  /  można zwiększać lub zmniejszać czas wyświetlany na wyświetlaczu. Należy zwiększyć go tak, aby na wyświetlaczu pojawił się czas 10:30. Wcisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć minutnik. Kropki będą migać, a minutnik będzie odliczać na wyświetlaczu czas. Świeży chleb będzie gotowy o godzinie 7:00 rano. Jeśli nie chcemy go natychmiast wyjmować, funkcja WARM będzie automatycznie utrzymywać chleb w cieple przez 60 minut. Czas ten można zmieniać z krokiem co 10 minut. Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin.</p> <p>Uwaga: W programie pieczenia z opóźnieniem nie można używać produktów nietrwałych takich jak jajka, świeże mleko, owoce i cebula.</p>
15.  Przycisk KOLORU	Aby wybrać żądany kolor skórki, należy kilkakrotnie wcisnąć przycisk  : jasna  , średnia  , ciemna  .

16. Przycisk START/STOP

- Aby rozpocząć wykonywanie programu, należy nacisnąć przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a w czasie pracy urządzenia będzie migać dwukropek.
- Aby wstrzymać wykonywanie programu, należy nacisnąć przycisk , rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a czas pozostały do zakończenia i dwukropek będą migać. Aby wznowić wykonywanie programu, należy nacisnąć przycisk  ponownie.
- Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku  kończy program. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy jako potwierdzenie, a na domyślnym ekranie wyświetlacza pojawią się czas **3:00**, program **1**, rozmiar bochenka **2.0 lb** i informacja o średnim poziomie przypieczenia .


Uwaga: Po rozpoczęciu wykonywania programu wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku  są nieaktywne.

WYŚWIETLACZ LED

17. Etapy wykonywania programu są następujące: **KNEAD (WYRABIANIE CIASTA)**, **RISE (WYRASTANIE CIASTA)**, **BAKE (PIECZENIE)** lub **WARM (UTRZYMYWANIE W CIEPLE)** (urządzenie do pieczenia chleba automatycznie utrzymuje chleb w ciepłe przez 60 minut od zakończenia pieczenia).
18. Kolor skórki: jasna , średnia , ciemna .
19. Ciężar bochenka (na bazie wszystkich składników): 700 g (1,5 lb) lub 900 g (2,0 lb).
20. Wyświetlacz czasu – pokazuje czas trwania programu podczas konfigurowania ustawień, a po włączeniu się programu czas pozostały do jego zakończenia.
21. Numer programu 1-14.

4. UŻYTKOWANIE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Sprawdzić, czy w zestawie znajdują się wszystkie części i akcesoria i czy nie są uszkodzone.
2. Aby usunąć zapachy poprodukcyjne, nastawić urządzenie do pieczenia chleba na program 14.  Bake na 10 minut bez żadnych składników. Pozwolić, aby urządzenie ostygło i wyczyścić wszystkie części zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.
3. Starannie wysuszyć wszystkie części i złożyć tak, aby były gotowe do używania.

ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Aby upiec dobry chleb, trzeba dokładnie odmierzyć składniki miarkami dostarczonymi w zestawie.


Miarka

- Miarki należy używać do odmierzania składników suchych lub płynów takich jak woda i mleko. Składniki suche należy wstrząsnąć, aby były nabrane do równego poziomu. W celu dokładnego odmierzenia żądanej ilości miarkę należy unieść tak, aby poziom składników znajdował się na wysokości oczu.
- Przed odmierzaniem różnych składników, tj. oleju i wody miarkę należy umyć.
















Łyżka do odmierzania

- Łyżkę do odmierzania należy napelnić i ubić. Aby pomiar był dokładny, nadmiar składnika można zgarnąć z wierzchu nożem.


ROBIENIE CHLEBA


1. Włożyć formę na chleb do miejsca na formę na chleb i przekręcić ją w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), tak jak pokazuje symbol blokady , aż forma znajdzie się na swoim miejscu.
2. Wcisnąć mieszadło na wałek napędowy w dnie formy na chleb aż do jej pewnego zamocowania.
3. Nałożyć składniki do formy na chleb w kolejności podanej w przepisie.

Uwaga:

- Zazwyczaj woda lub substancje płynne są nalewane do formy na chleb jako pierwsze, a następnie wsypywane są cukier, sól i mąka. Drożdże lub proszek do pieczenia należy zawsze dodawać na samym końcu.
 - W przypadku cięższych ciast z użyciem mąki żytniej lub razowej kolejność dodawania składników należy odwrócić. Drożdże należy nakładać jako pierwsze, a po nich mąkę, cukier i na końcu sól. Następnie można dodać płynów, aby zagwarantować równomierne wyrabianie ciasta.
4. Włożyć palec w mąkę, aby zrobić w niej niewielkie zagłębienie i włożyć do niego drożdże. Pilnować, aby drożdże nie miały kontaktu z solą lub składnikami płynnymi.
 5. Delikatnie zamknąć pokrywę i włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyświetlony zostanie czas **3:00**. Zostaną także wyświetlone: domyślnie ustawiony program **1**, rozmiar bochenka **2,0 lb (900 g)** i średni poziom przyrumienienia skórki .
 6. Aby wybrać program, należy wielokrotnie naciskać przycisk .
 7. Aby wybrać poziom przyrumienienia skórki, należy wielokrotnie naciskać przycisk .
 8. Aby wybrać wielkość bochenka (700 g (1,5 lb) lub 900 g (2,0 lb)), należy wielokrotnie naciskać przycisk .
 9. W razie potrzeby, przyciskami  /  można ustawić czas opóźnienia. Aby szybko przewijać czas, należy nacisnąć i przytrzymać przyciski  / .
 10. Aby rozpocząć wykonywanie programu, nacisnąć przycisk .
 11. W programach 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy zapraszający użytkownika do otwarcia pokrywy i nałożenia składników.

Uwaga: Ulatnianie się pary przez otwory wentylacyjne podczas pieczenia jest normalne.

12. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Aby chleb pozostał ciepły, program **WARM** włączy się automatycznie na 60 minut, chyba że przycisk  zostanie wciśnięty i przytrzymany przez około 3-5 sekund w celu wyłączenia urządzenia. Teraz można już wyjąć chleb.

13. Otworzyć pokrywę. Przez rękawicę kuchenną mocno chwycić uchwyt formy na chleb. Przekręcić formę na chleb w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) tak jak pokazuje symbol odblokowania  na obudowie i wyjąć formę z urządzenia.
14. Użyć łopatki z powłoką nieprzywierającą, aby delikatnie odcepić boki chleba od formy na chleb.

Ostrzeżenie: Forma i chleb mogą być bardzo gorące! Przekładając je należy zawsze używać rękawic kuchennych.

15. Odwrócić formę na chleb do góry nogami na czystej powierzchni i potrząsnąć, aż bochenek wysunie się z formy.
16. Postawić chleb na drucianym stojaku i pozwolić, aby przez co najmniej 20 minut ostygł. dopiero potem pokroić go na kromki.
17. Gdy urządzenie do pieczenia chleba nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.



Uwaga: Przed pokrojeniem chleba należy sprawdzić czy mieszkadło jest zapieczone w podstawie bochenka; w razie potrzeby należy je wyjąć haczykiem. Nigdy nie należy wyjmować mieszkadła gołymi rękoma.

FUNKCJE SPECJALNE


1. Chleby „szybkie”

Chleby „szybkie” są pieczone z użyciem sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia, która/-y uaktywnia się pod wpływem wilgoci i ciepła. Aby uzyskać idealne chleby „szybkie”, należy najpierw wlać do formy na chleb płyny, a potem dodać do nich składniki stałe. W czasie początkowego mieszania składniki suche mogą się zbierać w rogach i na dnie formy na chleb. Aby nie dopuścić do tworzenia się grudek, należy je zgarnąć i dodać do reszty ciasta gumową łopatką.

2. Program super szybki

Urządzenie do pieczenia chleba jest w stanie upiec chleb w 98 minut w programach 6.  Ultra Fast 1 i 7.  Ultra Fast 2. Chleb taki ma bardziej zbitą (gęstsza) konsystencję. **Program super szybki 1** jest przeznaczony do pieczenia bochenków o masie 900 g (2,0 lb), a **program super szybki 2** jest przeznaczony do pieczenia bochenków o masie 700 g (1,5 lb). Woda musi być gorąca, w przedziale od 48°C do 50°C. Do sprawdzania temperatury należy używać termometru. Jeśli temperatura wody będzie zbyt niska, chleb słabo wyrośnie, jeśli będzie zbyt wysoka, zabije to drożdże i w efekcie chleb nie wyrośnie w ogóle.


PAMIĘĆ






Jeśli w czasie pieczenia nastąpi przerwa w dostawie prądu trwająca nie więcej niż 10 minut, program będzie automatycznie kontynuowany, gdy zasilanie zostanie przywrócone. Jeśli przerwa w dostawie prądu będzie dłuższa niż 10 minut, funkcja pamięci może przestać działać, a urządzenie do pieczenia chleba może wymagać ponownego włączenia. Jeśli jednak w chwili utraty zasilania ciasto znajduje się nadal w fazie wyrabiania, można nacisnąć przycisk , aby wznowić program od samego początku.

ŚRODOWISKO

Urządzenie do pieczenia chleba pracuje dobrze w szerokim zakresie temperatur pokojowych. Jednakże, jeśli chleb będzie pieczony w bardzo ciepłym lub bardzo zimnym pomieszczeniu, ostateczna wielkość bochenka może się zmienić. Sugerujemy utrzymywanie temperatury w przedziale od 15°C do 34°C.

KOMUNIKATY OSTRZEGAWCZE

Po wciśnięciu przycisku  w celu rozpoczęcia programu mogą się pojawić następujące komunikaty ostrzegawcze:

Komunikat	Znaczenie
	Urządzenie jest zbyt gorące. Należy zatrzymać urządzenie i pozwolić mu ostygnąć przez 10-20 minut.
	Odłączony czujnik temperatury. Urządzenie należy oddać do autoryzowanego serwisu.
	Rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych, co sygnalizuje, że temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt mała. Sytuacja taka może wystąpić, gdy urządzenie będzie przechowywane w pomieszczeniu klimatyzowanym lub w chłodnej spiżarni. Aby zatrzymać program, wystarczy nacisnąć przycisk  w celu zatrzymania programu, należy otworzyć pokrywę i odczekać od 10 do 20 minut, aż urządzenie ogrzeje się do zwykłej temperatury pokojowej. Ewentualnie można wybrać program 14.  Bake, aby szybko podnieść temperaturę wewnętrzną urządzenia.

PRZEPISY

Poniższe przepisy mają charakter wyłącznie orientacyjny. Na efekt końcowy wpływ ma wiele zmiennych, w tym wilgotność, temperatura, zastosowane składniki oraz jakość używanych drożdży. Aby upiec optymalny chleb, zalecamy eksperymentować i zapisywać swoje przepisy oraz uzyskiwane rezultaty.

Chleb podstawowy

Składniki	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Woda	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g	1,5 łyżeczki do herbaty	10 g
4. Cukier	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
5. Mąka	3 szklanki	420 g	4 szklanki	560 g
6. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty	3 g	1 łyżeczka do herbaty	3,5 g

Chleb francuski

Składniki	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Woda	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g	1,5 łyżeczki do herbaty	10 g
4. Cukier	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
5. Mąka	3 szklanki	420 g	4 szklanki	560 g
6. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty	3 g	1 łyżeczka do herbaty	3,5 g

PL

Chleb pszenny pełnoziarnisty

Składniki	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Woda	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g	2 łyżeczki do herbaty	14 g
4. Cukier	1 szklanka	110 g	2 szklanki	220 g
5. Mąka	2 szklanki	280 g	2 szklanki	280 g
6. Drożdże	2 łyżki stołowe	24 g	2,5 łyżki stołowej	30 g
7. Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	14 g	3 łyżki stołowe	21 g
8. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty	3 g	1 łyżeczka do herbaty	3,5 g

Chleb szybki

Składniki	700 g (1,5 lb)	
1. Woda (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g
4. Cukier	2 łyżki stołowe	24 g
5. Mąka	3 szklanki	420 g
6. Drożdże	2 łyżeczki do herbaty	6 g

Chleb słodki

Składniki	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Woda	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olej roślinny	2 łyżki stołowe	24 g	3 łyżki stołowe	36 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g	1,5 łyżeczki do herbaty	10 g
4. Cukier	3 łyżki stołowe	36 g	4 łyżki stołowe	48 g
5. Mąka	3 szklanki	420 g	4 szklanki	560 g
6. Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	14 g	2 łyżki stołowe	14 g
7. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty	3 g	1 łyżeczka do herbaty	3,5 g

Chleb super szybki 1

Składniki	900 g (2,0 lb)	
1. Woda (40-50°C)	310 ml	310 g
2. Olej	3 łyżki stołowe	36 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g
4. Cukier	4 łyżki stołowe	48 g
5. Mąka	4 szklanki	560 g
6. Drożdże	2 2/3 łyżeczki do herbaty	8 g

Chleb super szybki 2

Składniki	700 g (1,5 lb)	
1. Woda (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24 g
3. Sól	1 łyżeczka do herbaty	7 g
4. Cukier	3 łyżki stołowe	36 g
5. Mąka	3 szklanki	420 g
6. Drożdże	2 2/3 łyżeczki do herbaty	8 g

Ciasto

Składniki	/
1. Woda	310 ml
2. Olej	2 łyżki stołowe
3. Sól	1,5 łyżeczki do herbaty
4. Cukier	2 łyżki stołowe
5. Mąka	4 szklanki
6. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty

Chleb bezglutenowy

Składniki	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Woda	1/2 szklanki	2/3 szklanki
2. Olej	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
3. Miód	1/4 szklanki	1/3 szklanki
4. Ocet	1 łyżeczka do herbaty	1 łyżeczka do herbaty
5. Jajko	2 szt.	2 szt.
6. Mąka kukurydziana	3 szklanki	4 szklanki
7. Cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe
8. Sól	1/2 łyżeczki do herbaty	1/2 łyżeczki do herbaty
9. Drożdże	3/4 łyżeczki do herbaty	1 łyżeczka do herbaty

Ciasto

Zważyć wszystkie składniki i włożyć je do miski. Przed przełożeniem do urządzenia do pieczenia chleba, zmiksować je trzepaczką.

Składniki	/
1. Oliwa lub olej roślinny	2 łyżki stołowe
2. Cukier	8 łyżek stołowych
3. Jajko	6 szt.
4. Mąka samorosnąca	250 g
5. Esencja zapachowa	1 łyżeczka do herbaty
6. Sok z cytryny	1 1/4 łyżki stołowej
7. Drożdże	1 łyżeczka do herbaty

Chleb kanapkowy

Składniki	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Woda	220 ml	310 ml
2. Masło lub margaryna	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
3. Sól	1,5 łyżeczki do herbaty	2 łyżeczki do herbaty
4. Cukier	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
5. Mleko w proszku	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
6. Mąka chlebowa	3 szklanki	4 szklanki
7. Suche drożdże	1 łyżeczka do herbaty	1 łyżeczka do herbaty

PL

Dżem

Przed włożeniem do urządzenia, twarde owoce, takie jak jabłka i gruszki, należy zmiksować na mus. Miękkie owoce, takie jak truskawki i owoce pestkowe należy przed włożeniem do urządzenia pokroić na małe kawałki.

Składniki	/
1. Mus	200 g
2. Cukier	120 g
3. Skrobia	15 g
4. Woda	150 ml

Jogurt

1. Gdy urządzenie do pieczenia chleba pracuje, nie należy otwierać pokrywy ani potrząsać urządzeniem, ponieważ może to zakłócić proces fermentacji.
2. Dodać najpierw mleko pełnotłuste, a potem jogurt zawierający żywe kultury bakterii.
3. Po zakończeniu procesu dodać cukier.

Składniki	/
1. Mus	200 g
2. Cukier	120 g
3. Skrobia	15 g
4. Woda	150 ml

Pieczenie

Funkcja ta służy do pieczenia wstępnie wypieczonego chleba lub do wydłużania czasu pieczenia bochenka.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenie do pieczenia chleba należy zawsze odłączyć od zasilania.



OSTRZEŻENIE: Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie należy zanurzać w wodzie korpusu urządzenia, wtyczki lub przewodu zasilającego; nie wolno też spryskiwać ich jakimikolwiek płynami.



OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia urządzenia i jego akcesoriów nie należy nigdy używać rozpuszczalników, chemicznych lub ścierających produktów czyszczących, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.

PL

1. Po użyciu wszystkie części należy wyczyścić.

Element	Sposób
Mieszadło Forma na chleb	Wyjąć mieszadło z formy na chleb. Jeśli jest przypalona, namoczyć formę na chleb w wodzie przez 30 minut. Czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub mokrymi myjkami.
Korpus (od zewnątrz) Pokrywa z okienkiem podglądu	Czyścić miękką, lekko zwilżoną szmatką.
Korpus (w środku)	Czyścić miękką, wilgotną szmatką.
Miarka i łyżka	Myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

2. Wszystkie części dokładnie wysuszyć i założyć z powrotem.

Przed schowaniem urządzenia do pieczenia chleba należy się upewnić, że całkowicie ostygło i że jest czyste i suche. Włożyć mieszadło, miarkę i łyżkę do formy na chleb i zamknąć pokrywę.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Podczas pieczenia z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	1. Grzałka jest pokryta olejem produkcyjnym.	Piec przez 10 minut bez żadnych składników, po czym otworzyć pokrywę i pozwolić, aby urządzenie ostygło.
		2. Jakies składniki przywierają do grzałki lub utkwili w jej pobliżu.	Odłączyć urządzenie od zasilania i wyczyścić grzałkę (upewnić się, że nie jest gorąca).
2	Zbyt gruba skórka na spodzie bochenka.	Po upieczeniu chleb został na zbyt długo zostawiony w maszynie.	Chleb należy krócej trzymać w ciepłe.
3	Słabo wymieszany, nierówno wypieczony chleb, suchy i bez przyrumienionej skórki.	1. Użyto niewłaściwego programu.	Wybrać w menu właściwy program.
		2. Pokrywa została otwarta w niewłaściwym czasie.	Nie otwierać pokrywy podczas ostatniego wyrastania ciasta.
		3. Ciasto jest zbyt zбите i miesadło nie jest w stanie go właściwie wyrabiać.	Sprawdzić, czy miesadło i wałek napędowy nie są zapchane ciastem. Wyjąć formę na chleb i włączyć urządzenie bez obciążenia, jeśli urządzenie nie działa normalnie, skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
4	Słychać, że silnik pracuje, ale ciasto nie jest miksowane.	Forma na chleb jest niewłaściwie włożona lub ciasto jest za ciężkie do wymieszania.	Wyjąć formę na chleb i włożyć ją z powrotem, sprawdzić ilości składników w przepisie.
5	Ciasta na chleb jest tak duże, że dotyka ono pokrywy lub wypływa z formy na chleb.	Użyto za dużo drożdży, mąki lub wody i/lub za wysoka temperatura w pomieszczeniu.	Użyć mniej drożdży, mąki i/lub wody, używać urządzenie w chłodniejszym miejscu.

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
6	Chleb jest za mały i za gęsty.	Drożdże są stare lub użyto ich zbyt mało. Drożdże zetknęły się z solą lub zbyt gorącą wodą i zostały w ten sposób zabite. Temperatura w pomieszczeniu jest zbyt niska.	Użyć więcej drożdży i/lub nowych drożdży. Pilnować, aby sól była dodawana jak najdalej od drożdży i aby była używana tylko ciepła, a nie gorąca woda. Piec chleb w ciepłym pomieszczeniu.
7	Podczas pieczenia chleb zapada się w środku.	1. Zbyt słabe drożdże.	Użyć mocniejszych drożdży.
		2. Drożdże rosną zbyt szybko i/lub jest za ciepło.	Używać drożdży w temperaturze pokojowej.
		2. Użyto za dużo wody, przez co ciasto jest za mokre, aby utrzymać kształt.	Zmniejszyć ilość wody.
8	Chleb jest bardzo ciężki i zbity.	1. Za dużo mąki lub za mało wody.	Zmniejszyć ilość mąki lub zwiększyć ilość wody.
		2. Za dużo owoców lub mąki razowej.	Zmniejszyć ilość owoców lub mąki i zwiększyć ilość drożdży.
9	Po przekrojeniu bochenka okazuje się, że część środkowa jest pusta.	1. Użyto za dużo wody lub drożdży i za mało soli (lub w ogóle nie dodano soli).	Zmniejszyć ilość wody lub drożdży i sprawdzić ilość używanej soli.
		2. Zbyt wysoka temperatura wody.	Zmniejszyć temperaturę wody.
10	Powierzchnia chleba jest kleista lub sypka.	1. Składniki takie jak masło lub składniki bogate w skrobię takie jak banany mogą powodować lepienie się.	Zmniejszyć ilość tego typu składników.
		2. Składniki są niewystarczająco wymieszane lub za mało jest wody.	Sprawdzić ilość wody i upewnić się, czy mieszadło działa prawidłowo.

Nr	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
11	Podczas pieczenia ciast lub innych produktów z użyciem cukru, skórka jest za gruba i jej kolor jest zbyt ciemny.	Cukier sprawia, że skórka chleba piecze się szybciej.	Jeśli kolor skórki jest za ciemny, program należy zatrzymać na 5-10 minut przed jego zakończeniem. Przed wyjęciem chleba lub ciasta należy trzymać chleb lub ciasto w formie przez około 20 minut bez pokrywy.

PL

7. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Na ten produkt udzielana jest 36-miesięczna gwarancja (w tym 24-miesięczna gwarancja prawna według prawa miejscowego oraz dodatkowa 12-miesięczna gwarancja handlowa oferowana przez markę) od daty zakupu na wszelkie uszkodzenia wynikające z wady wykonania lub wady materiału.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku uszkodzeń wynikających z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego użytkowania lub normalnego zużycia produktu.

W ujęciu bardziej szczegółowym, gwarancja nie obowiązuje:

- w przypadku uszkodzeń lub problemów spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia,
- w przypadku przeprowadzenia modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji,
- w odniesieniu do baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy,
- w przypadku uszkodzeń baterii, spowodowanych zbyt długim ładowaniem lub brakiem przestrzegania zamieszczonych w instrukcji obsługi wskazówek bezpieczeństwa,
- w przypadku uszkodzeń o charakterze estetycznym, takich jak zarysowania, wybrzuszenia lub problemy podobnego rodzaju,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu,
- w przypadku aktualizacji oprogramowania związanych z modyfikacją parametrów sieci,
- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, adaptacji lub modyfikacji oprogramowania istniejącego,
- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta,
- w odniesieniu do produktów, które uległy działaniu oksydacji.

Producent nie ponosi w żadnym wypadku odpowiedzialności za utratę danych przechowywanych na dysku. Analogicznie, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty oraz wyposażenie nowe i/lub wykorzystywane ponownie.

Warunki skorzystania

Aby skorzystać z praw gwarancyjnych, należy odnieść produkt, zapakowany w oryginalne opakowanie, do miejsca, w którym został zakupiony, wraz z dowodem jego zakupu (paragon kasowy, faktura itp.) oraz dostarczanych akcesoriów.

Należy również dysponować takimi informacjami jak data zakupu, model i numer seryjny lub numer IMEI (informacje te znajdują się najczęściej na produkcie, jego opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu).

Jeśli brak tych informacji, należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi do jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.).

W przypadku, gdy reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych, serwis naprawczy może:

- przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części,
- zamienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych,
- zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W przypadku naprawy objętej gwarancją okres gwarancji zostanie przedłużony o 6 miesięcy, ale nie będzie się kumulował w przypadku powtarzających się awarii.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	96. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	99. O.
3. TERMÉKISMERTETŐ	99. O.
4. MŰKÖDTETÉS	102. O.
5. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	110. O.
6. HIBAELHÁRÍTÁS	111. O.
7. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME	113. O.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HU

Az elektromos készülék használata előtt figyelmesen olvassa el, és őrizze meg későbbi használatra a lenti utasításokat:

1. Mielőtt a készüléket a fali aljzathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a helyi elektromos áram megfelel-e a készülék típustábláján megadott áramnak. A készüléket mindig földelt fali csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.

2. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében (vagy megfelelően képzett szakemberrel) szabad kicseréltetni.

3. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a hozzá tartozó kábelt 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol. A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy

szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítást kaptak, valamint ha értik a használattal járó veszélyeket. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

4. A hálózati kábelt azonnal húzza ki a hálózati aljzatból, amint nem használja a készüléket, és mindenféle tisztítási, karbantartási vagy szerelési munka előtt.

5. Ne tegye a motoregységet, a hálózati kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

6. A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

7. Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
- szoba reggelivel típusú környezetekhez.

8. Az első használat előtt tisztítsa meg az összes tartozékot meleg, mosogatószeres vízben. Öblítse le, majd gondosan szárítsa meg.

9. A készülék karbantartására vonatkozó utasítások a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” fejezetben található.

10. Az étellel érintkező felületek tisztításáról bővebb információk a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” fejezetben található.

11.  Ne érintse meg a termék felületét, amely használat közben felforrósodhat.

12. Ne engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal szélén, vagy forró felületen.

13.A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok használata a termék sérülését vagy megrongálódását okozhatja.

14.Ne helyezze a készüléket forró gáz vagy elektromos tűzhelyre, vagy forró sütőbe, illetve ezek közelébe.


15.A kenyér sütése közben ne érintse meg a készülék mozgó vagy forgó alkatrészeit.

16.A kivételhez soha ne ütögessen a tál tetejét vagy szélét, mert ezzel megrongálhatja.

17.Soha ne takarja le a kenyérsütőt

18.A készüléket kizárólag rendeltetési céljának megfelelően használja.

19.Nem alkalmas kültéri használatra.

20.  A meghibásodott elektromos készülékek újrahasznosíthatók, ezért ezeket nem szabad kidobni a háztartási hulladékkal. Segítsen aktívan védeni a természeti erőforrásokat és a környezetet, ezért vigye a készüléket erre a célra tervezett hulladékgyűjtő központokba vagy leadó központokba.

21.A helytelen használat miatt fennálló potenciális veszély.

22.  A felületek használat közben felforrósodnak!

23.A fűtőelem felülete használat után is forró lehet.

24.Liszt maximális mennyisége: 490 g Élesztő maximális mennyisége: 6 g

25.A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

26.A készüléket nem szabad vízbe meríteni.

27.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.

2. MŰSZAKI ADATOK

Modell	60094186
Feszültség	220-240 V~, 50 Hz
Be-/kikapcsoló gomb	550 W
Maximális kapacitás	900 g (2 font)
Nettó súly	4,3 kg
Méret (Ma x Sz x Mé)	361 x 249 x 293 mm
Védelmi osztály	I. osztály


3. TERMÉKISMERTETŐ










HU

ALKATRÉSZEK

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Dagasztólapát | 6. Fedél |
| 2. Kenyér sütő serpenyő | 7. Nézőablak |
| 3. Készüléktest | 8. Kenyér sütő serpenyő burkolat |
| 4. Mérés kanál – 1 x evőkanál és
1 x teáskanál | 9. Nyílás |
| 5. Kampó | 10. Fogantyú |
| | 11. Mérés pohár |






12.  PROGRAM gomb

A 14 program egyikének kiválasztásához nyomja meg a(z)  gombot. Minden alkalommal, amikor új programot választ, sípszó hallható, és a program száma megjelenik a képernyőn.

- 1.  Basic: dagaszt, keleszt és normál kenyeret süt. Az íz fokozásához a liszthez tehet hozzávalókat is.
- 2.  French: dagaszt, keleszt és francia típusú kenyeret süt. Ha hosszabb a kelesztési idő, ropogósabb lesz a héja és könnyebb a textúrája.
- 3.  Whole wheat: dagaszt, keleszt és teljes kiőrlésű, korpás vagy rozsos lisztből kenyeret süt. A hosszabb kelesztési idő lehetővé teszi, hogy a liszt felszívja a vizet, és így nagyobb lesz. Ne használja a késleltetési funkciót ezzel a programmal, mert az eredmény gyenge lesz.
- 4.  Quick: dagaszt, keleszt és olyan kenyeret süt, amely élesztő helyett szódadikarbónát vagy sütőport tartalmaz a kelesztéshez. Ezzel a programmal kisebb, sűrűbb kenyér készül.
- 5.  Sweet: dagaszt, keleszt és édes, ropogós kenyeret süt, amely több zsírt és cukrot tartalmaz.
- 6.  Ultra Fast 1: dagaszt, keleszt és 900 g (2,0 lb) kenyeret süt a leggyorsabb idő alatt.
- 7.  Ultra Fast 2: dagaszt, keleszt és 700 g (1,5 lb) kenyeret süt a leggyorsabb idő alatt.
- Megjegyzés: Az ultragyors programokkal kisebb és sűrűbb kenyerek süthetők, mint a gyors programmal.
- 8.  Dough: dagasztja, keleszti a tésztát, de nem sūti ki. Távolítsa el a nyers tésztát, és formázza zsemlevé, pizzává, gőzölt kenyérré stb.
- 9.  Gluten free: dagaszt, keleszt és gluténmentes kenyeret süt. Az íz fokozásához a liszthez tehet hozzávalókat is. A hosszabb kelesztési idő lehetővé teszi, hogy a liszt felszívja a vizet, és így nagyobb lesz. Ne használja a késleltetési funkciót ezzel a programmal, mert az eredmény gyenge lesz.

	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: dagaszt, keleszt és szódobikarbónát vagy sütőport tartalmazó süteményt süt. ■ 11.  Sandwich: dagaszt, keleszt és szendvicskenyeret süt, amelynek könnyebb a textúrája és vékonyabb a héja. ■ 12.  Jam: apróra vágott gyümölcsöket és zöldségeket főz, amelyekből dzsemek és lekvárok készülnek. ■ 13.  Yogurt: joghurtot készít alacsony hőfokon. A program 6-12 órán át tart, és 30 perces lépésekben növelhető. Az alapértelmezett idő 10 óra. ■ 14.  Bake: kenyeret süt (nincs dagasztási vagy kelesztési funkció). Hasznos a kiválasztott program főzési idejének meghosszabbításához.
<p>13.  KENYÉR MÉRETE gomb</p>	<p>Ismétlődően nyomja meg a  gombot a 700 g-os (1,5 lb) vagy 900 g-os (2,0 lb) kenyér méret kiválasztásához. A működési idő a kenyér méretétől függően változik.</p>
<p>14.  /  KÉSLELTETŐ IDŐZÍTŐ gombok</p>	<p>Késlelteti a program elindulását, hogy a kenyeret a kívánt időpontban készítse el. Számítsa ki az órák számát úgy, hogy az aktuális időtől számolja ki azt az időt, amikor a kenyeret el kívánja készíteni, ügyelve arra, hogy ebben a program ideje is benne legyen.</p> <p>Példa: Most 20:30 van, és Ön reggel 7 órakor szeretne friss kenyeret, ami 10 óra 30 perc múlva lesz. Válasszon ki egy programot, a héj színét és a kenyér méretét. Nyomja meg a(z)  /  gombot az időtartam növeléséhez vagy csökkentéséhez, amíg a 10:30 meg nem jelenik a kijelzőn. Nyomja meg, és tartsa lenyomva a(z)  gombot az időzítő elindításához. A pontok villognak, és az időzítő visszaszámol a kijelzőn. A friss kenyér reggel 7-kor készen lesz. Ha nem veszi ki azonnal, a kenyérsütő MELEGEN TARTÁS funkciója 60 percig automatikusan melegen tartja. Az idő 10 perces lépésekben növelhető. A maximális késleltetési idő 13 óra.</p> <p>Megjegyzés: A romlandó áruk, mint például a tojás, a friss tej, a gyümölcs és a hagyma nem használhatók késleltetett sütéshez.</p>
<p>15.  SZÍN gomb</p>	<p>Ismétlődően nyomja meg a(z)  gombot a héj színének kiválasztásához: Világos , közepes  vagy sötét .</p>

16.  START/STOP gomb

- A(z)  gomb lenyomásával indítsa el a programot. Hangjelzés hallható, és működés közben két pont villog.
- Nyomja meg a(z)  gombot a program szüneteltetéséhez, hangjelzés hallható, illetve a hátralévő idő és két pont villog. A működtetés folytatásához nyomja meg ismételten a(z)  gombot.
- Nyomja meg, és tartsa lenyomva a(z)  gombot a program leállításához. A megerősítéshez hangjelzés hallható, és az alapértelmezett kijelzőn megjelenik a **3:00** idő, az **1** program, a **900 g (2,0 lb)** kenyérméret és a közepes sütési szint .

Megjegyzés: A(z)  gomb kivételével minden gomb inaktív, ha egy program elindult.

HU

LCD KIJELZŐ

17. Programlépések: **DAGASZTÁS, KELESZTÉS, SÜTÉS** vagy **MELEGEN TARTÁS** (a kenyérsütő sütés után 60 percig automatikusan melegen tartja a kenyeret).

18. Hég színe: Világos , közepes , sötét 


19. Kenyér súlya (az összes összetevő alapján): 700 g (1,5 lb) vagy 900 g (2,0 lb)

20. Idő kijelzése – a beállítás során mutatja a program idejét, és ha a program elindult, megjelenik a visszaszámlálás ideje.

21. 1-14 program szám

4. MŰKÖDTETÉS

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Ellenőrizze, hogy az összes alkatrész és tartozék megvan-e és ép-e.
2. A gyártási szagok eltávolításához állítsa a kenyérsütőt a(z) 14.  Bake programra 10 percre hozzávalók nélkül. Hagyja lehűlni, majd tisztítsa meg az összes alkatrészt a **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS** fejezetben leírtak szerint.
3. Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt, és szerelje össze a használathoz.

HOZZÁVALÓK KIMÉRÉSE

Ahhoz, hogy jó kenyeret tudjon sütni, a mellékelt mérőberendezéssel pontosan ki kell mérnie az összetevőket.


Mérőpohár

- A mérőpoharat folyadékokhoz, például vízhez, tejhez vagy száraz alapanyagokhoz használja. A száraz alapanyagokat húzza le, hogy egy szintben legyenek. A pontos méréshez vízszintesen nézze az összetevő szintjét.
- Tisztítsa meg a mérőpoharat a különböző összetevők, pl. olaj és víz mérése között.
















Mérőkanál

- Töltse meg a mérőkanalat tömören. A sima méréshez egy kést húzzon át a mérőkanál tetején.



KENYÉRSÜTÉS

1. Helyezze a kenyeret a kenyér sütőformába, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, ahogy a zár szimbólum  mutatja, amíg a helyére nem kattán.
2. Nyomja a dagasztólápatot a kenyér sütőforma alján lévő hajtótengelyre, amíg szilárdan a helyére nem rögzül.
3. Helyezze az összetevőket a kenyér sütőformába a receptben megadott sorrendben.

Megjegyzés:

- Általában először vizet vagy folyékony anyagokat kell helyezni a kenyér sütőformába helyezni, majd a cukrot, a sót és a lisztet. Az élesztőt vagy a sütőport mindig utoljára adja hozzá.
 - Ha nehezebb tésztákat készíten rozból vagy teljes kiőrlésű lisztből, akkor fordítsa meg az összetevők sorrendjét. Először tegye be az élesztőt, ezt követően a lisztet, a cukrot és végül a sót. Ezután töltsen be a folyadékokat az egyenletes dagasztáshoz.
4. Dugja az ujját a lisztbe, készítsen egy kis mélyedést, és helyezze bele az élesztőt. Ügyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen a sóval vagy a folyékony összetevőkkel.
 5. Finoman zárja le a fedelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét a fali aljzathoz. Hangjelzés hallható, és a **3:00** jelenik meg a kijelzőn. Az alapértelmezett beállítások: **1** program, **900 g (2,0 lb)** kenyérméret és közepes  pirítási szint is megjelenik a kijelzőn.
 6. Ismétlődően nyomja meg a(z)  gombot a program kiválasztásához.
 7. Ismétlődően nyomja meg a(z)  gombot héj pirítási szintjének kiválasztásához.
 8. Ismétlődően nyomja meg a(z)  gombot a 700 g-os (1,5 lb) vagy 900 g-os (2,0 lb) kenyér méret kiválasztásához.
 9. Szükség esetén nyomja meg a(z)  /  gombot a késleltetési idő csökkentéséhez. Nyomja meg, és tartsa lenyomva a(z)  /  gombot, hogy gyorsan váltogasson az idők között.
 10. A(z)  gomb megnyomásával indítsa el a programot.
 11. Az 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich program esetén hosszú sípolás hallható, amely arra emlékezteti Önt, hogy nyissa fel a fedelet, és tegye be az összetevőket.

Megjegyzés: Normális jelenség, ha sütés közben gőz távozik a szellőzőnyílásokon.

12. A sütés végén 10 sípolás hallható. A kenyér **MELEGEN TARTÁSA** program 60 percig automatikusan működik, kivéve, ha a készülék leállításához körülbelül 3-5 másodpercig nyomva tartja a(z)  gombot. Most kiveheti a kenyeret.
13. Nyissa ki a fedőt. Fogókesztyűvel szorosan fogja meg a kenyér sütőforma fogantyúját. Fordítsa el a kenyér sütőformát az óramutató járásával ellentétes irányba (a kenyér sütőforma fedelén lévő kioldást jelző szimbólumon  látható módon), és emelje ki a készülékből.
14. Egy tapadásmentes spatula segítségével óvatosan lazítsa meg a kenyér oldalait a kenyér sütőformában.

Figyelmeztetés: A kenyér sütőforma és a kenyér nagyon forró lehet! Mindig óvatosan kezelje, és használjon fogókesztyűt.

15. Fordítsa a kenyér sütőformát fejjel lefelé egy tiszta felületre, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem jön.

16. Helyezze a kenyeret egy rácsra, és hagyja legalább 20 percig hűlni, mielőtt szeletekre vágná.
17. Amikor nem használja a kenyérsütőt, húzza ki a hálózati vezetékét.



Megjegyzés: A kenyér szeletelése előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát benne maradt-e a kenyér aljában, és szükség esetén, vegye ki a kampóval. Soha ne a kezével húzza ki a dagasztólapátot.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK


1. Gyors kenyerek

Gyors kenyerek szóda bikarbóna vagy sütőpor felhasználásával készülnek, amelyet nedvesség és hő aktivál. A tökéletes gyors kenyerek érdekében először öntse a folyadékot a kenyér sütőformába, majd helyezze a száraz hozzávalókat a tetejére. Az első keverés során a száraz alapanyagok a kenyér sütőforma sarkaiban vagy alján összegyűlhetnek. Egy gumi spatula segítségével keverje őket a hozzávalókhoz, és ügyeljen arra, hogy ne legyen csomós.

2. Ultragyors programokhoz

A kenyérsütő 98 perc alatt tud kenyeret sütni a(z)  Ultra Fast 1 és  Ultra Fast 2 programmal. A kenyér sűrűbb szerkezetű. Az **Ultragyors 1** 900 g (2,0 lb) kenyér sütésére, az **Ultragyors 2** 700 g (1,5 lb) kenyér sütésére szolgál. A víznek forrónak, 48 °C és 50 °C között kell lennie. A hőmérséklet beállításához használja a hőmérőt. Ha a víz hőmérséklete túl alacsony, a kenyér rosszul kel, ha túl magas, az élesztő elpusztul, és a kenyér szintén nem kel meg.

MEMÓRIA






Ha főzés közben 10 percnél rövidebb időre megszakad a tápellátás, a program automatikusan folytatódik, amikor a tápellátás visszatér. Ha a tápellátás 10 percnél hosszabb időre szakad meg, akkor előfordulhat, hogy a memória funkció nem fog működni, és újra kell indítani a kenyérsütőt. Ha azonban a tészta még mindig dagasztási fázisban van, amikor a készülék ki van kapcsolva, akkor a(z)  gomb megnyomásával újra tudja kezdeni a programot.

KÖRNYEZET

A kenyérsütő sokféle hőmérsékleten jól működik. A kenyér végleges mérete azonban változhat, aszerint, hogy a kenyeret nagyon meleg vagy nagyon hideg helyiségben sütötték. Javasoljuk, hogy a helyiség hőmérséklete 15 °C és 34 °C között legyen.

FIGYELMEZTETŐ ÜZENETEK

A következő figyelmeztető üzenetek jelenhetnek, miután megnyomta a(z)  gombot a program elindításához:

Üzenet	Jelentés
	A készülék túl forró. Állítsa le a programot, és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.
	A hőmérséklet érzékelő lekapcsolt. Vigye a készüléket hivatalos szervizbe.
	Öt sípólás arra figyelmezteti, hogy a készülék belső hőmérséklete túl alacsony. Ez akkor fordulhat elő, ha a készüléket légkondicionált helyiségben vagy hideg helyen tárolták. A program leállításához nyomja meg a(z)  gombot, nyissa fel a fedelet, és 10-20 percig hagyja, hogy a készülék felmelegedjen szobahőmérsékletre. Alternatív megoldásként válassza ki a 14.  Bake programot a készülék belső hőmérsékletének gyors növeléséhez.

HU

RECEPTEK

Ezek a receptek csak referenciaként szolgálnak. A páratartalom, a hőmérséklet, a felhasznált összetevők és az élesztő minősége minden olyan változó, amely befolyásolhatja a végeredményt. Az optimális kenyér elérése érdekében javasoljuk, hogy kísérletezzon, és jegyezze le a receptjeit és az eredményeket.

Alap kenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. víz	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr	1,5 teáskanál	10 g
4. Cukor	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
5. Liszt	3 csésze	420 g	4 csésze	560 g
6. Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

Francia kenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. víz	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr	1,5 teáskanál	10 g
4. Cukor	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
5. Liszt	3 csésze	420 g	4 csésze	560 g
6. Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

Egész búzakenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. víz	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr	2 teáskanál	14 g
4. Cukor	1 csésze	110 g	2 csésze	220 g
5. Liszt	2 csésze	280 g	2 csésze	280 g
6. Élesztő	2 evőkanál	24 g	2,5 evőkanál	30 g
7. Tejpor	2 evőkanál	14 g	3 evőkanál	21 g
8. Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

HU

Gyors kenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)	
1. Víz (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Olaj	2 evőkanál	24 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr
4. Cukor	2 evőkanál	24 g
5. Liszt	3 csésze	420 g
6. Élesztő	2 teáskanál	6 g

Édes kenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. víz	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Növényi olaj	2 evőkanál	24 g	3 evőkanál	36 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr	1,5 teáskanál	10 g
4. Cukor	3 evőkanál	36 g	4 evőkanál	48 g
5. Liszt	3 csésze	420 g	4 csésze	560 g
6. Tejpor	2 evőkanál	14 g	2 evőkanál	14 g
7. Élesztő	1 teáskanál	3 g	1 teáskanál	3,5 g

Ultra gyors kenyér, 1

Hozzávalók	900 g (2,0 lb)	
1. Víz (40-50 °C)	310 ml	310 g
2. Olaj	3 evőkanál	36 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr
4. Cukor	4 evőkanál	48 g
5. Liszt	4 csésze	560 g
6. Élesztő	2 2/3 teáskanál	8 g

Ultra gyors kenyér, 2

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)	
1. Víz (40-50 °C)	220 ml	220 g
2. Olaj	2 evőkanál	24 g
3. Só	1 teáskanál	7 gr
4. Cukor	3 evőkanál	36 g
5. Liszt	3 csésze	420 g
6. Élesztő	2 2/3 teáskanál	8 g

Tészta

Hozzávalók	/
1. víz	310 ml
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	1,5 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál
5. Liszt	4 csésze
6. Élesztő	1 teáskanál

Gluténmentes

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. víz	1/2 csésze	2/3 csésze
2. Olaj	3 evőkanál	4 evőkanál
3. Méz	1/4 csésze	1/3 csésze
4. Ecet	1 teáskanál	1 teáskanál
5. Tojás	2	2
6. Kukoricaliszt	3 csésze	4 csésze
7. Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál
8. Só	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál
9. Élesztő	3/4 teáskanál	1 teáskanál

HU

Sütemény

Mérje ki az összes hozzávalót, és tegye egy tálba. Keverje össze őket egy habverővel, mielőtt behelyezi a kenyérsütőbe.

Hozzávalók	/
1. Olívaolaj vagy növényi olaj	2 evőkanál
2. Cukor	8 evőkanál
3. Tojás	6
4. Sütőporral kevert liszt	250 g
5. Ízeszcencia	1 teáskanál
6. Citromlé	1 1/4 evőkanál
7. Élesztő	1 teáskanál

Szendvicskenyér

Hozzávalók	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. víz	220 ml	310 ml
2. Vaj vagy margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
5. Tejpor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
6. Kenyérliszt	3 csésze	4 csésze
7. Száraz élesztő	1 teáskanál	1 teáskanál

Dzsem

A kemény gyümölcsöket, például az almát és a körtét gyümölcspéppé kell turmixolni, mielőtt a készülékbe helyezné őket. A puha gyümölcsöket, mint például a szamócát és a csonthéjas gyümölcsök húsát apró darabokra kell aprítani, mielőtt a készülékbe helyezné őket.

Hozzávalók	/
1. Gyümölcspép	200 g
2. Cukor	120 g
3. Keményítő	15 g
4. víz	150 ml

Joghurt

1. Működés közben ne nyissa fel a fedelet, és ne rázza a kenyérsütőt, mert az zavarhatja az erjesztési folyamatot.
2. Először adjon hozzá nyers tejet, majd tegye bele az élőflórás joghurtot.
3. A folyamat befejezése után adjon hozzá cukrot.

Hozzávalók	/
1. Gyümölcspép	200 g
2. Cukor	120 g
3. Keményítő	15 g
4. víz	150 ml

Sütés

Ez a funkció már bevált cipó sütésére vagy a cipó sütési idejének meghosszabbítására szolgál.

5. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt mindig húzza ki a kenyérsütőt a hálózati aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni.



FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a központi egységet, a csatlakozódugót vagy a hálózati kábelt vízbe vagy folyadékba, és ne fröccsenjen rájuk víz.



FIGYELMEZTETÉS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket, vegyszereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkéfé, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

1. Használat után tisztítson meg minden alkatrészt.

Tétel	Módszer
Dagasztólapát Kenyérsütő serpenyő	Húzza ki a dagasztólapátot a kenyér sütőformából. Ha merev, áztassa a kenyér sütőformát vízben 30 percig. Puha, nedves ruhával vagy kendővel tisztítsa meg.
Központi egység (külső) Fedél ablakkal	A tisztításhoz puha, enyhén nedves ruhát használjon.
Központi egység (belső)	A tisztításhoz puha, nedves ruhát használjon.
Mérőpohár és mérőkanál	Langyos vízben mosogassa el őket kimélő mosogatószerrel.

2. Alaposan szárítsa meg az alkatrészeket, és szerelje össze őket.

A kenyérsütő tárolása előtt győződjön meg arról, hogy teljesen lehűlt, illetve hogy tiszta és száraz. Helyezze a dagasztólapátot, a mérőpoharat és a mérőkanalat a kenyér sütőformába, majd zárja le a fedelet.

6. HIBAELEHÁRÍTÁS

Nem.	Probléma	Ok	Megoldás
1	Sütés közben füst jelenik meg a szellőzőnyílásokon.	1. Gyártásból visszamaradt olaj rakódott le a fűtőelemen.	Süssön hozzávalók nélkül 10 percig, majd nyissa fel a fedelet, és hagyja lehűlni.
		2. Egyes hozzávalók a fűtőelemen vagy annak közelben leragadtak.	Húzza ki a kenyérsütő csatlakozódugóját a fali aljzatból, és tisztítsa meg a fűtőelemet (ügyeljen arra, hogy ne legyen forró).
2	A kenyér alsó héja túl vastag.	Sütés után a kenyér túl sokáig maradt a gépben.	Rövidebb ideig tartsa melegen a kenyeret.
3	Rosszul kevert, egyenetlenül sült kenyér, amely száraz, a héjnak nincs színe.	1. Nem megfelelő programot használt.	Válassza ki a megfelelő program menüt.
		2. A fedelet nem megfelelő időpontban nyitották ki.	Az utolsó kelesztésnél ne nyissa fel a fedelet.
		3. A tészta túl szilárd, és a dagasztólapát nem tud megfelelően forogni.	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapát és a hajtótengely nincs-e eltömődve. Vegye ki a kenyér sütőformát, és működtesse töltet nélkül, ha nem működik megfelelően, forduljon hivatalos szervizhez.
4	Hallja a motor működését, de a tészta nem keveredik.	A kenyér sütőforma nem megfelelően van behelyezve, vagy a tészta túl nagy a bekeveréshez.	Vegye ki, majd helyezze vissza a kenyér sütőformát, és ellenőrizze a receptben szereplő mennyiségeket.
5	A kenyér mérete annyira nagy, hogy hozzáér a fedélhez, vagy kifolyik a kenyér sütőformából.	Túl sok élesztőt, lisztet vagy vizet használtak, és/vagy a helyiség hőmérséklete túl meleg.	Használjon kevesebb élesztőt, lisztet és/ vagy vizet hűvösebb környezetben.

HU

Nem.	Probléma	Ok	Megoldás
6	A kenyér túl kicsi és sűrű.	Az élesztő régi, vagy túl keveset használtak belőle. Az élesztő a sóval vagy túlságosan forró vízzel érintkezett, és nem hatott. A szobahőmérséklet túl hűvös.	Használjon több élesztőt és/vagy új élesztőt. Ügyeljen arra, hogy a sót a lehető legtávolabb helyezze az élesztőtől, és csak meleg vizet használjon. Meleg helyiségben süsse a kenyeret.
7	Sütés közben a kenyér közepén összeesik.	1. A liszt nem elég erős.	Használjon erős kenyérlisztet.
		2. Az élesztő túl gyorsan kel és/vagy túl meleg.	Használjon szobahőmérsékletű élesztőt.
		2. Túl sok vizet használtak, így a tészta túl nedves és puha ahhoz, hogy megőrizze szerkezetét.	Csökkentse a víz mennyiségét.
8	A kenyér nagyon nehéz és sűrű.	1. Túl sok liszt, vagy túl kevés víz.	Csökkentse a liszt, vagy növelje a víz mennyiségét.
		2. Túl sok a gyümölcs vagy a teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a gyümölcs vagy liszt, és növelje az élesztő mennyiségét.
9	A középső részek üregesek a kenyér szeletelése után.	1. Túl sok víz vagy élesztő, illetve a só túl kevés, vagy egyáltalán nem használt.	Csökkentse a víz vagy élesztő mennyiségét, és ellenőrizze, hogy használt-e sót.
		2. A víz hőmérséklete túl magas.	Csökkentse a víz hőmérsékletét.
10	A kenyér felülete ragadós vagy porszerű.	1. Az olyan összetevők, mint a vaj vagy a keményítőtartalmú ételek, mint például a banán, ragadóságot okozhatnak.	Csökkentse vagy ne adjon hozzá ilyen összetevőket.
		2. Az összetevők nem megfelelően vannak összekeverve, vagy túl kevés a víz.	Ellenőrizze a vízszintet és a dagasztólapát megfelelő működését.

Nem.	Probléma	Ok	Megoldás
11	A héj túl vastag, és a sütési szín túl sötét, amikor süteményeket vagy túlzott cukortartalmú ételeket készítek.	A cukor miatt a kenyérhéj gyorsabban sül.	Ha a sütés színe túl sötét, állítsa le a programot 5-10 perccel a vége előtt. A kenyér kivétele előtt zárt fedél alatt tartsa a kenyeret vagy a süteményt a serpenyőben kb. 20 percig.

7. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME

HU

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított 36 hónap jótállás vonatkozik (amely tartalmazza a helyi jogszabályok által meghatározott 24 hónapos törvényes jótállást, valamint a márka által kínált 12 hónap további jótállást), minden gyártási- vagy anyaghibából eredő meghibásodásra.

Ez a jótállás nem terjed ki a rossz telepítésből, helytelen használatból, vagy a termék természetes elhasználódásából eredő károokra.

A jótállás nem vonatkozik:

- A helytelen használatból, balesetből, átalakításból vagy nem megfelelő áramerősségű, illetve feszültségű elektromos csatlakozásból eredő károokra vagy meghibásodásokra.
- Olyan termékekre, amelyeknek garancia címkéje vagy sorozatszama sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.
- A cserélhető akkumulátorokra és tartozékokra 6 hónap jótállás vonatkozik.
- Az akkumulátor meghibásodására, ha a túl hosszú töltés, vagy az útmutatóban leírt biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.
- Esztétikai hibákra, ideértve a karcolást, ütésnyomokat vagy egyéb sérüléseket.
- Engedéllyel nem rendelkező személy által végzett bármilyen beavatkozásból bekövetkezett károokra.
- A természetes kopásból vagy a termék természetes elhasználódásából eredő meghibásodásokra.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges programfrissítésekre.
- Harmadik fél programjának módosítás, változtatás vagy adaptálás céljából történő használata következtében meghibásodott termékre.
- A gyártó által jóváhagyott tartozékok nélküli használat következtében meghibásodott termékre.
- A rozsdás termékekre.

A gyártó semmi esetre sem tehető felelőssé a lemezen tárolt adatok elvesztéséért. Hasonlóképpen, a gyártó nem köteles ellenőrizni, hogy a visszavitt termékből eltávolították-e a SIM/SD kártyákat.

A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újraszámolt összetevőket és tartozékokat

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 114
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 117
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 117
4. FUNCȚIONARE	P. 120
5. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE	P. 128
6. DEPANAREA	P. 129
7. GARANȚII ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE	P. 131

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de a folosi acest aparat electric, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și păstrați-le pentru utilizare ulterioară.

RO

1. Înainte de a conecta aparatul la o priză de perete, asigurați-vă că valoarea curentului electric local corespunde cu cea indicată pe plăcuța caracteristicilor tehnice de pe aparat. Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.

2. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a se evita orice pericol.

3. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani. Aparatele pot fi utilizate de către

persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

4. Deconectați cablul de alimentare de la rețeaua electrică de îndată ce încetați utilizarea aparatului și înainte de orice lucrare de curățare, întreținere sau asamblare a accesoriilor.

5. Nu scufundați unitatea motorului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

6. Acest aparat nu este destinat să fie comandat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

7. Acest aparat este destinat uzului casnic sau în scopuri similare precum:

- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- locații de tip pensiune.

8. Înaintea primei utilizări, curățați toate accesoriile cu apă caldă, cu detergent. Clătiți și uscați cu atenție.

9. Instrucțiuni privind întreținerea aparatului pot fi găsite în secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”.

10. Detalii privind curățarea suprafețelor în contact cu alimentele pot fi găsite în secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”.

11.  Nu atingeți suprafețele produsului, care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

12. Nu lăsați cablul de alimentare suspendat peste marginea unei mese sau a unei suprafețe fierbinți.

13.Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate duce la vătămare sau la deteriorarea produsului.

14.Nu amplasați aparatul deasupra sau în apropierea unui aparat de gătit electric sau cu gaz, ori într-un cuptor încălzit.


15.Nu atingeți niciuna dintre piesele mobile sau rotative ale mașinii în timp ce se coace pâinea.

16.Nu atingeți niciodată partea superioară sau marginea cuvei pentru a o îndepărta, deoarece acest lucru o poate deteriora.


17.Nu acoperiți niciodată mașina de făcut pâine

18.Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.

19.Articol neadecvat pentru utilizare în exterior.

20.  Aparatele electrice defecte trebuie reciclate și nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să ne sprijiniți în mod activ în eforturile noastre de a conserva resursele și de a proteja mediul predând acest aparat la un centru de colectare sau la un centru de predare.

21.Posibil risc de accidentare dacă e utilizat necorespunzător.


22.  Este posibil ca suprafețele să se încălzească în timpul utilizării.

23.Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.

24.Cantitatea maximă de făină: 490 g. Cantitatea maximă de drojdie: 6 g.

25.Aparatul nu este destinat să fie comandat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

26.Aparatul nu trebuie să fie scufundat în apă.

27.  Acest simbol reprezintă că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	60094186
Tensiune	220-240 V~, 50 Hz
Buton de alimentare	550 W
Capacitate maximă	900 g (2 lb)
Greutate netă	4,3 kg
Dimensiuni (Î x l x A)	361 x 249 x 293 mm
Clasă de protecție	Clasa I


RO










3. DESCRIEREA PRODUSULUI












COMPONENTE

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Paletă de frământare | 6. Capac |
| 2. Cuvă de pâine | 7. Fereastră de vizualizare |
| 3. Corp principal | 8. Carcasa cuvei de pâine |
| 4. Lingură de măsurare - 1 x lingură și
1 x linguriță | 9. Orificiu de ventilație |
| 5. Cârlig | 10. Mâner |
| | 11. Cupă gradată |





12.  Buton de PROGRAM


Apăsați pe butonul  în mod repetat pentru a selecta unul dintre cele 14 programe descrise mai jos. Se va auzi un semnal sonor de fiecare dată când selectați un program nou, iar numărul programului va fi afișat pe ecran.

- 1.  Basic: frământă, crește și coace pâine normală. Puteți adăuga ingrediente pentru a adăuga savoare.
- 2.  French: frământă, crește și coace pâine în stil francez. Timpul de creștere prelungit creează o crustă mai crocantă și o textură mai ușoară.
- 3.  Whole wheat: frământă, crește și coace pâinea folosind făină integrală de grâu, cum ar fi făină integrală sau de secară. Timpul prelungit de preîncălzire permite făinii să absoarbă apa și să se extindă. Nu utilizați funcția de temporizare cu acest program, deoarece produce rezultate slabe.
- 4.  Quick: frământă, crește și coace pâine care conține bicarbonat de sodiu sau praf de copt în loc de drojdie ca agent de creștere. Acest program produce o pâine mai mică, mai densă.
- 5.  Sweet: frământă, crește și coace pâine crocantă și dulce, care conține mai multe grăsimi și zahăr.
- 6.  2LB Ultra Fast 1: frământă, crește și coace pâine de 900 g (2 lb) în cel mai rapid timp.
- 7.  1.5LB Ultra Fast 2: frământă, crește și coace pâine de 700 g (1,5 lb) în cel mai rapid timp.
- Notă: Programele ultra-rapide fac pâine mai mică și mai densă decât programul rapid.
- 8.  Dough: frământă și crește aluatul, dar nu îl coace. Scoateți aluatul necopt și dați-i formă de rulouri, pizza, prăjiturele etc.
- 9.  Gluten free: frământă, crește și coace pâine fără gluten. Puteți adăuga ingrediente pentru a adăuga savoare. Timpul prelungit de preîncălzire permite făinii să absoarbă apa și să se extindă. Nu utilizați funcția de temporizare cu acest program, deoarece produce rezultate slabe.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: frământă, crește și coace prăjituri care conțin bicarbonat de sodiu sau praf de copt. ■ 11.  Sandwich: frământă, crește și coace pâine sandwich care are o textură mai ușoară și o crustă mai subțire. ■ 12.  Jam: gătește fructe și legume tocate pentru a produce gemuri și marmelade. ■ 13.  Yogurt: face iaurt la încălzire redusă. Programul durează 6-12 ore și poate fi modificat în trepte de 30 de minute. Durata implicită este de 10 ore. ■ 14.  Bake: coace pâine (fără funcție de frământare sau de creștere). Este util să prelungiți timpul de coacere al unui program selectat.
<p>13.  Butonul DIMENSIUNEA PÂINII</p>	<p>Apăsați pe butonul  în mod repetat pentru a selecta dimensiunea pâinii de 700 g (1,5 lb) sau 900 g (2,0 lb). Timpul de funcționare va varia în funcție de mărimea pâinii.</p>
<p>14.  /  Butoane de TEMPORIZARE</p>	<p>Întârzie începutul programului pentru a produce pâine la momentul preferat. Calculați numărul de ore numărând înapoi de la momentul în care doriți ca pâinea să fie gata până la ora curentă, asigurându-vă că includeți ora programului.</p> <p>Exemplu: Este ora 20:30 și doriți să aveți pâine proaspătă la 7 dimineața, care este în 10 ore și 30 de minute. Selectați un program, culoarea crustei și dimensiunea pâinii. Apăsați pe butoanele  /  pentru a mări sau micșora durata până când pe ecran apare 10:30. Apăsați și țineți apăsat butonul  pentru a porni temporizatorul. Punctele vor lumina intermitent, iar temporizatorul va număra descrescător pe ecran. Pâinea dvs. proaspătă este gata la 7 dimineața. Dacă nu o scoateți imediat, funcția WARM (menținere la cald) a mașinii de făcut pâine o va menține automat la cald timp de 60 de minute. Durata poate fi modificată în trepte de câte 10 minute. Durata maximă de întârziere este 13 de ore.</p> <p>Notă: Produsele perisabile, cum ar fi ouăle, laptele proaspăt, fructele și ceapa nu pot fi utilizate pentru prepararea cu întârziere.</p>
<p>15.  Buton CULOARE</p>	<p>Apăsați pe butonul  în mod repetat pentru a selecta culoarea dorită a crustei: Deschisă , medie  sau închisă .</p>

16.  Buton START/
STOP

- Apăsați pe butonul  pentru a începe programul. Se va auzi un semnal sonor și două puncte vor lumina intermitent în timpul funcționării.
- Apăsați pe butonul  pentru a întrerupe un program, se va auzi un semnal sonor, iar timpul rămas și două puncte vor lumina intermitent. Apăsați din nou pe butonul  pentru a relua funcționarea.
- Apăsați și țineți apăsat butonul  pentru a opri un program. Se va auzi un semnal sonor pentru confirmare și ecranul implicit afișează ora **3:00**, programul **1**, dimensiunea pâinii de **2,0 lb** (900 g) și nivelul mediu de rumenire.


Notă: Toate butoanele, cu excepția butonului , sunt inactive după ce a început un program.

RO ECRANUL LCD

17. Etapele programului sunt: **KNEAD** (frământare), **RISE** (creștere), **BAKE** (coacere) sau **WARM** (menținere la cald) (mașina de făcut pâine menține automat pâinea caldă timp de 60 de minute după coacere).
18. Culoarea crusteii: Deschisă , medie  sau închisă .
19. Greutatea pâinii (pe baza tuturor ingredientelor): 1,5 lb (700 g) sau 2,0 lb (900 g).
20. Afișarea orei - arată ora programului la setare și odată ce programul a început, arată durata prin numărătoare inversă.
21. Programul numărul 1-14.

4. FUNCȚIONARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt prezente și nedeteriorate.
2. Pentru a elimina mirosurile de fabricație, setați mașina de făcut pâine pe programul 14.  Bake timp de 10 minute fără ingrediente. Lăsați să se răcească și apoi curățați toate piesele conform instrucțiunilor din secțiunea **CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE**.
3. Se usucă bine toate piesele și se assemblează pentru utilizare.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Pentru a face pâine bună, trebuie să măsurați cu precizie ingredientele folosind echipamentul de măsurare furnizat.


Cupă gradată

- Utilizați cupa gradată pentru lichide precum apă, lapte sau ingrediente uscate. Ingredientele uscate trebuie aduse la nivel. Poziționați privirea orizontal la nivelul ingredientului pentru o măsurare precisă.
- Curățați cupa gradată între măsurarea diferitelor ingrediente, adică ulei și apă.















Lingură dozatoare

- Umpleți lingura dozatoare în mod compact. Folosiți un cuțit peste partea superioară a lingurii pentru a realiza o măsurare la nivel.


REALIZAREA PÂINII

1. Așezați cuva de pâine în carcasa cuvei și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic, după cum este indicat prin simbolul de blocare , până când se fixează în poziție.
2. Împingeți paleta de frământare pe arborele de antrenare din partea inferioară a cuvei de pâine până când se fixează ferm în poziție.
3. Așezați ingredientele în cuva de pâine în ordinea specificată în rețetă.

Notă:

- De obicei, apa sau substanțele lichide se introduc mai întâi în cuva de pâine, apoi zahărul, sarea și făina. Adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt la urmă.
 - Pentru aluaturi mai grele, care utilizează făină de seară sau făină de grâu integral, inversați ordinea ingredientelor. Puneți drojdia mai întâi, urmată de făină, zahăr și, la sfârșit, sarea. Apoi adăugați lichidele pentru a asigura frământarea uniformă.
4. Introduceți degetul în făină pentru a face o groapă mică și așezați drojdia în ea. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu ingredientele lichide.
 5. Închideți ușor capacul și conectați cablul de alimentare la priza de perete. Se va auzi un semnal sonor, iar pe ecran apare **3:00**. Se vor afișa și setările implicite ale programului **1**, dimensiunea pâinii **2,0 lb** (900 g) și nivelul mediu de rumenire.
 6. Apăsăți pe butonul  în mod repetat pentru a alege un program.
 7. Apăsăți pe butonul  în mod repetat pentru a alege nivelul de rumenire a crustei.
 8. Apăsăți pe butonul  în mod repetat pentru a selecta dimensiunea pâinii: de 700 g (1,5 lb) sau de 900 g (2,0 lb).
 9. Dacă este necesar, apăsați pe butoanele  /  pentru a seta durata de temporizare. Apăsăți și țineți apăsați butoanele  /  pentru a derula rapid timpul.
 10. Apăsăți pe butonul  pentru a începe programul.
 11. Pentru programele 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich se va auzi un semnal sonor lung care vă va solicita să deschideți capacul și să adăugați ingrediente.

Notă: Este normal să iasă abur prin orificiile de ventilație în timpul coacerii.

12. La sfârșitul gătitului, veți auzi 10 semnale sonore. Programul de menținere a pâinii la **WARM** (cald) va rula automat timp de 60 de minute, cu excepția cazului în care țineți apăsat butonul timp de aproximativ 3-5 secunde pentru a opri aparatul. Acum puteți scoate pâinea.
13. Deschideți capacul. Apucați ferm mânerul cuvei de pâine cu mânuși de bucătărie. Rotiți cuva de pâine în sens invers acelor de ceasornic (așa cum este indicat prin simbolul de deblocare  de pe carcasa cuvei) și ridicați-o din aparat.
14. Folosiți o spatulă antiaderentă pentru a dezbată ușor laturile pâinii din cuva de pâine.

Avertisment: Cuvă și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu atenție și folosiți mânuși de bucătărie.

15. Întoarceți cuva de pâine cu susul în jos pe o suprafață curată și scuturați-o ușor până când iese pâinea.
16. Așezați pâinea pe un grătar și lăsați-o să se răcească cel puțin 20 de minute înainte de a o tăia în felii.
17. Când mașina de făcut pâine nu este utilizată, deconectați cablul de alimentare.



Notă: Înainte de a tăia pâinea, verificați dacă paleta de frământare este încorporată în baza pâinii și, dacă este necesar, scoateți-o cu cârligul. Nu folosiți niciodată mâinile pentru a extrage paleta de frământare.

FUNCȚII SPECIALE

1. Pentru pâinișoare


Pâinișoarele se prepară folosind bicarbonat de sodiu sau praf de copt care este activat de umiditate și căldură. Pentru pâinișoare perfecte, turnați mai întâi lichidele în cuva de pâine și apoi puneți ingredientele uscate deasupra. În timpul amestecării inițiale, ingredientele uscate se pot acumula în colțurile sau pe fundul cuvei de pâine. Folosiți o spatulă de cauciuc pentru a le încorpora în ingrediente și pentru a preveni formarea de cocoloașe.

2. Pentru programe ultra-rapide

Mașina de făcut pâine poate coace pâine în 98 de minute folosind programele 6.  Ultra Fast 1 și 7.  Ultra Fast 2. Pâinea este mai densă ca textură. **Ultra Fast 1** este pentru coacerea pâinii de 900 g (2,0 lb), în timp ce **Ultra Fast 2** este pentru coacerea pâinii de 700 g (1,5 lb). Apa trebuie să fie fierbinte, între 48°C și 50°C. Folosiți un termometru pentru a verifica temperatura. Dacă temperatura apei este prea scăzută, pâinea va crește puțin, dacă este prea mare, drojdiile vor fi inactivate, iar pâinea nu va crește.

RO


MEMORIE






Dacă sursa de alimentare este întreruptă timp de mai puțin de 10 minute în timpul gătitului, programul va continua automat la revenirea sursei de alimentare. Dacă sursa de alimentare este întreruptă timp de mai mult de 10 minute, este posibil ca funcția de memorie să nu se mențină și trebuie să reporniți mașina de făcut pâine. Cu toate acestea, dacă aluatul este încă în faza de frământare când alimentarea este oprită, puteți apăsa pe butonul  pentru a relua programul de la început.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Mașina de făcut pâine funcționează bine într-o gamă largă de temperaturi. Cu toate acestea, dimensiunea finală a pâinii poate varia dacă pâinea este coaptă într-o cameră foarte caldă sau foarte rece. Vă sugerăm ca temperatura camerei să fie între 15°C și 34°C.

MESAJE DE AVERTIZARE

Următoarele mesaje de avertizare pot apărea după ce apăsați pe butonul  pentru a porni un program:

Mesaje	Semnificație
	Aparatul este prea fierbinte. Opriti programul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10-20 de minute.
	Senzorul de temperatură este deconectat. Duceți aparatul la un agent de reparații autorizat.
	Cinci semnale sonore vor suna pentru a vă avertiza că temperatura interioară a aparatului este prea scăzută. Acest lucru se poate întâmpla dacă aparatul a fost depozitat într-o cameră cu aer condiționat sau într-un depozit frigorific. Apăsați pe butonul  pentru a opri programul, deschideți capacul și lăsați aparatul să se încălzească timp de 10 până la 20 de minute la temperatura camerei normale. Alternativ, selectați programul 14.  Bake pentru a crește rapid temperatura interioară a aparatului.

RO

REȚETE

Aceste rețete sunt doar pentru referință. Umiditatea, temperatura, ingredientele utilizate și calitatea drojdiei sunt toate variabile care pot afecta rezultatul final. Pentru a obține o pâine optimă, vă recomandăm să experimentați și să înregistrați rețetele și rezultatele acestora.

Pâine obișnuită

Ingrediente	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Apă	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
5. Făină	3 cupe	420 g	4 cupe	560 g
6. Drojdie de bere	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

Pâine franțuzească

Ingrediente	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Apă	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
5. Făină	3 cupe	420 g	4 cupe	560 g
6. Drojdie de bere	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

Pâine din grâu integral

Ingrediente	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Apă	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	2 lingurițe	14 g
4. Zahăr	1 cupă	110 g	2 cupe	220 g
5. Făină	2 cupe	280 g	2 cupe	280 g
6. Drojdie de bere	2 linguri	24 g	2,5 linguri	30 g
7. Lapte praf	2 linguri	14 g	3 linguri	21 g
8. Drojdie de bere	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

Pâinișoare

Ingrediente	700 g (1,5 lb)	
1. Apă (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Ulei	2 linguri	24 g
3. Sare	1 linguriță	7 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g
5. Făină	3 cupe	420 g
6. Drojdie de bere	2 lingurițe	6 g

Pâine dulce

Ingrediente	700 g (1,5 lb)		900 g (2,0 lb)	
1. Apă	220 ml	220 g	310 ml	310 g
2. Ulei vegetal	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g
4. Zahăr	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g
5. Făină	3 cupe	420 g	4 cupe	560 g
6. Lapte praf	2 linguri	14 g	2 linguri	14 g
7. Drojdie de bere	1 linguriță	3 g	1 linguriță	3,5 g

Pâine ultra-rapidă 1

Ingrediente	900 g (2,0 lb)	
1. Apă (40-50°C)	310 ml	310 g
2. Ulei	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g
4. Zahăr	4 linguri	48 g
5. Făină	4 cupe	560 g
6. Drojdie de bere	2 2/3 lingurițe	8 g

Pâine ultra-rapidă 2

Ingrediente	700 g (1,5 lb)	
1. Apă (40-50°C)	220 ml	220 g
2. Ulei	2 linguri	24 g
3. Sare	1 linguriță	7 g
4. Zahăr	3 linguri	36 g
5. Făină	3 cupe	420 g
6. Drojdie de bere	2 2/3 lingurițe	8 g

Aluat

Ingrediente	/
1. Apă	310 ml
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	1,5 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri
5. Făină	4 cupe
6. Drojdie de bere	1 linguriță

Fără gluten

Ingrediente	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Apă	1/2 cupă	2/3 cupă
2. Ulei	3 linguri	4 linguri
3. Miere	1/4 cupă	1/3 cupă
4. Oțet	1 linguriță	1 linguriță
5. Ouă	2	2
6. Făină de porumb	3 cupe	4 cupe
7. Zahăr	3 linguri	4 linguri
8. Sare	1/2 linguriță	1/2 linguriță
9. Drojdie de bere	3/4 linguriță	1 linguriță

Prăjitură

Cântăriți toate ingredientele și puneți-le într-un castron. Amestecați-le împreună cu un tel înainte de a le pune în mașina de făcut pâine.

Ingrediente	/
1. Ulei vegetal sau de măsline	2 linguri
2. Zahăr	8 linguri
3. Ouă	6
4. Făină cu praf de copt	250 g
5. Esență aromată	1 linguriță
6. Suc de lămâie	1 1/4 linguri
7. Drojdie de bere	1 linguriță

Pâine de sandwich

Ingrediente	700 g (1,5 lb)	900 g (2,0 lb)
1. Apă	220 ml	310 ml
2. Unt sau margarină	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
4. Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
5. Lapte praf	1,5 linguri	2 linguri
6. Făină de pâine	3 cupe	4 cupe
7. Drojdie uscată de bere	1 linguriță	1 linguriță

Gem

Fructele tari, precum merele și perele, trebuie amestecate sub formă de pulpă înainte de a le introduce în aparat. Fructele moi, cum ar fi căpșunile și pulpa fructelor cu sâmburi, trebuie tăiate în bucăți mici înainte de a le adăuga în aparat.

RO

Ingrediente	/
1. Pulpă	200 g
2. Zahăr	120 g
3. Amidon	15 g
4. Apă	150 ml

Iaurt

1. Când funcționează, nu deschideți capacul și nu scuturați mașina de făcut pâine, deoarece acest lucru poate perturba procesul de fermentare.
2. Adăugați mai întâi lapte integral, apoi adăugați iaurtul care conține culturi active vii.
3. Adăugați zahăr după terminarea procesului.

Ingrediente	/
1. Pulpă	200 g
2. Zahăr	120 g
3. Amidon	15 g
4. Apă	150 ml

Coacerea

Această funcție este pentru coacerea unei pâini deja preparate sau pentru prelungirea timpului de coacere a unei pâini.

5. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE



AVERTIZARE: Deconectați întotdeauna mașina de făcut pâine de la sursa de alimentare și lăsați-o să se răcească înainte de curățare.



AVERTIZARE: Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu scufundați corpul principal, ștecherul sau cablul de alimentare în apă și nu le pulverizați cu lichide.



AVERTIZARE: Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascutite sau bureți abrazivi pentru a curăța dispozitivul sau accesoriile sale.

1. Curățați toate piesele după utilizare.

Caracteristică	Metodă
Paletă de frământare Cuvă de pâine	Trageți paleta de frământare din cuva de pâine. Dacă este rigidă, înmuiați cuva în apă timp de 30 de minute. Curățați cu o cârpă moale, umedă sau cu șervețele umede.
Corp principal (exterior) Capac cu fereastră	Ștergeți cu o cârpă moale, ușor umezită.
Corp principal (interior)	Curățați cu o cârpă moale și umedă.
Cupa gradată și lingura dozatoare	Curățați în apă caldă cu detergent cu acțiune moderată.

2. Uscați bine toate articolele și reasamblați-le.

Înainte de a depozita mașina de făcut pâine, asigurați-vă că s-a răcit complet și că este curată și uscată. Așezați paleta de frământare, cupa gradată și lingura dozatoare în cuva de pâine și apoi închideți capacul.

6. DEPANAREA

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
1	Apare fum din orificiile de ventilație în timpul coacerii.	1. Pe elementul de încălzire se află ulei din fabrică.	Coaceți fără ingrediente timp de 10 minute și apoi deschideți capacul și lăsați să se răcească.
		2. Unele ingrediente se lipesc de elementul de încălzire sau în apropierea acestuia.	Deconectați mașina de făcut pâine și curățați elementul de încălzire (asigurați-vă că nu este fierbinte).
2	Crusta inferioară de pâine este prea groasă.	După coacere, pâinea este lăsată prea mult timp în mașină.	Mențineți pâinea la cald un timp mai scurt.
3	Pâine coaptă neuniform, din aluat amestecat deficitar, care este uscată, iar crusta nu are culoare.	1. Program incorect folosit.	Selectați meniul corect al programului.
		2. Capacul a fost deschis la un moment incorect.	Nu deschideți capacul la ultima creștere.
		3. Aluatul este prea ferm, iar paleta de frământare nu se poate roti corect.	Verificați dacă paleta de frământare și arborele de antrenare nu sunt înfundate. Scoateți cuva de pâine și acționați fără sarcină. Dacă nu funcționează în mod normal, contactați un agent de service autorizat.
4	Se poate auzi motorul funcționând, dar aluatul nu este amestecat.	Cuva de pâine este introdusă incorect sau aluatul este prea mult pentru a fi amestecat.	Scoateți și reintroduceți cuva de pâine și verificați cantitățile rețetei.
5	Dimensiunea pâinii este atât de mare încât atinge capacul sau se revarsă din cuva de pâine.	A fost folosită prea multă drojdie, făină sau apă și/ sau temperatura camerei este prea ridicată.	Utilizați mai puțină drojdie, făină și/sau apă într-un mediu mai răcoros.

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
6	Pâinea este prea mică și densă.	Drojdia este veche sau s-a folosit prea puțină drojdie. Drojdia a interacționat cu sare sau cu apă prea fierbinte și a fost inactivată. Temperatura camerei este prea scăzută.	Folosiți mai multă drojdie și/sau drojdie proaspătă. Asigurați-vă că sarea este așezată cât mai departe de drojdie și că se folosește doar apă caldă. Faceți pâinea într-o cameră caldă.
7	Pâinea se prăbușește la mijloc în timpul coacerii.	1. Făina nu este suficient de tare.	Folosiți făină tare pentru pâine.
		2. Drojdia crește prea repede și/sau este prea caldă.	Folosiți drojdie la temperatura camerei.
		2. Se folosește prea multă apă, astfel încât aluatul este prea umed și moale pentru a-și păstra structura.	Reduceți cantitatea de apă.
8	Pâinea este foarte grea și densă.	1. Prea multă făină sau prea puțină apă.	Reduceți cantitatea de făină sau creșteți cantitatea de apă.
		2. Prea multe fructe sau prea multă făină integrală de grâu.	Reduceți cantitatea de fructe sau de făină și creșteți cantitatea de drojdie.
9	Părțile din mijloc au goluri după tăierea pâinii.	1. Apă sau drojdie în exces și sare prea puțină sau deloc.	Reduceți cantitatea de apă sau de drojdie și verificați dacă s-a folosit sare.
		2. Temperatura apei este prea ridicată.	Reduceți temperatura apei.
10	Suprafața pâinii este lipicioasă sau făinoasă.	1. Ingredientele precum untul sau alimentele cu amidon, cum ar fi bananele, pot provoca caracterul lipicios.	Reduceți cantitatea sau nu adăugați astfel de ingrediente.
		2. Ingredientele insuficient amestecate sau prea puțină apă.	Verificați nivelul apei și dacă paleta de frământare funcționează corect.

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
11	Crusta este prea groasă, iar culoarea de coacere este prea închisă atunci când faceți prăjituri sau alimente cu zahăr excesiv.	Zahărul provoacă coacerea mai rapidă a crustei de pâine.	Dacă culoarea de coacere este prea închisă, opriți programul cu 5-10 minute înainte de a se termina. Înainte de a scoate pâinea, trebuie să mențineți pâinea sau prăjitura în cuva de pâine timp de aproximativ 20 de minute, cu capacul închis.

7. GARANȚII ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 36 luni (incluzând garanția legală de 24 luni, așa cum este ea definită de legislația locală, dar și o garanție comercială suplimentară de 12 luni oferită de marcă) de la data cumpărării, împotriva oricărei defecțiuni care rezultă dintr-un viciu de fabricație sau problemă legată de materialele componente.

RO

Această garanție nu acoperă daunele care rezultă dintr-o instalare eronată, din utilizarea incorectă sau din uzura normală a produsului.

Mai exact, garanția nu acoperă:

- Daunele sau problemele cauzate de o utilizare incorectă, de un accident, o alterare sau de o conectare electrică de intensitate sau de tensiune neadecvate.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, șterse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei, survenită în urma operațiunilor de încărcare prea lungi sau cauzată de nerespectarea recomandărilor de siguranță explicate în instrucțiuni.
- Daunele de ordin estetic care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura sau de învechirea normală a produsului.
- Actualizările programului informatic, datorate modificării parametrilor de rețea.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, schimba, adapta sau pentru a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile omologate de către producător.
- Produsele oxidate.

În niciun caz, producătorul nu poate fi considerat responsabil de pierderea informațiilor stocate pe disc. De asemenea, producătorul nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM / SD din aparat în cazul produselor returnate.

Produsele reparate sau schimbate pot include componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

Modalități de punere în aplicare a garanției

Pentru a beneficia de un service de garanție, vă rugăm să aduceți produsul la biroul de relații cu clienții al magazinului de la care l-ați achiziționat, având asupra dumneavoastră dovada cumpărării sale (bon de casă, factură, etc...) și accesoriile furnizate, împreună cu ambalajul original.

Este important să vă amintiți data la care ați achiziționat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații figurează în general pe produs, pe ambalaj sau pe dovada de cumpărare).

În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc).

În cazul în care dauna suferită de produs este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale fie:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să schimbe produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcționalități și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să vă ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

RO

În eventualitatea unei reparații acoperite de garanție, durata de acordare a garanției se va prelungi cu 6 luni, dar nu va mai fi acordată în caz de defecțiuni repetate.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 133
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 136
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	С. 136
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 139
5. ОЧИСТКА И УХОД	С. 147
6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 148
7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ	С. 150

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите нижеприведенные инструкции и сохраните их для использования в будущем.

1. Перед подключением устройства к электросети всегда проверяйте, чтобы напряжение в сети совпадало со значением, указанным на паспортной табличке устройства. Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.

2. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.

3. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что за ними осуществляется наблюдение или они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают возможные опасности. Не позволяйте детям играть с данным устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель

RU

питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет. Данное устройство могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром либо ознакомлены с правилами безопасной эксплуатации устройства и осознают связанные с ним опасности. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

4. Отсоедините кабель питания от розетки электросети по окончании использования устройства, а также перед проведением любых работ по очистке, обслуживанию или установке принадлежностей.

5. Не погружайте приводной блок, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

6. Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.


7. Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных местах, в том числе:

- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
- в мини-гостиницах.

8. Перед первым использованием очистите все принадлежности с помощью теплой мыльной воды. Ополосните и тщательно просушите.

9. Инструкции по обслуживанию прибора см. в разделе «ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА».

10. Подробная информация об очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, приведена в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

11.  Не дотрагивайтесь до поверхностей устройства, которые могут нагреваться в процессе использования.

12. Не допускайте перегибания кабеля питания через край стола или горячей поверхности.

13. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных производителем, может привести к травмам или к повреждению устройства.

14. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку.


15. Во время выпекания хлеба не прикасайтесь ни к каким подвижным или вращающимся частям машины.

16. Никогда не стучите по верхней части или по краю чаши, чтобы вытащить ее, поскольку это может привести к ее повреждению.


17. Никогда не накрывайте хлебопечку

18. Используйте это устройство только по прямому назначению.

19. Устройство предназначено исключительно для использования внутри помещений.

20.  Неисправные электроприборы подлежат переработке. Запрещается выбрасывать их вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, поддержите наше стремление сохранить природные ресурсы и защитить окружающую среду. Сдайте данное устройство в специальный центр утилизации или сбора.

21. Неправильное использование может привести к получению травм.

22.  Поверхности устройства нагреваются во время использования.

23. Поверхность нагревательного элемента после


использования долгое время остается горячей.

24. Максимальное количество муки: 490 г

Максимальное количество дрожжей: 6 г

25. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

26. Не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

27.  Этот символ указывает, что материалы одобрены для контакта с пищевыми продуктами.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

RU


Модель	60094186
Напряжение питания	220–240 В~, 50 Гц
Питание	550 Вт
Максимальный объем:	2 фунта
Масса нетто	4,3 кг
Габариты (В x Ш x Г)	361 x 249 x 293 мм
Класс защиты	Класс I










3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ


















ДЕТАЛИ

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Замесочная лопатка | 6. Крышка |
| 2. Форма для хлеба | 7. Смотровое окошко |
| 3. Основной корпус | 8. Корпус формы для хлеба |
| 4. Мерная ложка – 1 x столовая ложка и 1 x чайная ложка | 9. Вентиляционное отверстие |
| 5. Крюк | 10. Держатель |
| | 11. Мерный стакан |






12. Кнопка ПРО-ГРАММИРОВАНИЕ

Несколько раз нажмите на кнопку , чтобы выбрать одну из 14 программ, описанных ниже. Каждый раз при выборе новой программы будет раздаваться звуковой сигнал, и на экране отобразится номер программы.

- 1.  Basic: замешивает, поднимает и выпекает обычный хлеб. Вы также можете добавить ингредиенты для придания вкуса.
- 2.  French: замешивает, поднимает и выпекает хлеб во французском стиле. Увеличенное время подъема теста обеспечивает более хрустящую корочку и легкую текстуру.
- 3.  Whole wheat: замешивает, поднимает и выпекает хлеб с использованием цельнозерновой муки, например, обойной или ржаной. Увеличенное время предварительного нагрева позволяет муке впитать воду и увеличиться в объеме. Не используйте в этой программе функцию отсрочки, поскольку это приводит к плохим результатам.
- 4.  Quick: замешивает, поднимает и выпекает хлеб с содержанием в качестве вещества, обеспечивающего подъем теста, пищевой соды или разрыхлителя вместо дрожжей. При использовании этой программы хлеб получается меньшего размера и более плотным.
- 5.  Sweet: замешивает, поднимает и выпекает сладкий, хрустящий хлеб, с большим содержанием жиров и сахара.
- 6.  Ultra Fast 1: замешивает, поднимает и выпекает 2,0 фунта хлеба в очень короткое время.
- 7.  Ultra Fast 2: замешивает, поднимает и выпекает 1,5 фунта хлеба в очень короткое время.
- Примечание. При использовании ультра-быстрой программы хлеб получается меньшего размера и более плотный, чем при использовании быстрой программы.
- 8.  Dough: замешивает и поднимает тесто, без выпечки. Извлеките невыпеченное тесто, и сформируйте из него булочки, пиццы, пропаренный хлеб и т.д.
- 9.  Gluten free: замешивает, поднимает и выпекает хлеб без глютена. Вы также можете добавить ингредиенты для придания вкуса. Увеличенное время предварительного нагрева позволяет муке впитать воду и увеличиться в объеме. Не используйте в этой программе функцию отсрочки, поскольку это приводит к плохим результатам.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: замешивает, поднимает и выпекает пирожные, которые содержат пищевую соду или разрыхлитель. ■ 11.  Sandwich: замешивает, поднимает и выпекает хлеб для сэндвичей, с более легкой текстурой, и более тонкой коркой. ■ 12.  Jam: готовит нарезанные фрукты и овощи для джемов и мармеладов. ■ 13.  Yogurt: готовит йогурт на медленном огне. Программа занимает 6-12 часов, и ее можно менять с шагом в 30 минут. Время по умолчанию составляет 10 часов. ■ 14.  Bake: выпекает хлеб (без функций замешивания и подъема). Удобна для увеличения времени приготовления выбранной программы.
13.  Кнопка РАЗМЕР ХЛЕБА	Несколько раз нажмите на кнопку  , чтобы выбрать размер хлеба 1,5 фунта или 2,0 фунта. Время работы будет варьироваться, в зависимости от размера хлеба.
14.  /  Кнопки ОТСРОЧКИ	<p>Отсрочка запуска программы для получения готового хлеба к необходимому вам времени. Рассчитайте количество часов, отсчитав время назад от того часа, к которому вы хотите получить готовый хлеб, до текущего момента, не забыв при этом заложить время выполнения программы.</p> <p>Пример: Сейчас 20:30, а вы хотите получить свежий хлеб к 07:00 утра, то есть через 10 часов 30 минут. Выберите программу, цвет корки и размер хлеба. Нажимайте на кнопки  / , чтобы увеличить или уменьшить время, пока на экране не появится 10:30. Затем нажмите и удерживайте кнопку  для запуска таймера. Замигают точки и таймер на экране начнет обратный отсчет. Ваш свежий хлеб будет готов в 07:00 утра. Если вы не вытащите его сразу же, хлебопечка включит функцию ПОДОГРЕВ, и будет поддерживать его теплым в течение 60 минут. Время можно менять с интервалом в 10 минут. Максимальная отсрочка составляет 13 часов.</p> <p>Примечание. Скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты и лук, нельзя использовать для программ с отсрочкой.</p>
15.  Кнопка ЦВЕТ	Несколько раз нажмите на кнопку  ЦВЕТ и выберите желаемый цвет корочки: светлый  , средний  или темный  .

16.  Кнопка ЗАПУСК/
ОСТАНОВКА

- Нажмите кнопку , чтобы запустить программу. Раздастся звуковой сигнал, и в процессе работы будут мигать две точки.
- Нажмите на кнопку , чтобы приостановить выполнение программы, раздастся звуковой сигнал, и на экране начнет мигать оставшееся время и две точки. Вновь нажмите на кнопку , чтобы возобновить работу.
- Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы остановить программу. Раздастся звуковой сигнал подтверждения, и по умолчанию на экране отобразится время **3:00**, программа **1**, размер хлеба **2,0 фунта**, и средний уровень подрумянивания .

Примечание. Все кнопки, за исключением кнопки , становятся неактивными после начала программы.


ЖК-ДИСПЛЕЙ

17. Стадии выполнения программы: **ЗАМЕШИВАНИЕ, ПОДЪЕМ, ВЫПЕКАНИЕ** или **ПОДОГРЕВ** (хлебопечка автоматически поддерживает хлеб теплым в течение 60 минут после выпекания).
18. Цвет корки: светлый , средний , темный 
19. Вес хлеба (на основании всех ингредиентов): 1,5 фунта или 2,0 фунта.
20. Дисплей времени – показывает время выполнения программы при задании программы, после начала ее выполнения на дисплее отображается время обратного отсчета.
21. Номер программы 1-14.

RU

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте наличие всех частей и аксессуаров, и не повреждены ли они.
2. Для удаления производственных запахов, задайте на хлебопечке программу 14.  Wake на 10 минут, не добавляя в нее никаких ингредиентов. Дайте хлебопечке остыть, а затем очистите все детали в соответствии с инструкциями в разделе « ОЧИСТКА И УХОД ».
3. Тщательно просушите все детали и соберите хлебопечку.

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для приготовления хорошего хлеба необходимо тщательно отмерить все ингредиенты, используя имеющееся в комплекте измерительное оборудование.


Мерный стакан

- Используйте мерный стакан для жидкостей, например, воды, молока, или для сухих ингредиентов. Постучите стаканом с сухими ингредиентами, чтобы выровнять их. Смотрите горизонтально на уровень ингредиентов для проведения тщательного измерения.
- Очистите мерный стакан, прежде чем отмерять другие ингредиенты, например, масло и воду.
















Мерная ложка

- Плотно заполните мерную ложку. Используйте нож, чтобы выровнять ингредиенты на ложке.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА


1. Поместите форму для хлеба в корпус и поверните по часовой стрелке, как показано на символе блокировки , до щелчка.
2. Вставьте замесочную лопатку в приводной вал в нижней части формы для хлеба, пока она не будет закреплена.
3. Поместите ингредиенты в форму для хлеба в той последовательности, как это указано в рецепте.

Примечание.

- Обычно в форму для хлеба сначала помещают воду или другие жидкости, а затем - сахар, соль и муку. Всегда добавляйте дрожжи или разрыхлитель в последнюю очередь.
 - Для более плотного теста, с использованием ржаной или цельнозерновой муки, кладите ингредиенты в обратном порядке. Сначала положите в форму дрожжи, а затем - муку, сахар и соль. Затем добавьте жидкости, для обеспечения равномерного замешивания.
4. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке, и поместите в него дрожжи. Убедитесь в том, что дрожжи не контактируют с солью или жидкими ингредиентами.
 5. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку кабеля питания к розетке электросети. Раздастся звуковой сигнал и на экране высветится **3:00**. Заданные по умолчанию настройки программы **1**, размер хлеба **2,0 фунта** и средний уровень подрумянивания  также отобразятся на дисплее.
 6. Несколько раз нажмите на кнопку  для выбора программы.
 7. Несколько раз нажмите на кнопку  для выбора уровня румяности корки.
 8. Несколько раз нажмите на кнопку , чтобы выбрать размер хлеба (1,5 фунта или 2,0 фунта).
 9. При необходимости нажмите на кнопки  /  для задания времени отсрочки. Нажимайте и удерживайте кнопки  / , чтобы быстро прокрутить значения времени.
 10. Нажмите на кнопку , чтобы запустить программу.
 11. Для программ 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich раздастся длинный звуковой сигнал, означающий, что нужно открыть крышку и добавить ингредиенты.

Примечание. В процессе выпечки через вентиляционные отверстия выходит пар.

12. По окончании приготовления вы услышите 10 звуковых сигналов. Программа **ПОДОГРЕВ** для поддержания хлеба теплым автоматически запустится на 60 минут, пока вы не нажмете и не будете удерживать кнопку  в течение 3-5 секунд для выключения устройства. Теперь можно извлечь хлеб.

- Откройте крышку. Крепко держите ручку формы для хлеба, используя перчатки-прихватки. Поверните форму для хлеба против часовой стрелки (как показано на символе разблокировки  на корпусе формы для хлеба) и вытащите ее из устройства.
- Воспользуйтесь неприлипающей лопаткой, чтобы осторожно отделить бока хлеба от стенок формы.

Предупреждение. Хлебная форма и сам хлеб могут быть очень горячими! Соблюдайте осторожность и используйте перчатки-прихватки.

- Переверните форму для хлеба на чистую поверхность и аккуратно встряхните ее, чтобы вытащить хлеб.
- Поместите хлеб на решетку и дайте ему остыть в течение по крайней мере 20 минут, прежде чем нарезать его на кусочки.
- По окончании использования хлебопечки отключите кабель питания от сетевой розетки.



Примечание. Прежде чем нарезать хлеб, проверьте, погружена ли замесочная лопатка в основание хлеба и, при необходимости, извлеките ее при помощи крюка. Никогда не извлекайте замесочную лопатку руками.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


1. Хлеб быстрого приготовления

Хлеб быстрого приготовления готовится с использованием пищевой соды или разрыхлителя, которые активируются благодаря влаге и теплу. Для хлеба быстрого приготовления сначала влейте в форму жидкости, а затем поместите сверху сухие ингредиенты. В процессе первичного замешивания сухие ингредиенты могут собираться в углах или в нижней части формы для хлеба. Используйте силиконовую лопатку, чтобы вмешать их в ингредиенты, и избежать образования комков.

2. Сверхбыстрые программы

Хлебопечка может приготовить хлеб за 98 минут, используя программы 6.  Ultra Fast 1 и 7.  Ultra Fast 2. Текстура хлеба будет более плотной. **Сверхбыстрая программа 1** выпекает 2,0 фунта хлеба, а **сверхбыстрая программа 2** выпекает 1,5 фунта хлеба. Вода должна быть горячей, от 48°C до 50°C. Используйте термометр для проверки температуры. Если температура воды слишком низкая, хлеб плохо поднимется, если температура слишком высокая, дрожжи погибнут, и хлеб тоже не поднимется.


ПАМЯТЬ






При прерывании электропитания на период менее 10 минут в процессе приготовления, программа автоматически продолжит приготовление при возврате питания. При прерывании электропитания более чем на 10 минут, функция памяти может не сработать, и придется перезапустить хлебопечку. Однако, если при прерывании электропитания тесто все еще находится на этапе замешивания, вы можете нажать на кнопку , чтобы запустить программу с самого начала.

СРЕДА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Хлебопечка хорошо работает в разном диапазоне температур. Однако, окончательный размер буханки может варьироваться, если хлеб выпекается в очень теплом или очень холодном помещении. Рекомендуемая температура в помещении от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СООБЩЕНИЯ

После нажатия на кнопку  для запуска программы могут появиться следующие предупреждающие сообщения:

Сообщение	Значение
	Устройство перегрелось. Остановите программу и дайте устройству остыть в течение 10-20 минут.
	Отключен датчик температуры. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр.
	Прозвучат пять звуковых сигналов, предупреждающих о том, что внутренняя температура устройства слишком низкая. Это может произойти, если устройство хранилось в комнате с кондиционером, или в холодном складском помещении. Нажмите на кнопку  , чтобы остановить программу, откройте крышку и в течение 10-20 минут дайте устройству прогреться при нормальной комнатной температуре. Либо выберите программу 14.  Wake, чтобы быстро увеличить температуру внутри устройства.

RU

РЕЦЕПТЫ

Рецепты приведены только для справки. Влажность, температура, используемые ингредиенты и качество дрожжей - все это может повлиять на окончательный результат. Для получения оптимальных результатов рекомендуем вам экспериментировать и записывать рецепты и их результаты.

Обычный хлеб

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Масло	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г	1,5 чайных ложки	10 г
4. Сахар	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
5. Мука	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
6. Дрожжи	1 чайная ложка	3 г	1 чайная ложка	3,5 г

Французский хлеб

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Масло	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г	1,5 чайных ложки	10 г
4. Сахар	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
5. Мука	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
6. Дрожжи	1 чайная ложка	3 г	1 чайная ложка	3,5 г

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Масло	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г	2 чайные ложки	14 г
4. Сахар	1 стакан	110 г	2 стакана	220 г
5. Мука	2 стакана	280 г	2 стакана	280 г
6. Дрожжи	2 ст. ложки	24 г	2,5 ст. ложки	30 г
7. Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	3 ст. ложки	21 г
8. Дрожжи	1 чайная ложка	3 г	1 чайная ложка	3,5 г

RU

Хлеб быстрого приготовления

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)	
1. Вода (40-50°C)	220 мл	220 г
2. Масло	2 ст. ложки	24 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г
4. Сахар	2 ст. ложки	24 г
5. Мука	3 стакана	420 г
6. Дрожжи	2 чайные ложки	6 г

Сладкий хлеб

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Растительное масло	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г	1,5 чайных ложки	10 г
4. Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
5. Мука	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
6. Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	2 ст. ложки	14 г
7. Дрожжи	1 чайная ложка	3 г	1 чайная ложка	3,5 г

Хлеб очень быстрого приготовления 1

Ингредиенты	900 г (2,0 фунта)	
1. Вода (40-50°C)	310 мл	310 г
2. Масло	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г
4. Сахар	4 ст. ложки	48 г
5. Мука	4 стакана	560 г
6. Дрожжи	2 2/3 чайных ложки	8 г

RU

Хлеб очень быстрого приготовления 2

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)	
1. Вода (40-50°C)	220 мл	220 г
2. Масло	2 ст. ложки	24 г
3. Соль	1 чайная ложка	7 г
4. Сахар	3 ст. ложки	36 г
5. Мука	3 стакана	420 г
6. Дрожжи	2 2/3 чайных ложки	8 г

Тесто

Ингредиенты	/
1. Вода	310 мл
2. Масло	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 чайных ложки
4. Сахар	2 ст. ложки
5. Мука	4 стакана
6. Дрожжи	1 чайная ложка

Без глютена

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)	900 г (2,0 фунта)
1. Вода	1/2 стакана	2/3 стакана
2. Масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки
3. Мед	1/4 стакана	1/3 стакана
4. Уксус	1 чайная ложка	1 чайная ложка
5. Яйцо	2	2
6. Кукурузная мука	3 стакана	4 стакана
7. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки
8. Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
9. Дрожжи	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка

RU

Пирожное

Взвесьте все ингредиенты и положите их в чашу. Смешайте их при помощи венчика, прежде чем поместить их в хлебопечку.

Ингредиенты	/
1. Оливковое или растительное масло	2 ст. ложки
2. Сахар	8 ст. ложек
3. Яйцо	6
4. Самоподнимающаяся мука	250 г
5. Ароматическая эссенция	1 чайная ложка
6. Лимонный сок	1 1/4 ст. ложки
7. Дрожжи	1 чайная ложка

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	700 г (1,5 фунта)	900 г (2,0 фунта)
1. Вода	220 мл	310 мл
2. Масло или маргарин	1,5 ст.ложки	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 чайных ложки	2 чайные ложки
4. Сахар	1,5 ст.ложки	2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1,5 ст.ложки	2 ст. ложки
6. Хлебопекарная мука	3 стакана	4 стакана
7. Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

Варенье

Твердые фрукты, например, яблоки и груши, следует измельчить до состояния мякоти, прежде чем загружать их в устройство. Мягкие фрукты, например, клубнику и мякоть плодов с косточками, следует порезать на маленькие кусочки, прежде чем добавлять их в устройство.

RU

Ингредиенты	/
1. Мякоть	200 г
2. Сахар	120 г
3. Крахмал	15 г
4. Вода	150 мл

Йогурт

1. В процессе работы не открывайте крышку и не трясите хлебопечку, поскольку это может помешать процессу ферментации.
2. Сначала добавьте молоко, в затем - йогурт с содержанием живых активных культур.
3. По окончании процесса приготовления добавьте сахар.

Ингредиенты	/
1. Мякоть	200 г
2. Сахар	120 г
3. Крахмал	15 г
4. Вода	150 мл

Выпечка

Эта функция предназначена для выпечки уже расстойенного теста, или для увеличения времени выпечки буханки.

5. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всегда отключайте устройство от источника питания и дождитесь его охлаждения перед проведением его очистки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус устройства, вилку или кабель питания в воду и не распыляйте на них жидкость.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте для очистки устройства или его насадок растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.

1. Промойте все детали после использования.

Параметр	Метод
Замесочная лопатка Форма для хлеба	Извлеките замесочную лопатку из формы для хлеба. Если она не извлекается, замочите форму для хлеба в воде на 30 минут. Протрите ее мягкой, влажной тканью или влажными салфетками.
Основной корпус (внешняя часть) Крышка с окошком	Протрите мягкой, слегка влажной тканью.
Основной корпус (внутренняя часть)	Протрите мягкой, влажной тканью.
Мерный стакан и ложка	Вымойте их в теплой воде с мягким моющим средством.

RU

2. Тщательно высушите все детали и вновь соберите устройство.

Перед тем как убрать хлебопечку на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла, что она чистая и сухая. Поместите замесочную лопатку, мерный стакан и мерную ложку в форму для хлеба, а затем закройте крышку.

6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

№	Проблема	Причина	Решение
1	В процессе выпечки из вентиляционных отверстий выходит дым.	1. На нагревательный элемент попало масло.	Выпекайте без ингредиентов в течение 10 минут, а затем откройте крышку и дайте устройству остыть.
		2. Некоторые из ингредиентов прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним.	Отключите хлебопечку от сети и очистите нагревательный элемент (убедитесь в том, что он не горячий).
2	Слишком толстая корка в основании хлеба.	По окончании приготовления хлеб слишком долго находился в устройстве.	Поддерживайте хлеб теплым в течение более короткого промежутка времени.
3	Плохо замешанный, неравномерно выпеченный хлеб, сухой и без румяной корки.	1. Выбрана неверная программа.	Выберите правильную программу из меню
		2. Крышка была открыта в неправильное время.	Не открывайте крышку, когда заканчивается подъем теста.
		3. Тесто слишком плотное и замесочная лопатка не может надлежащим образом вращаться.	Проверьте, чтобы замесочная лопатка и приводной вал не были заблокированы. Извлеките форму для хлеба и запустите без загрузки. Если устройство не работает надлежащим образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
4	Вы слышите, что мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильно установлена форма или слишком большая масса теста.	Извлеките и вновь вставьте форму для хлеба, и проверьте ингредиенты в рецепте.
5	Слишком большой размер хлеба, он достает до крышки или вытекает из формы.	Слишком много дрожжей, муки или воды и/или в помещении слишком жарко.	Используйте меньше дрожжей, муки и/или воды в более прохладном помещении.

№	Проблема	Причина	Решение
6	Хлеб слишком маленький и плотный.	Старые дрожжи, либо дрожжей слишком мало. Дрожжи соприкоснулись с солью или слишком горячей водой, и погибли. Слишком низкая комнатная температура.	Используйте больше дрожжей и/или используйте новые дрожжи. Убедитесь в том, что соль размещена как можно дальше от дрожжей, и что используется только теплая вода. Готовьте хлеб в теплом помещении.
7	При выпекании теста западает середина буханки.	1. Недостаточно сильная мука.	Используйте сильную хлебопекарную муку.
		2. Дрожжи поднимаются слишком быстро и/или они слишком теплые.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
		3. Использовано слишком много воды, поэтому тесто слишком влажное и мягкое для поддержания структуры.	Уменьшите количество воды.
8	Хлеб очень тяжелый и плотный.	1. Слишком много муки или слишком мало воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
		2. Слишком много фруктов или цельнозерновой муки.	Сократите количество фруктов или уровень муки и увеличьте количество дрожжей.
9	В разрезанном хлебе обнаруживается пустота в середине.	1. Избыток воды или дрожжей либо недостаток соли.	Уменьшите количество воды или дрожжей, и проверьте, была ли добавлена соль.
		2. Вода слишком горячая.	Используйте воду более низкой температуры.
10	Поверхность хлеба липкая или покрыта порошком.	1. Такие ингредиенты, как сливочное масло или крахмалистые продукты, такие как бананы, могут сделать хлеб липким.	Сократите количество или не добавляйте подобные ингредиенты.
		2. Ингредиенты недостаточно перемешались или слишком мало воды.	Проверьте уровень воды и надлежащую работу замесочной лопатки.

№	Проблема	Причина	Решение
11	При выпекании пирогов и сдобы слишком толстая корка и цвет выпечки чрезмерно темный.	Из-за сахара корка готовится быстрее.	Если у выпечки слишком темный цвет, останавливайте программу за 5-10 минут до ее окончания. Прежде чем вынимать хлеб или сдобу, их следует поддержать под закрытой крышкой еще минут 20.

7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

На данный продукт распространяется гарантия сроком 36 месяцев (включая юридическую гарантию сроком 12 месяцев, предусмотренную местным законодательством, и дополнительную коммерческую гарантию сроком 24 месяца, предлагаемую производителем) со дня покупки на любые неисправности, вызванные дефектом производства или материала.

RU

Данная гарантия не покрывает ущерб, причиненный неправильной установкой, неправильным использованием либо обычным износом.

Точнее, гарантия не распространяется на:

- повреждения или проблемы, возникшие в результате неправильной эксплуатации, несчастных случаев, физического воздействия или подключения к электросети с несоответствующей силой тока или напряжением;
- измененные изделия, в которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, испорчены, удалены или подверглись окислению;
- сменные аккумуляторы и аксессуары, гарантийный срок для которых составляет 6 месяцев;
- отказ в работе батареи, возникший в результате чересчур продолжительной зарядки или несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в руководстве пользователя;
- эстетические дефекты, включая царапины, выпуклости и повреждения иного характера;
- повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов;
- неисправности, вызванные естественным износом или старением устройства;
- обновления программного обеспечения вследствие изменения параметров сети;
- неисправности в работе устройства вследствие использования стороннего программного обеспечения, направленного на изменение, модификацию или адаптацию установленных программ;
- неисправности в работе устройства вследствие его использования с аксессуарами, не утвержденными производителем;
- поврежденные окислению изделия.

Ни в каких случаях производитель не несет ответственность за утерю данных, хранящихся на диске. Помимо того, производитель не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и карты SD из изделий, подлежащих возврату.

Отремонтированные и замененные изделия могут содержать как новые, так и бывшие в употреблении компоненты и технические принадлежности.

Условия предоставления

Чтобы воспользоваться гарантийным обслуживанием, следует отнести изделие в место покупки и предоставить документ, подтверждающий приобретение изделия и дополнительных принадлежностей (например, кассовый или товарный чек и т. д.), а также оригинальную упаковку.

На изделии, упаковке или в документе, свидетельствующем о факте покупки, должна фигурировать такая важная информация, как дата покупки, модель и серийный номер или номер IMEI.

За неимением таковых предоставьте вместе с изделием элементы, необходимые для его правильной работы, такие как кабель питания, адаптер и т. д.

Если гарантия распространяется на вашу претензию, отдел послепродажного обслуживания в рамках местного законодательства может предпринять следующие меры:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенный продукт на аналогичный с как минимум такими же возможностями и равнозначный по эффективности;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в документе, являющемся доказательством факта покупки.

Если изделие подлежит гарантийному ремонту, срок гарантийного обслуживания будет продлен на 6 месяцев, но ни в коем случае не будет суммироваться в случае возникающих впоследствии неисправностей.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 152
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 155
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 155
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 158
5. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 166
6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 167
7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ	С. 169

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього електричного приладу уважно прочитайте наведені нижче вказівки та зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

1. Перш ніж підключити прилад до розетки, перевірте, чи струм у місцевій мережі живлення відповідає тому, що зазначено на інформаційній табличці приладу. Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

2. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

3. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється гратися з приладом. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад та його шнур недосяжними для дітей до 8 років. Прилади можуть використовувати особи з

обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється гратися з приладом.

4. Від'єднайте кабель живлення від електричної мережі одразу після використання приладу та перед його очищенням, обслуговуванням або роботою з аксесуарами.

5. Не поміщайте моторний блок, кабель живлення або штепсель у воду чи інші рідини.

6. Цей прилад не призначено для роботи за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.


7. Цей прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

- у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

8. Перед першим використанням помийте всі аксесуари теплою мильною водою. Прополощіть і ретельно висушіть.

9. Інструкції з технічного обслуговування приладу можна знайти в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

10. У розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД» можна знайти відомості про очищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування.

11.  Не торкайтеся поверхонь виробу, які можуть нагріватися під час використання.

12. Не допускайте звисання шнура за край стола або над гарячою поверхнею.

13. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування або пошкодження виробу.

14. Не ставте прилад поряд із газовими та електричними конфорками, а також у гарячу духовку.


15. Не торкайтесь жодної рухомої частини під час готування хліба.

16. Ніколи не стукайте по верху або краю чаші, щоб зняти її, оскільки це може пошкодити її.

17. Ніколи не накривайте хлібопічку

18. Не використовуйте прилад не за призначенням.

19. Не підходить для використання надворі.

20.  Несправні електроприлади мають бути утилізовані, і їх не дозволяється викидати з побутовими відходами. Активно допомагайте нам у збереженні ресурсів і захисті довкілля, віддавши цей прилад на утилізацію в спеціальний центр збору відходів.

21. Можливі травми внаслідок неправильного використання.


22.  Під час використання поверхні можуть нагріватися.

23. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається дії залишкового тепла.

24. Максимальна кількість борошна: 490 г. Максимальна кількість дріжджів: 6 г

25. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

26. Прилад не можна занурювати у воду.

27.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	60094186
Напруга	220–240 В~, 50 Гц
Живлення	550 Вт
Максимальна місткість	2 фунти
Вага нетто	4,3 кг
Розмір (В х Ш х Д)	361 x 249 x 293 мм
Клас захисту	Клас I


3. ОПИС ВИРОБУ










ДЕТАЛІ


















- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Лопать для змішування | 6. Кришка |
| 2. Хлібна форма | 7. Оглядове віконце |
| 3. Основний корпус | 8. Корпус хлібної форми |
| 4. Мірна ложка – 1 столова ложка та
1 чайна ложка | 9. Вентиляційний отвір |
| 5. Гачок | 10. Ручка |
| | 11. Мірна чашка |

UA






12.  Кнопка PROGRAM (ПРОГРАМА)

Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати одну з 14 програм, описаних нижче. Щоразу, коли ви вибираєте нову програму, лунатиме звуковий сигнал, і номер програми буде відображатися на екрані.

- 1.  Basic: місить, піднімає та запікає звичайний хліб. Ви також можете додавати інгредієнти для покращення смаку.
- 2.  French: місить, піднімає та запікає хліб по-французьки. Збільшений час підйому створює більш хрустку скоринку та легшу текстуру.
- 3.  Whole wheat: місить, піднімає та випікає хліб із цільнозернового борошна, наприклад грубого помелу або житнього. Збільшений час попереднього нагрівання дає змогу борошну вбирати воду і розширюватися. Не використовуйте функцію затримки з цією програмою, оскільки вона дає погані результати.
- 4.  Quick: місить, піднімає та випікає хліб, який містить харчову соду або розпушувач замість дріжджів для підйому. Ця програма робить більш густий хліб меншого розміру.
- 5.  Sweet: місить, піднімає та випікає солодкий хрусткий хліб, що містить більше жиру і цукру.
- 6.  Ultra Fast 1: місить, піднімає та випікає 2,0 фунти хліба за найкоротший час.
- 7.  Ultra Fast 2: місить, піднімає та випікає 1,5 фунта хліба за найкоротший час.
- Примітка. Надшвидкі програми роблять хліб густішої консистенції та меншого розміру, ніж швидка програма.
- 8.  Dough: місить і піднімає тісто, але не випікає його. Дістаньте сире тісто та сформуйте з нього булочки, піцу, паровий хліб тощо.
- 9.  Gluten free: місить, піднімає та запікає хліб без клейковини. Ви також можете додавати інгредієнти для покращення смаку. Збільшений час попереднього нагрівання дає змогу борошну вбирати воду і розширюватися. Не використовуйте функцію затримки з цією програмою, оскільки вона дає погані результати.




	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10.  Cake: місить, піднімає та випікає коржі, які містять харчову соду або розпушувач. ■ 11.  Sandwich: місить, піднімає та випікає хліб для сендвічів, який має легшу текстуру і тоншу скоринку. ■ 12.  Jam: готує нарізані фрукти й овочі для приготування джему та мармеладу. ■ 13.  Yogurt: робить йогурт на слабкому вогні. Програма триває 6–12 годин, і час може бути змінено з кроком 30 хвилин. Час за замовчуванням – 10 годин. ■ 14.  Bake: випікає хліб (без функції замішування та підйому). Корисно продовжити час приготування вибраної програми.
<p>13.  Кнопка BREAD SIZE (РОЗМІР ХЛІБА)</p>	<p>Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати розмір хліба від 1,5 до 2,0 фунтів. Час роботи залежатиме від розміру хліба.</p>
<p>14.  /  кнопки ТАЙМЕРА ЗАТРИМКИ</p>	<p>Відкладає запуск програми для приготування хліба на потрібний час. Підрахуйте кількість годин, відраховуючи від часу, коли ви хочете, щоб хліб був готовий, до вашого поточного часу, обов'язково включивши час програми.</p> <p>Приклад: зараз 20:30, і ви хочете отримати свіжий хліб о 7 ранку, тобто через 10 годин 30 хвилин. Виберіть програму, колір скоринки та розмір хліба. Натискайте кнопки  /  для збільшення або зменшення часу, доки не з'явиться 10:30. Потім натисніть і утримуйте кнопку , щоб запустити таймер. Точки блиматимуть, і на екрані почнеться зворотний відлік часу. Свіжий хліб готовий о 7 ранку. Якщо ви не дістанете його відразу, функція WARM (ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА) хлібopічки автоматично зберігатиме його в теплі протягом 60 хвилин. Час можна змінювати з кроком 10 хвилин. Максимальний час затримки становить 13 годин.</p> <p>Примітка. Швидкопсувні продукти, такі як яйця, свіже молоко, фрукти і цибулю, не можна використовувати для відкладеного приготування.</p>
<p>15.  Кнопка COLOR (КОЛІР)</p>	<p>Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати бажаний колір скоринки. Світлий , середній  або темний .</p>

16.  Кнопка
ЗАПУСКУ/ЗУПИНКИ

- Натисніть кнопку , щоб запустити програму. Пролунає звуковий сигнал, і дві точки блиматимуть під час роботи.
- Натисніть кнопку , щоб призупинити програму, пролунає звуковий сигнал, і блиматиме час, що залишився, та дві крапки. Натисніть кнопку  ще раз, щоб продовжити роботу.
- Натисніть і утримуйте кнопку , щоб зупинити програму. Пролунає звуковий сигнал для підтвердження, і на екрані за замовчуванням відобразиться час **3:00**, програма **1**, розмір хліба **2,0 фунтів** і середній рівень підсмажування .

Примітка. Усі кнопки, крім кнопки , неактивні після запуску програми.


ПК-ЕКРАН

17. Етапи роботи програми: **ЗАМІШУВАННЯ**, **ПІДЙОМ**, **ВИПІКАННЯ** або **ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА** (хлібопічка автоматично зберігає хліб теплим протягом 60 хвилин після випікання).
18. Колір скоринки: світлий , середній  або темний .
19. Вага хліба (усі інгредієнти): 1,5 – 2,0 фунта.
20. Відображення часу – показує час програми під час налаштування, а після запуску програми показує час зворотного відліку.
21. Номер програми 1–14.

UA

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Переконайтеся, що всі деталі та аксесуари наявні та не пошкоджені.
2. Щоб видалити запахи, що залишилися після виробництва, установіть на хлібопічці програму 14.  Ваке на 10 хвилин без інгредієнтів. Дайте охолонути, а потім очистьте всі деталі відповідно до вказівок у розділі **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**.
3. Ретельно просушіть усі деталі та встановіть їх для використання.

ВИМІРЮВАННЯ КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ

Щоб приготувати хороший хліб, необхідно точно відміряти інгредієнти за допомогою пристосування для вимірювального, що входить у комплект.


Мірна чашка

- Використовуйте мірну чашку для рідин, таких як вода, молоко, або для сухих інгредієнтів. Постукайте по сухих інгредієнтів, щоб вирівняти їх. Для точного вимірювання подивіться горизонтально на рівень інгредієнта.
- Очищайте мірну чашку між вимірюванням кількості різних інгредієнтів, наприклад олії та води.
















Мірна ложка

- Щільно заповніть мірну ложку. Прикладіть ніж зверху до ложки для вирівнювання та точного вимірювання.



ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Помістіть форму для хліба в її корпус та поверніть її за годинниковою стрілкою, як показано символом замка , до клацання.
2. Надягніть лопать для замішування на приводний вал у нижній частині форми для хліба, доки вона не зафіксується на місці.
3. Помістіть інгредієнти у форму для хліба в порядку, зазначеному в рецепті.

Примітка.

- Зазвичай спочатку у форму для хліба додають воду або рідкі речовини, потім цукор, сіль і борошно. Завжди додавайте дріжджі або розпушувач в останню чергу.
 - Для приготування більш густого тіста з використанням житнього або цільнозернового борошна змініть порядок додавання інгредієнтів на зворотний. Спочатку додайте дріжджі, потім борошно, цукор і в останню чергу сіль. Потім додайте рідини, щоб забезпечити рівномірне замішування.
4. Засуньте палець у борошно, щоб зробити невелике заглиблення, і покладіть у нього дріжджі. Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю або рідкими інгредієнтами.
 5. Акуратно закрийте кришку та вставте шнур живлення в розетку. Пролунає звуковий сигнал, і на екрані з'явиться **3:00**. Також відобразатимуться налаштування програми **1** за замовчуванням, розмір хліба **2,0 фунта** і середній рівень  рум'янцю.
 6. Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати програму.
 7. Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати ступінь рум'янцю скоринки.
 8. Натисніть кнопку  кілька разів, щоб вибрати розмір хліба (від 1,5 до 2,0 фунтів).
 9. За необхідності натискайте кнопки  / , щоб установити час затримки. Натисніть і утримуйте кнопки  /  для швидкого прокручування часу.
 10. Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
 11. У програмах 1.  Basic, 2.  French, 3.  Whole wheat, 5.  Sweet, 9.  Gluten free, 11.  Sandwich прозвучить довгий звуковий сигнал, щоб нагадати вам відкрити кришку і додати інгредієнти.

Примітка. Вихід пари через вентиляційні отвори під час випікання – це нормальне явище.

12. Після закінчення приготування ви почуєте 10 звукових сигналів. Програма збереження хліба в **теплі** автоматично працюватиме протягом 60 хвилин, якщо не натиснути й не утримувати кнопку  протягом 3–5 секунд, щоб вимкнути прилад. Тепер можна дістати хліб.
13. Відкрийте кришку. Візьміться за ручку форми для випічки хліба, використовуючи рукавички для духовки. Поверніть форму для хліба проти годинникової стрілки (орієнтуючись на символ розблокування  на корпусі форми для хліба) і вийміть її з приладу.
14. Використовуйте лопатку з антипригарним покриттям, щоб акуратно відокремити краї хліба від форми для випічки.

Попередження. Форма і хліб можуть бути дуже гарячими! Завжди поведіться з ними обережно та використовуйте рукавички для духовки.

15. Переверніть форму для хліба на чисту поверхню та обережно струсіть, доки хліб не вийде.
16. Покладіть хліб на решітку та дайте йому охолонути принаймні 20 хвилин, перш ніж нарізати скибочками.
17. Коли хлібопічка не використовуються, від'єднуйте шнур живлення.



Примітка. Перш ніж розрізати хліб, переконайтеся, що лопатка для замісу увійшла в основу хліба, і за необхідності зніміть її за допомогою гачка. Ніколи не виймайте руками лопатку для замішування.

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

1. Для швидкого приготування хліба


Швидкий хліб готують з використанням харчової соди або розпушувача, які активуються під дією вологи і тепла. Для отримання ідеального хліба швидкого приготування налейте рідини спочатку у форму для хліба, а потім викладіть зверху сухі інгредієнти. Під час початкового перемішування сухі інгредієнти можуть накопичуватися в кутах або на дні форми для хліба. Використовуйте гумову лопатку, щоб змішати їх з інгредієнтами та запобігти утворенню грудок.

2. Надшвидкі програми

Хлібопічка може випекти хліб за 98 хвилин за допомогою програм  Ultra Fast 1 і  Ultra Fast 2. Текстура хліба більш густа. Програма **Надшвидка 1** призначена для випікання хліба на 2,0 фунта, а **Надшвидка 2** – для випікання хліба на 1,5 фунта. Вода має бути гарячою, від 48°C до 50°C. Використовуйте термометр, щоб перевірити температуру. Якщо температура води занадто низька, хліб буде погано підніматися, якщо занадто висока, дріжджі загинуть, і хліб знову не підніметься.

UA

ПАМ'ЯТЬ





Якщо під час приготування електроживлення переривається менш ніж на 10 хвилин, програма автоматично продовжиться після відновлення подачі електроенергії. Якщо подача електроенергії переривається більш ніж на 10 хвилин, функція пам'яті може не спрацювати, і хлібопічку необхідно буде перезапустити. Однак, якщо тісто все ще перебуває у фазі замішування, коли живлення вимкнено, ви можете натиснути кнопку , щоб відновити програму з самого початку.

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Хлібопічка добре працює в широкому діапазоні температур. Однак кінцевий розмір буханки може відрізнятись, якщо хліб випікається в дуже теплій або дуже холодній кімнаті. Рекомендована температура в приміщенні – від 15°C до 34°C.

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНІ ПОВІДОМЛЕННЯ

Після натискання кнопки запуску програми (▶) можуть з'явитися такі попереджувальні повідомлення:

Повідомлення	Значення
	Прилад занадто гарячий. Зупиніть програму і дайте приладу охолонути протягом 10–20 хвилин.
	Датчик температури від'єднано. Віднесіть прилад в авторизований сервісний центр.
	Пролунає п'ять звукових сигналів, щоб попередити вас про те, що внутрішня температура приладу занадто низька. Це може статися, якщо прилад зберігався в приміщенні з кондиціонером або в холодильнику. Натисніть кнопку (▶), щоб зупинити програму, відкрийте кришку і дайте приладу нагрітися до нормальної кімнатної температури протягом 10–20 хвилин. Або виберіть програму 14.  Wake для швидкого підвищення внутрішньої температури приладу.

РЕЦЕПТИ

Ці рецепти наведено тільки для довідки. Вологість, температура, використовувані інгредієнти та якість дріжджів – усе це змінні, які можуть вплинути на кінцевий результат. Щоб отримати оптимальний хліб, ми рекомендуємо вам поекспериментувати та записати рецепти і їхні результати.

UA

Простий хліб

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Олія	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г	1,5 чайної ложки	10 г
4. Цукор	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
5. Боршно	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
6. Дріжджі	1 чайна ложка	3 г	1 чайна ложка	3,5 г

Французький хліб

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Олія	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г	1,5 чайної ложки	10 г
4. Цукор	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
5. Боршно	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
6. Дріжджі	1 чайна ложка	3 г	1 чайна ложка	3,5 г

Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Олія	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г	2 чайні ложки	14 г
4. Цукор	1 чашка	110 г	2 чашки	220 г
5. Боршно	2 чашки	280 г	2 чашки	280 г
6. Дріжджі	2 столові ложки	24 г	2,5 столової ложки	30 г
7. Сухе молоко	2 столові ложки	14 г	3 столові ложки	21 г
8. Дріжджі	1 чайна ложка	3 г	1 чайна ложка	3,5 г

UA

Швидкий хліб

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)	
1. Вода (40–50°C)	220 мл	220 г
2. Олія	2 столові ложки	24 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г
4. Цукор	2 столові ложки	24 г
5. Боршно	3 чашки	420 г
6. Дріжджі	2 чайні ложки	6 г

Солодкий хліб

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)		900 г (2,0 фунта)	
1. Вода	220 мл	220 г	310 мл	310 г
2. Рослинна олія	2 столові ложки	24 г	3 столові ложки	36 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г	1,5 чайної ложки	10 г
4. Цукор	3 столові ложки	36 г	4 столові ложки	48 г
5. Борошно	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
6. Сухе молоко	2 столові ложки	14 г	2 столові ложки	14 г
7. Дріжджі	1 чайна ложка	3 г	1 чайна ложка	3,5 г

Надшвидкий хліб 1

Інгредієнти	900 г (2,0 фунта)	
1. Вода (40–50°C)	310 мл	310 г
2. Олія	3 столові ложки	36 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г
4. Цукор	4 столові ложки	48 г
5. Борошно	4 чашки	560 г
6. Дріжджі	2 2/3 чайної ложки	8 г

Надшвидкий хліб 2

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)	
1. Вода (40–50°C)	220 мл	220 г
2. Олія	2 столові ложки	24 г
3. Сіль	1 чайна ложка	7 г
4. Цукор	3 столові ложки	36 г
5. Борошно	3 чашки	420 г
6. Дріжджі	2 2/3 чайної ложки	8 г

Тісто

Інгредієнти	/
1. Вода	310 мл
2. Олія	2 столові ложки
3. Сіль	1,5 чайної ложки
4. Цукор	2 столові ложки
5. Борошно	4 чашки
6. Дріжджі	1 чайна ложка

Без клейковини

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)	900 г (2,0 фунта)
1. Вода	1/2 чашки	2/3 чашки
2. Олія	3 столові ложки	4 столові ложки
3. Мед	1/4 чашки	1/3 чашки
4. Оцет	1 чайна ложка	1 чайна ложка
5. Яйце	2	2
6. Кукурудзяне борошно	3 чашки	4 чашки
7. Цукор	3 столові ложки	4 столові ложки
8. Сіль	1/2 чайної ложки	1/2 чайної ложки
9. Дріжджі	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка

UA

Пиріг

Зважте всі інгредієнти та викладіть у миску. Перш ніж покласти в хлібопічку, перемішайте їх вінчиком.

Інгредієнти	/
1. Оливкова або рослинна олія	2 столові ложки
2. Цукор	8 столових ложок
3. Яйце	6
4. Самопідйомне борошно	250 г
5. Ароматична есенція	1 чайна ложка
6. Лимонний сік	1 1/4 столової ложки
7. Дріжджі	1 чайна ложка

Булочка для сендвічів

Інгредієнти	700 г (1,5 фунта)	900 г (2,0 фунта)
1. Вода	220 мл	310 мл
2. Масло або маргарин	1,5 столової ложки	2 столові ложки
3. Сіль	1,5 чайної ложки	2 чайні ложки
4. Цукор	1,5 столової ложки	2 столові ложки
5. Сухе молоко	1,5 столової ложки	2 столові ложки
6. Хлібне борошно	3 чашки	4 чашки
7. Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Джем

Тверді фрукти, такі як яблука і груші, перш ніж покласти їх у прилад, необхідно подрібнити до утворення м'якоті. М'які фрукти, такі як полуниця і м'якоть кісточкових, перед додаванням у прилад слід нарізати невеликими шматочками.

Інгредієнти	/
1. М'якоть	200 г
2. Цукор	120 г
3. Крохмаль	15 г
4. Вода	150 мл

UA

Йогурт

1. Під час роботи не відкривайте кришку і не трусіть хлібопічку, оскільки це може порушити процес бродіння.
2. Спочатку додайте цільне молоко, а потім йогурт, що містить живі активні культури.
3. Після завершення процесу додайте цукор.

Інгредієнти	/
1. М'якоть	200 г
2. Цукор	120 г
3. Крохмаль	15 г
4. Вода	150 мл

Випікання

Ця функція призначена для випікання вже розстояного хліба або для збільшення часу випікання хліба.

5. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням завжди відключайте хлібопічку від електромережі та давайте їй охолонути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте основний корпус, вилку або шнур живлення у воду й не розбризкуйте на них рідини.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення пристрою або його насадок.

1. Після використання очистьте всі деталі.

Предмет	Спосіб
Лопать для замішування Хлібна форма	Зніміть лопать для замішування з форми для хліба. Якщо тісто засохло, замочіть форму для хліба у воді на 30 хвилин. Очистьте м'якою вологою тканиною або вологими серветками.
Основний корпус (ззовні) Кришка з віконцем	Протирайте м'якою, злегка зволоженою тканиною.
Основний корпус (усередині)	Протріть м'якою вологою тканиною.
Мірна чашка та ложка	Вимийте в теплій воді з м'яким миючим засобом.

2. Ретельно просушіть усі предмети та встановіть їх на місце.

Перед зберіганням хлібопічки переконаєтеся, що вона повністю охолола, чиста і суха. Помістіть лопать для замішування, мірну чашку і ложку у форму для хліба, а потім закрийте кришку.

6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

№	Проблема	Причина	Вирішення
1	Під час випікання з вентиляційних отворів з'являється дим.	1. Олія, що залишилася після виробництва, перебуває на нагрівальному елементі.	Випікайте без інгредієнтів 10 хвилин, потім відкрийте кришку і дайте охолонути.
		2. Деякі інгредієнти прилипли до нагрівального елемента або поблизу нього.	Від'єднайте хлібopічку від мережі та очистьте нагрівальний елемент (переконайтеся, що він не гарячий).
2	Надто товста скоринка знизу хлібини.	Після випікання хліб занадто довго залишається в приладі.	Тримайте хліб у теплі менше часу.
3	Погано перемішаний, нерівномірно приготований хліб, сухий, без скоринки.	1. Використано неправильну програму.	Виберіть правильну програму.
		2. Кришка відкривалася, коли це було недоцільно.	Не відчиняйте кришку, коли закінчується підйом тіста.
		3. Тісто дуже густе, і лопать для замішування не може обертатися належним чином.	Переконайтеся, що лопатка для замішування і приводний вал не засмічені. Дістаньте форму для хліба і ввімкніть без інгредієнтів, якщо вона не працює належним чином, зверніться в авторизований сервісний центр.
4	Було чуто роботу мотора, але тісто не перемішалось.	Неправильно закріплена хлібна форма або надто багато тіста для перемішування.	Вийміть і знову вставте форму для хліба та перевірте кількість інгредієнтів за рецептом.
5	Розмір хліба настільки великий, що він торкається кришки або тісто переповнює форму для хліба.	Було використано занадто багато дріжджів, борошна або води та/або температура в приміщенні занадто висока.	У більш прохолодному середовищі використовуйте менше дріжджів, борошна та/або води.

№	Проблема	Причина	Вирішення
6	Хліб занадто дрібний і густий.	Дріжджі старі або використовувалися занадто мало. Дріжджі взаємодіяли із сіллю або занадто гарячою водою і загинули. У кімнаті занадто прохолодно.	Використовуйте більше дріжджів і/або нових дріжджів. Переконайтеся, що сіль поміщена якомога далі від дріжджів і використовується тільки тепла вода. Випікання хліба в теплій кімнаті.
7	Хліб западає посередині під час випікання.	1. Борошно недостатньо міцна.	Використовуйте міцне хлібне борошно.
		2. Дріжджі піднімаються занадто швидко і/або вони занадто теплі.	Використовуйте дріжджі кімнатної температури.
		2. Використовується забагато води, тому тісто виходить занадто вологим і м'яким, щоб зберегти свою структуру.	Зменште кількість води.
8	Хліб дуже важкий і густий.	1. Забагато борошна або замало води.	Дайте менше борошна й більше води.
		2. Занадто багато фруктового або цільнозернового борошна.	Зменште кількість фруктів або борошна та збільште кількість дріжджів.
9	У розрізаному хлібі порожнина всередині.	1. Надлишок води або дріжджів, бракує солі	Зменште рівень води або дріжджів і перевірте, чи використовувалася сіль.
		2. Надто гаряча вода.	Зменште температуру води.
10	Поверхня хліба липка або розсипчаста.	1. Такі інгредієнти, як олія або крохмалісті продукти, зокрема банани, можуть спричинити липкість.	Зменште кількість таких інгредієнтів або не додавайте їх.
		2. Інгредієнти недостатньо перемішані або занадто мало води.	Перевірте рівень води та правильність роботи місильної лопатки.

№	Проблема	Причина	Вирішення
11	Скоринка надто товста, дуже темний її колір, коли готуються солодкі та здобні види випічки.	Через цукор скоринка хліба готується швидше.	Якщо колір випічки занадто темний, зупиніть програму за 5–10 хвилин до її завершення. Перш ніж виймати хліб чи тістечка, потримайте їх у хлібній формі хвилин 20 хвилин із закритою кришкою.

7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖИ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Цей виріб має гарантію на строк до 3 років (включаючи 2-річну юридичну гарантію відповідно до місцевого законодавства, а також додаткову 12-місячну комерційну гарантію, пропонувану торговою маркою) із дня покупки на будь-які несправності, викликані дефектом виробництва чи матеріалу.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в результаті неправильної установки, неправильного використання або нормального зносу виробу.

Точніше, гарантія не поширюється на:

- Пошкодження чи проблеми, спричинені неправильною експлуатацією, нещасним випадком, несанкціонованим втручанням або підключенням до електромережі з невідповідною силою струму чи напругою.
- Змінені вироби, в яких гарантійна пломба чи серійний номер були пошкоджені, зіпсовані, видалені або окиснені.
- Батареї, що замінюються, та аксесуари мають гарантію на 6 місяців.
- Проблеми в роботі акумулятора, викликані надто довгим заряджанням чи недотриманням правил техніки безпеки, наведених у посібнику користувача
- Косметичні пошкодження, включаючи подряпини, випуклості тощо.
- Пошкодження, викликані втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Дефекти, викликані звичайним зношенням або старінням виробу
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною параметрів мережі
- Проблеми в роботі виробу, викликані використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни, адаптації чи модифікації наявного
- Проблеми в роботі виробу, викликані експлуатацією без аксесуарів, офіційно визнаних виробником.
- Окиснені вироби

У жодному разі виробник не відповідає за втрату даних, що зберігаються на диску. Також виробник не зобов'язаний перевіряти, чи вийняв користувач карти SIM/SD з виробів, що повертаються.

Відремонтвані чи замінені вироби можуть містити нові та/чи відновлені елементи чи обладнання.

UA

Порядок гарантійного обслуговування

Щоб скористатися гарантією, вам необхідно повернути виріб до місця його придбання разом із доказом покупки (чеком, накладною, ...) товару чи аксесуарів у комплекті та з оригінальною упаковкою.

Важливо мати інформацію стосовно дати придбання, моделі та серійного номеру чи IMEI (міжнародний ідентифікатор мобільного обладнання) (цю інформацію ви можете знайти на товарі, упаковці чи доказі покупки).

В іншому разі ви повинні принести виріб разом з аксесуарами, потрібними для його належної роботи (живлення, адаптер тощо).

Якщо гарантія поширюється на вашу претензію, відділ сервісного обслуговування в межах місцевого законодавства може:

- Полагодити або замінити несправні деталі
- Обміняти повернений продукт на аналогічний з, як мінімум, такими ж можливостями й рівнозначний за ефективністю.
- Повернути вартість придбаного товару, вказану на доказі покупки.

У разі ремонту, на який поширюється гарантія, ваш гарантійний термін буде продовжений на 6 місяців, але не буде додаватися в разі повторних поломок.

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - www.auchan.fr
ES - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de
Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: d.calidad@alcampo.es
PT - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa
Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa,
E-mail : info.MarcaAuchan@auchan.pt
PL - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500
Piaseczno - www.auchan.pl
HU - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4.
- www.auchan.hu
RO - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444,
Bucureşti, România - www.auchan.ro

600094186
BM4406A-GS



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China

