

PROLINE

BM100

Breadmaker
Machine à pain
Broodbakmachine
Macchina del pane
Pekárna chleba
Domáca pekáreň chleba
Panificadora
Maquina de pão



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 ISTRUZIONI OPERATIVE

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

 BEDIENUNGSANLEITUNG

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

For your safety please read the following information.

Warning: This appliance must be earthed.

The appliance must be connected to a 220-240 volts 50 cycle AC supply by means of a three pin socket, suitably earthed.

The appliance is supplied with a rewirable 13 amp 3 pin mains plug fitted with a 5 amp fuse. Should the fuse require replacement, it must be replaced with a fuse rated at 5 amp and approved to BS1362.

If the mains plug is unsuitable for the socket outlet in your home or is removed for any other reason, then the old plug should be disposed of safely to prevent the hazard of electric shock.

There is a danger of electric shock if the old plug is inserted into any 13 amp socket outlet.

How to wire a 13 amp plug

Important

The wires in the mains lead on this appliance are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow - Earth


Blue – Neutral

Brown – Live

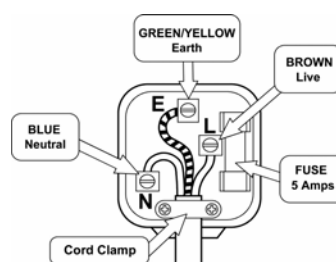
As the colours may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug proceed as follows.

The blue wire must be connected to the terminal marked N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked L or coloured red.

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or with the earth symbol  or coloured green and yellow.

The mains lead MUST be secured under the cord clamp.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

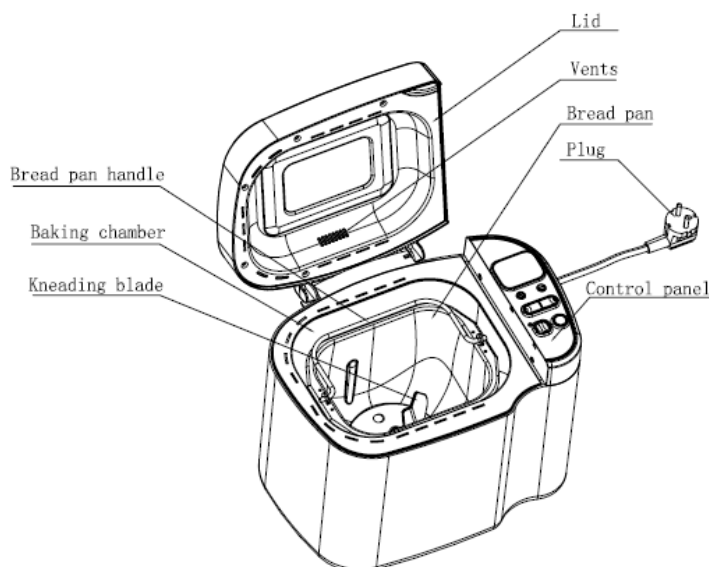
Before using the appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions carefully.
2. Check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the retail store where you purchased this appliance or the nearest authorised service agent for examination, repair.
4. Accessible surfaces may get hot. Do not touch hot surfaces. Use handles at all times.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance housing in water or other liquid.


6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause damage or injury and will invalidate the warranty.
9. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
12. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire.
13. The bread may burn, therefore do not use the product near or below combustible material such as curtains.
14. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
15. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
16. Do not operate the appliance for other than its intended use.
17. Do not use outdoors.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
19. Do not allow children to use this appliance without close supervision.

WARNING:





- This appliance is intended for domestic use only; any other use may invalidate the warranty and might be dangerous.
- If the mains lead is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person with a lead of the same type and rating to avoid a hazard.
- Make sure the product has cooled down to room temperature before cleaning or storing.



OVERVIEW**USING YOUR BREAD MAKER**

Check quantities of ingredients carefully. **IMPORTANT:** All recipes should only be used as a guideline and may need to be adapted.

1. Lift out the bread pan by the handle.
2. Pour the water into the bread pan.
3. Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
 - Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
4. Insert the bread pan into the baking chamber and press the pan down until it locks into position.
 - **IMPORTANT:** Make sure that the bread pan is positioned securely back into the baking chamber. Align the bread pan with the brackets and press down without upsetting the mixture to lock into position.
5. Close the lid and plug into the wall socket. The unit will beep and the display should read 'MENU 1 TIMER 3:25'. Press  repeatedly on the control panel until the required program is selected.

Display	Menu Setting	Time
1	basic	3:25
2	french	3:35
3	whole wheat	3:48
4	sweet/brioche'	3:27
5	fast (0.75kg)	0:58
6	fast (1kg)	0:58
7	Quick	1:43
8	bread/butter	3:55
9	Dough	1:30
10	Bagel dough	2:00
11	Jam	1:05
12	Bake	1:00

6. Select the crust colour by pressing  repeatedly on the control panel until the indicator moves to the required crust colour (LIGHT, MEDIUM, DARK or RAPID).
7. Select the loaf size by pressing  repeatedly on the control panel until the indicator moves to the required loaf size (0.5kg, 0.75kg or 1kg).
8. Press  on the control panel to start the program. The power indicator light comes on.
 - To stop the program, press  for 1 second. The power indicator light goes off.
9. You can add ingredients into your bread pan and set the timer to delay baking by up to 13 hours.

Press the  + or  - repeatedly on the control panel to set the time delay.

IMPORTANT:

- When using the timer feature for more than a couple of hours during hot weather, slightly increase the amount of water that you use in the mixture.
 - Do not use the timer if your recipe includes fresh eggs, milk or other ingredients may spoil.
 - The yeast must always be kept away from the liquid and the salt when using the timer.
10. When baking is finished, the unit will beep 5 times and the display will show 0:00. Then it will go to temperature maintaining procedure. During the procedure, the second numbers will flash and the unit will beep 5 times every 5 minutes. After the temperature maintains for 1 hour, the unit will beep 5 times and return to the initial status.
 11. Open the lid of the bread maker and lift out the bread pan by handle using oven gloves.
 12. Turn the bread pan upside down and gently shake until bread falls out, then the bread can be for eating.
 - For best results, remove the bread as soon as possible to stop the crust from getting soggy.

DOUGH FUNCTION

Dough function operation is similar to bread making function, except no need to add salt, sugar and milk powder. When the program is finished, the unit will beep 5 times for warning.

POWER INTERRUPTION PROTECTION

If the bread maker is accidentally unplugged, or in the event of power failure, the bread maker will automatically resume power if the power comes back on within 6-11 minutes of the interruption.

IMPORTANT:

The keep-warm feature will automatically continue to keep bread warm for up to an hour after baking has finished (except when using the dough setting).

ERROR MESSAGES

In the case the temperature in the unit cannot reach the requirement of baking program, when you start the program, the unit will automatically stop program and the display will show "E00" or "E01" and the unit will beep continuously to warn you.

If the thermostat opens, when the unit is plugged in, the display will show "EEE" and the unit will beep continuously to warn you.

If the thermostat closes, when the unit is plugged in, the display will show "HHH" and the unit will beep continuously to warn you.

Contact the dealer and send to nearest service centre for repair.

RECIPES***Basic Bread Recipe***

<i>Ingredients:</i>	<i>Large (1kg)</i>	<i>Regular (0.75kg)</i>	<i>Small (0.5kg)</i>
Water	330ML.	280 ML	190ML
Oil	2 tsp	2tsp.	1-1/2tsp
Salt	1tbsp	3/4tbsp	1/2tbsp
Sugar	2tsp	1-1/2tsp	1tbsp
Milk Powder	2tsp	1tsp	1tsp
Flour	4 cup	3-1/4 cup	2-1/4 cup
Yeast	1tbsp	1tbsp	1tbsp

French bread Recipe

<i>Ingredients:</i>	<i>Large (1kg)</i>	<i>Regular (0.75kg)</i>	<i>Small (0.5kg)</i>
Lemon Juice	1tbsp	1tbsp	1tbsp
Water	320ML.	280 ML	150ML
Oil	2 tsp	1-1/2tsp.	1tsp
Salt	2tbsp	1-1/4tbsp	1tbsp
Sugar	2tsp	1-1/2tsp	1tsp
Flour	4 cup	3-1/4 cup	2-1/4 cup
Yeast	1tbsp	1tbsp	1tbsp

GB

Whole Wheat Bread Recipe

Ingredients:	Large (1kg)	Regular (0.75kg)	Small (0.5kg)
Water	320ML.	270 ML	210ML
Oil	3 tsp	2tsp.	1-1/2tsp
Salt	1tbsp	1tbsp	1tbsp
Sugar	2tsp	2tsp	2tsp
Milk Powder	3tsp	2-1/2tsp	2tsp
Flour	3 cup	3 cup	2 cup
Whole-wheat flour	1 cup	3/4 cup	1/4 cup
Yeast	1tbsp	1tbsp	1tbsp

Sweet Bread Recipe

Ingredients:	Large (1kg)	Regular (0.75kg)	Small (0.5kg)
Water	320ML.	220 ML	160ML
Oil	2 tsp	1 tsp	1tsp
Salt	1-1/2tbsp	1tbsp	1/2tbsp
Sugar	1/2cup	1/3cup	1/4cup
Milk Powder	2tsp	1-1/2tsp	1tsp
Flour	4-1/4cup	3-1/3cup	2-1/2cup
Yeast	1tbsp	1tbsp	1tbsp

Fast (0.75kg)

(Attention: Water temperature 45°C-50°C)

Ingredients:	Regular (0.75kg)
Water & Egg	280 ML
Oil	2tsp.
Salt	1tbsp
Sugar	2tsp
Milk Powder	3tsp
Flour	3 cup
Yeast	4tbsp

Fast (1kg)

(Attention: Water temperature 45°C-50°C)

Ingredients:	Regular (1kg)
Water & Egg	370 ML
Oil	2tsp.
Salt	1-1/2tbsp
Sugar	2tsp
Milk Powder	3tsp
Flour	4cup
Yeast	4tbsp

GB

Quick Bread Recipes**Ingredients**

Water	310 ML
Egg	1pcs
Oil	3tsp.
Salt	1tbsp
Sugar	3/4cup
Milk Powder	2tsp
Flour	3-1/4cup
Yeast	3tbsp

Bread Butter Recipe**Ingredients**

Water	310 ML
Butter	2tsp
Oil	2tsp.
Salt	1-1/2tbsp
Sugar	3tsp.
Milk Powder	3tsp
Flour	3-1/4cup
Yeast	1tbsp

The maximum quantities of flour and yeast should not go beyond the requirement of the recipe.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp instruments or abrasive cleaning agents as they may damage the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to further use.
2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the shaft, fill the bread pan with warm water and allow it to soak for approx. 30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth.
3. Lid and window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

NOTE: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

SPECIFICATIONS

AC 220V-240V 50Hz

680W

IMPORTANT DISPOSAL INSTRUCTIONS**As a responsible retailer we care about the environment.**

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for your product and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this product and its packaging according to local laws and regulations. Because this product contains electronic components, the product and its accessories must be disposed of separately from household waste when the product reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The product should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept products free of charge.

If something doesn't seem to work

If there is something about your appliance which you do not understand and you live in the UK you can phone our help line during normal office hours on: 0844 8009595.

Calls are charged at standard rates.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

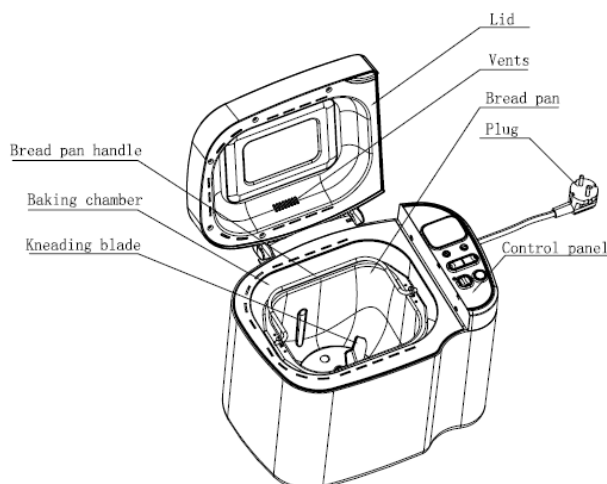
Avant d'utiliser votre appareil, respectez les précautions de base suivantes :

1. Lisez toutes les instructions portées dans ce guide.
2. Vérifiez que la tension fournie par la prise secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette de spécifications de l'appareil.
3. N'utilisez pas votre appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est défectueuse, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est tombé, ou après avoir constaté tout autre défaut. Dans un tel cas, apportez l'appareil au magasin où vous l'avez acheté ou au service de réparation le plus proche de chez vous pour conseil.
4. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas directement les surfaces chaudes. Manipulez l'appareil uniquement par ses poignées.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez votre appareil du secteur lorsque vous ne voulez plus l'utiliser, avant de monter/démonter des accessoires et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus de la table ou d'une surface chaude.
8. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le constructeur pour éviter des dommages et/ou des blessures, sans possibilité de recourir à la garantie.
9. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez votre appareil à proximité de personnes infirmes ou d'enfants.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud électrique, d'un réchaud à gaz ou d'un four chaud.
11. Ne touchez aucune pièce mobile de votre appareil lorsque celui-ci fonctionne.
12. N'introduisez ni feuille d'aluminium ni ustensile métallique dans votre machine à pain. Vous vous exposez à un risque d'incendie.
13. Le pain pouvant brûler, n'utilisez pas votre appareil près ou en dessous d'un matériau combustible tel qu'un rideau.
14. Si la surface est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
15. Ne couvrez pas votre appareil avec une serviette ou tout autre matériau afin de permettre l'évacuation de la chaleur et de la vapeur. Couvrir votre appareil ou le placer à côté de matériaux combustibles alors qu'il fonctionne risque de provoquer un incendie.
16. N'utilisez votre appareil pour aucune autre application que celle qui lui a été affectée.
17. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
18. L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (et enfant) ne disposant pas de toutes ses capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes ont reçu une formation appropriée et sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
19. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance d'une personne adulte.

AVERTISSEMENT :

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement ; toute autre utilisation invalide la garantie et vous expose à un danger.
- Pour remplacer le cordon d'alimentation, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour éviter tout risque d'électrocution. Vérifiez que le nouveau cordon présente les mêmes spécifications que l'ancien.
- Attendez que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.

Présentation



Bread pan handle = Poignée du moule à pain

Baking chamber = Chambre de cuisson

Kneading blade = Bras de pétrissage

Lid = Couvercle

Vents = Orifices d'aération


Bread pan = Moule à pain

Plug = Prise


Control panel = Panneau de commande




UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN



Conformez-vous scrupuleusement aux quantités indiquées dans les recettes. **IMPORTANT** : les recettes ne sont fournies qu'à titre indicatif. À vous de les adapter si nécessaire.

1. Soulevez le moule à pain par sa poignée.
2. Versez-y l'eau.
3. Ajoutez le reste des ingrédients selon les recommandations de la recette.
 - Mesurez très exactement les quantités des ingrédients. Une mesure incorrecte de l'un d'eux suffit pour ne pas obtenir le résultat escompté.
4. Posez le moule à pain dans la chambre de cuisson et appuyez légèrement pour le verrouiller en position.
 - **IMPORTANT** : vérifiez que le moule à pain est placé correctement dans la chambre de cuisson. Alignez le moule avec les crochets et appuyez sans remuer la pâte pour verrouiller le moule.
5. Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur. Un bip retentit et les indications 'MENU 1 TIMER 3:25' s'affichent sur l'écran. Appuyez sur , autant de fois que nécessaire pour sélectionner le programme de cuisson qui vous intéresse.

Indication sur l'écran	Menu	Durée
1	standard	3:25
2	français	3:35
3	pain complet	3:48
4	brioche sucrée	3:27
5	rapide (0,75 kg)	0:58
6	rapide (1 kg)	0:58
7	simple	1:43
8	pain/beurre	3:55
9	pâton	1:30
10	pâte à bagel	2:00
11	confiture	1:05
12	cuisson	1:00

6. Appuyez sur , autant de fois que nécessaire pour sélectionner la couleur que vous désirez pour la croûte (LIGHT [Claire], MEDIUM [moyen], DARK [foncée] ou RAPID [rapide]).

7. Appuyez sur , autant de fois que nécessaire pour sélectionner le poids du pain (0,5, 0,75 ou 1 kg).
8. Appuyez sur  pour démarrer le programme. L'indicateur de marche/arrêt s'allume.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur  et maintenez la touche enfoncée pendant 1 seconde. L'indicateur de marche/arrêt s'éteint.
9. Vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule et retarder le début de la cuisson (jusqu'à 13 heures).

Appuyez sur  + ou  - autant de fois que nécessaire pour afficher le délai de début de cuisson que vous désirez.

IMPORTANT :

- Si vous retardez le début de la cuisson de plus de quelques heures par temps chaud, augmentez légèrement la quantité d'eau dans la pâte.
 - Ne retardez pas le début de la cuisson pour les recettes demandant l'ajout d'œufs frais, de lait ou de tout autre ingrédient qui s'abîme à la chaleur.
 - Éloignez la levure du liquide et du sel lorsque vous retardez le début de la cuisson.
10. En fin de cuisson, un bip retentit 5 fois et l'écran affiche l'indication 0:00. La procédure de maintien de la température démarre aussitôt. Pendant cette procédure, les deux derniers chiffres clignotent et un bip retentit 5 fois toutes les 5 minutes. Après 1 heure de maintien de la température, un bip retentit 5 fois et l'appareil retourne à son état initial.
11. Ouvrez le couvercle de l'appareil, couvrez vos mains avec des gants de protection pour les fours et soulevez le moule à pain.
12. Retournez le moule et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Régalez-vous !
- Enlevez le pain le plus vite possible du four pour le garder croustillant.

FONCTION PÂTON

La fonction pâton est semblable à celle de fabrication du pain, sauf que vous n'avez à ajouter ni sel, ni sucre, ni lait en poudre. La fin du programme est indiquée par 5 bip.

PROTECTION CONTRE LES PANNES DE COURANT

Si quelqu'un débranche accidentellement la machine à pain alors qu'un programme est en route ou si une panne de courant survient alors qu'un programme est en route, le programme reprend là où il s'est arrêté si la reprise du courant intervient dans un délai de 6-11 minutes après l'interruption.

IMPORTANT :

En fin de cuisson, la fonction de maintien de la température se met en route automatiquement afin de conserver le pain au chaud pendant une heure (sauf pour le programme Pâton).

MESSAGES D'ERREUR

Si l'appareil ne réussit pas à chauffer la chambre de cuisson à la température prévue pour le programme que vous avez choisi, il s'arrête automatiquement, affiche l'indication "E00" ou "E01" et fait retentir un bip continu.

Si le thermostat s'ouvre lorsque vous allumez votre appareil, l'indication "EEE" s'affiche sur l'écran et un bip continu retentit.

Si le thermostat se ferme lorsque vous allumez votre appareil, l'indication "HHH" s'affiche sur l'écran et un bip continu retentit.

Contactez votre revendeur et apportez votre appareil à réparer.

RECETTES

cc = Cuillère à café

cs = cuillère à soupe

Recette de base

Ingrédients :	Gros (1 kg)	Normale (0,75 kg)	Petit (0,5 kg)
Eau	330 ML.	280 ML	190 ML
Huile	2 cc	2 cc.	1-1/2 cc
Sel	1 cs	3/4 cs	1/2 cs
Sucre	2 cc	1-1/2 cc	1 cs
Lait en poudre	2 cc	1 cc	1 cc
Farine	4 tasses	3-1/4 tasses	2-1/4 tasses
Levure	1 cs	1 cs	1 cs

Recette du pain français

Ingrédients :	Gros (1 kg)	Normale (0,75 kg)	Petit (0,5 kg)
Jus de citron	1 cs	1 cs	1 cs
Eau	320 ML.	280 ML	150 ML
Huile	2 cc	1-1/2 cc.	1 cc
Sel	2 cs	1-1/4 cs	1 cs
Sucre	2 cc	1-1/2 cc	1 cc
Farine	4 tasses	3-1/4 tasses	2-1/4 tasses
Levure	1 cs	1 cs	1 cs

Recette du pain complet

Ingrédients :	Gros (1 kg)	Normale (0,75 kg)	Petit (0,5 kg)
Eau	320 ML.	270 ML	210 ML
Huile	3 cc	2 cc.	1-1/2 cc
Sel	1 cs	1 cs	1 cs
Sucre	2 cc	2 cc	2 cc
Lait en poudre	3 cc	2-1/2 cc	2 cc
Farine	3 tasses	3 tasses	2 tasses
Farine complète	1 tasse	3/4 tasses	1/4 tasses
Levure	1 cs	1 cs	1 cs

Recette du pain sucré

Ingrédients :	Gros (1kg)	Normale (0,75 kg)	Petit (0,5 kg)
Eau	320 ML.	220 ML	160 ML
Huile	2 cc	1 cc	1 cc
Sel	1-1/2 cs	1 cs	1/2 cs
Sucre	1/2 tasse	1/3 tasse	1/4 tasse
Lait en poudre	2 cc	1-1/2 cc	1 cc
Farine	4-1/4 tasses	3-1/3 tasses	2-1/2 tasses
Levure	1 cs	1 cs	1 cs

Rapide (0,75 kg)**Attention : température de l'eau 45°C-50°C****Ingrédients :**

Eau et oeuf	280 ML
Huile	2 cc.
Sel	1 cs
Sucre	2 cc
Lait en poudre	3 cc
Farine	3 tasses
Levure	4 cs

Normale (0.75kg)**Rapide (1 kg)****Attention : température de l'eau 45°C-50°C****Ingrédients :**

Eau et oeuf	370 ML
Huile	2 cc.
Sel	1-1/2 cs
Sucre	2 cc
Lait en poudre	3 cc
Farine	4 tasses
Levure	4 cs

Normale (1kg)**Recette du pain simple****Ingrédients**

Eau	310 ML
Oeuf	1
Huile	3 cc.
Sel	1 cs
Sucre	¾ tasse
Lait en poudre	2 cc
Farine	3-1/4 tasses
Levure	3 cs

Recette du pain au beurre**Ingrédients**

Eau	310 ML
Beurre	2 cc
Huile	2 cc.
Sel	1-1/2 cs
Sucre	3 cc.
Lait en poudre	3 cc
Farine	3-1/4 tasses
Levure	1 cs

Ne dépassez pas les quantités de farine et de ferment recommandées dans la recette.

Entretien et nettoyage

Débranchez la machine à pain de la prise secteur et laissez-la se refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun instrument pointu ni produit abrasif pour ne pas endommager le revêtement. Attendez que le moule soit complètement sec avant de l'utiliser à nouveau.
2. Bras de pétrissage : Si vous n'arrivez pas à retirer le bras de pétrissage, remplissez le moule avec de l'eau chaude et laissez agir pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur se démonte facilement si vous voulez le nettoyer. Essayez le bras de pétrissage avec un chiffon en coton humide.
3. Couvercle et fenêtre de contrôle : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon propre légèrement humide.
4. Surface extérieure : essuyez doucement la surface extérieure de votre machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez aucun matériau abrasif. Ne plongez jamais votre machine à pain dans l'eau pour la nettoyer.
5. Après chaque utilisation, attendez que votre machine à pain se refroidisse, nettoyez-la, séchez-la puis rangez-la en vérifiant que son couvercle est fermé.

REMARQUE : Ne retirez pas le couvercle avant de nettoyer votre machine à pain.

Spécifications

220 V-240 V 50 Hz CA

680 W

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT



En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.

Aidez-nous en observant toutes les instructions et réglementations de mise au rebut de vos appareils et emballages. Nous devons tous oeuvrer pour la protection des ressources naturelles et la conservation de notre environnement.

Déposez vos appareils électroniques et vos emballages auprès des installations de recyclage prévues. Ce produit contient des composants électroniques, aussi ne doit-il pas être jeté, ni l'appareil ni ses accessoires, avec vos ordures ménagères.

Contactez vos autorités locales pour les instructions de mise au rebut et de recyclage.

Déposez votre appareil auprès des installations de recyclage prévues. Ce dépôt est souvent gratuit.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

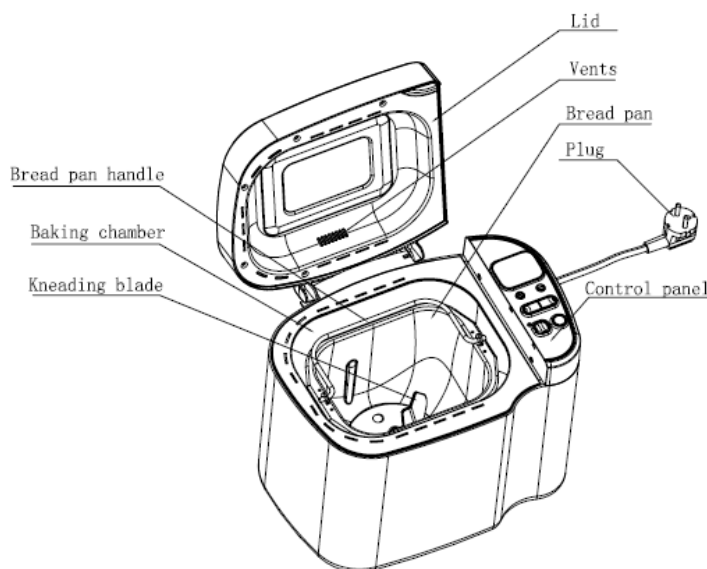
Vooraleer U dit apparaat gebruikt dient U de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen altijd te volgen:

1. Lees de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig.
2. Controleer of het voltage van het stopcontact overeenstemt op het voltage dat op het typeplaatje vermeld staat.
3. Gebruik het toestel niet met een beschadigd snoer of stekker, nadat een storing is opgetreden bij het toestel, of indien het enigszins is beschadigd. Breng het toestel terug naar de verdeler waar U het heeft gekocht of naar de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst voor inspectie en herstellingen.
4. Bereikbare oppervlakten kunnen warm worden. Kom niet aan de warme oppervlakken. Gebruik altijd de handvaten
5. Dompel het snoer, de stekkers of de toestelbehuizing niet onder in water of een andere vloeistof om electrocutie te voorkomen.
6. Ontkoppel van het stopcontact wanneer niet in gebruik, wanneer je onderdelen bevestigt of losmaakt en alvorens schoon te maken.
7. Laat het snoer niet over de tafelrand hangen en laat het geen warme oppervlakken aanraken.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen kan resulteren in beschadiging of verwondingen en kan de garantie teniet doen.
9. Een streng toezicht is noodzakelijk indien dit toestel wordt gebruikt in de buurt van kinderen of invalide personen.
10. Plaats het toestel niet op of nabij een warme gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Kom tijdens het bakken niet aan bewegende of draaiende onderdelen van de machine.
12. Metaalfolies of andere materialen mogen niet in de broodmaker worden geplaatst aangezien dit de kans op brand kan verhogen.
13. Omdat brood brandbaar is, mag dit apparaat niet vlakbij of onder brandbare materialen zoals gordijnen worden gebruikt.
14. Wanneer de behuizing gebarsten is dient u het apparaat meteen uit te schakelen om elektrische schokken te voorkomen.
15. Bedek de broodmaker nooit met een handdoek of enige andere stof. Warmte en stoom moeten vrij kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan indien het toestel wordt bedekt of in aanraking komt met ontvlambaar materiaal.
16. Gebruik het toestel niet voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
17. Gebruik niet buitenshuis.
18. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (ook kinderen) met een verminderd lichamelijk, geestelijk of zintuiglijk vermogen of een gebrek aan kennis of ervaring, tenzij zij onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van deze apparatuur hebben ontvangen van een persoon die instaat voor hun veiligheid.
19. Sta niet toe dat kinderen dit apparaat zonder nauwlettend toezicht gebruiken.

WAARSCHUWINGEN:

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Iedere andere vorm van gebruik kan de garantie teniet doen en gevaarlijk zijn.
- Om gevaren te voorkomen mag een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, een erkende reparatieservice of gelijkaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen door een snoer van hetzelfde type en voltage.
- Laat het apparaat telkens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het gaat schoonmaken of wegbergen.


OVERZICHT VAN HET APPARAAT







Lid	Deksel
Vents	Ventilatieopeningen
Bread pan	Broodvorm
Plug	Stekker
Control panel	Bedieningspaneel
Bread pan handle	Handgreep broodvorm
Baking chamber	Ovenruimte
Kneading blade	Kneedmes



UW BROODBAKMACHINE GEBRUIKEN

Weeg de hoeveelheden van de ingrediënten zorgvuldig af. **BELANGRIJK:** de gegeven recepten zijn alleen bedoeld als richtlijn, u kunt ze indien nodig aanpassen.

1. Til de broodvorm bij de handgreep uit de ovenruimte.
2. Giet het water in de broodvorm.
3. Voeg de rest van de ingrediënten in de volgorde van het recept toe.
 - Zorg ervoor dat alle ingrediënten zorgvuldig afgewogen zijn, omdat onnauwkeurige hoeveelheden een minder goed resultaat kunnen opleveren.
4. Zet de broodvorm in de ovenruimte en druk neer tot hij vast klikt.
 - **BELANGRIJK:** zorg ervoor dat de broodvorm stevig vast komt te zitten in de ovenruimte. Pas de broodvorm in de uitsparingen en druk zonder de ingrediënten te morsen voorzichtig neer tot hij vast klikt.
5. Sluit de deksel en stop de stekker in het stopcontact. Het apparaat laat een pieptoon horen en op de display wordt "MENU 1 TIMER 3:25" aangegeven. Druk herhaaldelijk op  van het bedieningspaneel om het gewenste programma te selecteren.

Display	Menu-instelling	Tijd
1	basis	3:25
2	Frans	3:35
3	volkoren	3:48
4	zoet/brioche	3:27
5	snel (0,75 kg)	0:58
6	snel (1 kg)	0:58
7	vlug	1:43
8	boterbrood	3:55
9	deeg	1:30
10	bageldeeg	2:00
11	jam	1:05
12	bakken	1:00

6. Selecteer een kleur voor de korst door herhaaldelijk te drukken op  van het bedieningspaneel tot de indicator de gewenste korstkleur aangeeft (LICHT, MEDIUM, DONKER of VLUG).
7. Selecteer het gewicht van uw brood door herhaaldelijk te drukken op  van het bedieningspaneel tot de indicator het gewenste gewicht aangeeft (0,5 kg, 0,75 kg of 1 kg).
8. Druk op  van het bedieningspaneel om het programma te starten. Het lampje van de stroomindicator gaat branden.
 - Druk 1 secondelang op  om het programma te stoppen. Het lampje van de stroomindicator dooft dan.
9. U kunt ingrediënten aan het deegmengsel toevoegen en de timer instellen om tot 13 uur later te beginnen bakken.

Druk herhaaldelijk op  + of  - van het bedieningspaneel om het aantal uren in te stellen waarna u het bakken wilt laten beginnen.

BELANGRIJK:

- Wanneer u bij heet weer de timerfunctie op meer dan enkele uren instelt, dient u wat meer water aan het deegmengsel toe te voegen.
 - Gebruik de timer niet wanneer uw recept verse eieren, melk of andere ingrediënten met een korte houdbaarheid bevatten.
 - Gist moet altijd afzonderlijk van het water en het zout worden gehouden wanneer u de timer gebruikt.
10. Wanneer het bakken klaar is laat het apparaat 5 pieptonen horen en geeft de display 0:00 aan. Het apparaat houdt dan alleen nog de temperatuur in stand. In deze modus knipperen de secondecijfers en laat het apparaat om de 5 minuten 5 pieptonen horen. Nadat de temperatuur 1 uur lang in stand gehouden is, laat het apparaat 5 pieptonen horen en keert het terug naar de oorspronkelijke status.
 11. Open de deksel van de broodbakmachine en til de broodvorm er met behulp van ovenwanten uit.
 12. Draai de broodvorm ondersteboven en schud voorzichtig tot het brood loskomt. Het brood is dan klaar voor consumptie.
 - Voor een optimaal resultaat verwijdert u het brood zo snel mogelijk, om te voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

DE DEEGFUNCTIE

De werking van de deegfunctie is zoals die van brood, behalve dat u geen zout, suiker of melkpoeder hoeft toe te voegen. U hoort 5 pieptonen wanneer het programma afgewerkt is.

BEVEILIGING TEGEN STROOMONDERBREKINGEN

Wanneer de stekker van het broodbakmachine per ongeluk wordt uitgetrokken of bij stroomonderbreking, hervat het broodbakmachine automatisch het programma zolang de stroomvoeding binnen de 6-11 minuten wordt hersteld.

BELANGRIJK:

De warmhoudfunctie gaat automatisch houdt het brood verder warm gedurende een uur nadat het bakken is voltooid (met uitzondering van de deegfunctie).

FOUTMELDINGEN

Wanneer de temperatuur in het apparaat niet hoog genoeg is voor de vereisten van het bakprogramma en u het programma opstart, stopt het programma automatisch en verschijnt "E00" of "E01" op de display, terwijl het apparaat een voortdurende pieptoon ter verwittiging laat horen.

Wanneer de thermostaat wordt geopend terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit, verschijnt "EEE" op de display, terwijl het apparaat een voortdurende pieptoon ter verwittiging laat horen.

Wanneer de thermostaat wordt gesloten terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit, verschijnt "HHH" op de display, terwijl het apparaat een voortdurende pieptoon ter verwittiging laat horen.

Neem contact op met de verdeler of stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde reparatieservice voor nazicht.

RECEPTEN***Basisrecept voor brood***

<i>Ingrediënten:</i>	<i>Groot (1 kg)</i>	<i>Normaal (0,75 kg)</i>	<i>Klein (0,5 kg)</i>
Water	330 ml	280 ml	190 ml
Vetstof	2 theel.	2 theel.	1-1/2 theel.
Zout	1 eetl.	3/4 eetl.	1/2 eetl.
Suiker	2 theel.	1-1/2 theel.	1 eetl.
Melkpoeder	2 theel.	1 theel.	1 theel.
Meel	4 kop	3-1/4 kop	2-1/4 kop
Gist	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.

Recept voor Frans brood

<i>Ingrediënten:</i>	<i>Groot (1 kg)</i>	<i>Normaal (0,75 kg)</i>	<i>Klein (0,5 kg)</i>
Citroensap	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.
Water	320 ml	280 ml	150 ml
Vetstof	2 theel.	1-1/2 theel..	1 theel.
Zout	2 eetl.	1-1/4 eetl.	1 eetl.
Suiker	2 theel.	1-1/2 theel.	1 theel.
Meel	4 kop	3-1/4 kop	2-1/4 kop
Gist	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.

NL

Recept voor volkorenbrood

Ingrediënten:	Groot (1 kg)	Normaal (0,75 kg)	Klein (0,5 kg)
Water	320 ml	270 ml	210 ml
Vetstof	3 theel.	2 theel..	1-1/2 theel.
Zout	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.
Suiker	2 theel.	2 theel.	2 theel.
Melkpoeder	3 theel.	2-1/2 theel.	2 theel.
Meel	3 kop	3 kop	2 kop
Volkorenmeel	1 kop	3/4 kop	1/4 kop
Gist	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.

Recept voor zoet brood

Ingrediënten:	Groot (1 kg)	Normaal (0,75 kg)	Klein (0,5 kg)
Water	320 ml	220 ml	160 ml
Vetstof	2 theel.	1 theel.	1 theel.
Zout	1-1/2 eetl.	1 eetl.	1/2 eetl.
Suiker	1/2 kop	1/3 kop	1/4 kop
Melkpoeder	2 theel.	1-1/2 theel.	1 theel.
Meel	4-1/4 kop	3-1/3 kop	2-1/2 kop
Gist	1 eetl.	1 eetl.	1 eetl.

Snel (0,75 kg)

(Opgelet: watertemperatuur 45-50°C)

Ingrediënten:	Normaal (0,75 kg)
Water & ei	280 ml
Vetstof	2 theel..
Zout	1 eetl.
Suiker	2 theel.
Melkpoeder	3 theel.
Meel	3 kop
Gist	4 eetl.

Snel (1 kg)

(Opgelet: watertemperatuur 45-50°C)

Ingrediënten:	Normaal (1 kg)
Water & ei	370 ml
Vetstof	2 theel..
Zout	1-1/2 eetl.
Suiker	2 theel.
Melkpoeder	3 theel.
Meel	4 kop
Gist	4 eetl.

NL

Vlugge broodrecepten**Ingrediënten**

Water	310 ml
Ei	1 stuk
Vetstof	3 theel..
Zout	1 eetl.
Suiker	3/4 kop
Melkpoeder	2 theel.
Meel	3-1/4 kop
Gist	3 eetl.

Recept voor boterbrood**Ingrediënten**

Water	310 ml
Boter	2 theel.
Vetstof	2 theel..
Zout	1-1/2 eetl.
Suiker	3 theel..
Melkpoeder	3 theel.
Meel	3-1/4 kop
Gist	1 eetl.

De maximumhoeveelheden van gist en meel in de recepten mogen niet overschreden worden.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Ontkoppel de machine van de voeding en laat afkoelen alvorens schoon te maken.

1. broodpan: Wrijf de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe instrumenten of bijtende schoonmaakmiddelen aangezien deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. De pan moet volledig droog zijn alvorens verder te gebruiken.
2. Kneedmes: wanneer het kneedmes moeilijk van de schacht loskomt, vult u de broodvorm met warm water en laat ongeveer 30 minuten weken. De kneden kan vervolgens gemakkelijk verwijderd worden voor het schoonmaken. Veeg het mes ook voorzichtig schoon met een vochtige katoendoek.
3. Deksel en venster: maak de binnen- en buitenkant van het deksel schoon met een licht bevochtigde doek.
4. Behuizing: veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een vochtige doek. Gebruik geen bijtend schoonmaakproduct om schoon te maken aangezien dit het hoge glansoppervlak kan beschadigen. Dompel de behuizing nooit onder in water om schoon te maken.
5. Alvorens U de broodmaker opbergt moet deze volledig afgekoeld, schoon en droog zijn alvorens het deksel wordt gesloten.

Opmerking: Wij raden U aan het deksel niet te demonteren om schoon te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

AC 220V-240V 50Hz

680W

BELANGRIJKE AFVALINSTRUCTIES**Als een verantwoordelijke dealer hechten wij waarde aan het milieu.**

In dit opzicht dringen wij erop aan dat u de juiste afvalprocedure voor uw product en de verpakkingsmaterialen volgt. Dit draagt bij aan de instandhouding van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat het product gerecycled wordt op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet dit product en haar verpakking volgens de plaatselijke wetten en regels weggooien. Omdat dit product elektronische componenten bevat, moeten dit product en haar accessoires gescheiden van het huishoudafval worden weggegooid wanneer het product het einde van haar levensduur bereikt.

Neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten om meer te weten te komen over het aanbieden van afval en recycling.

Breng het product en haar batterijen naar uw plaatselijk verzamelpunt voor recycling. Sommige verzamelpunten accepteren producten gratis.

We bieden onze excuses aan voor elk ongemak dat veroorzaakt wordt door kleine onregelmatigheden in deze instructies die zich kunnen voordoen als het gevolg van productverbetering -en ontwikkeling..

Kesa Electricals UK, HU1 3AU 26 / 05 / 2009

IMPORTANTI INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

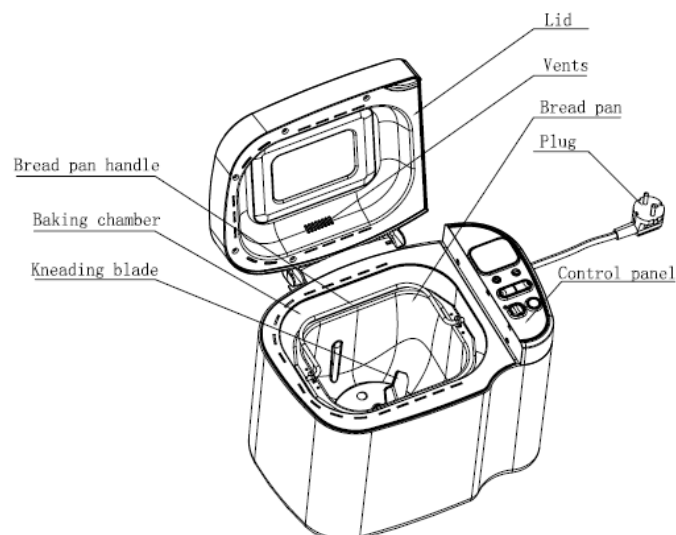
Prima di utilizzare l'apparecchio, osservare sempre le seguenti precauzioni di base:

1. Leggere tutte le istruzioni con cura.
2. Prima dell'uso controllare che il voltaggio di rete corrisponda a quello mostrato sull'etichetta di classificazione.
3. Non azionare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati, in caso di malfunzionamenti dell'apparecchio o se questo è caduto o è in qualche modo danneggiato. Riportare l'apparecchio al negozio presso il quale è stato acquistato o al centro di assistenza autorizzato più vicino per un'eventuale riparazione.
4. Le superfici accessibili possono surriscaldarsi molto. Non toccare le superfici bollenti. Usare sempre le impugnature.
5. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di procedere alla pulizia.
7. Non lasciar pendere il cavo sul bordo del tavolo o su superfici calde.
8. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare danni o lesioni e invaliderà la garanzia.
9. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini o di persone disabili.
10. Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore come piastre elettriche o a gas, forno caldo, ecc..
11. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante il funzionamento.
12. Non inserire fogli di metallo o altri materiali nella macchina per il pane poiché si potrebbe provocare un rischio di incendio.
13. Il pane può bruciare, di conseguenza non usare l'apparecchio vicino o sotto a materiali infiammabili come le tende.
14. Se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
15. Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale, per permettere la fuoriuscita di calore e vapore dalla macchina. Se la macchina viene coperta o entra in contatto con materiale combustibile vi è il rischio di provocare incendi.
16. Non azionare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso per cui è stato progettato.
17. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
18. Questo apparecchio non va usato da persone (compresi i bambini) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, a cui manchi sufficiente esperienza o competenza, a meno che siano supervisionati e istruiti debitamente all'uso dell'apparecchio da persone responsabili per la loro sicurezza.
19. Non permettere ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione.

ATTENZIONE:

- Questo apparecchio è inteso solo per uso domestico, qualsiasi altro uso può invalidare la garanzia ed essere pericoloso.
- Se il cavo elettrico è danneggiato va sostituito con un cavo dello stesso tipo e classificazione dal produttore, dal suo centro assistenza o altra persona parimenti qualificata con un altro dello stesso tipo e con le stesse caratteristiche per evitare rischi.
- Assicurarsi che il prodotto sia freddo a temperatura ambiente prima di pulirlo o di riporlo.


VISIONE D'INSIEME







Bread pan handle=Maniglia del contenitore per il pane
 Baking chamber=Camera di cottura
 Kneading blade=Lame per impastare
 Lid=Coperchio
 Vents=Fessure di ventilazione
 Bread pan=Contenitore per il pane
 Plug=Spina
 Control panel=Pannello dei comandi

USARE LA MACCHINA PER IL PANE




Controllare con attenzione le quantità degli ingredienti. **IMPORTANTE:** Tutte le ricette vanno usate come riferimento e può essere necessario adattarle.

1. Sollevare il contenitore per il pane usando la maniglia.
2. Versare l'acqua nel contenitore per il pane.
3. Aggiungere il resto degli ingredienti nel contenitore seguendo l'ordine elencato nelle ricette.
 - Assicurarsi che il peso degli ingredienti corrisponda esattamente dal momento che misurazioni scorrette produrranno risultati insoddisfacenti.
4. Inserire il contenitore per il pane nella camera di cottura e premere finché rimane bloccato.
 - **IMPORTANTE:** Assicurarsi che il contenitore per il pane sia posizionato in modo sicuro nella camera di cottura. Allineare il contenitore alle parentesi e premere per bloccare in posizione senza toccare gli ingredienti.
5. Chiudere il coperchio e inserire la spina nella presa. L'unità emetterà un bip e sul display comparirà 'MENU 1 TIMER 3:25'. Premere  ripetutamente sul pannello dei comandi fino a che si seleziona il programma desiderato.

Display	Impostazione menù	Durata
1	pane bianco	3:25
2	pane bianco francese	3:35
3	pane integrale	3:48
4	dolce/brioche	3:27
5	veloce (0.75kg)	0:58
6	veloce (1kg)	0:58
7	Rapido	1:43
8	pane/burro	3:55
9	Impasto	1:30
10	Impasto per bagel	2:00
11	Marmellata	1:05
12	Cottura	1:00

6. Selezionare il colore della crosta premendo  ripetutamente sul pannello dei comandi fino a che l'indicatore si muove sul colore desiderato (LEGGERO, MEDIO, SCURO o RAPIDO).
7. Selezionare le dimensioni del pane premendo  ripetutamente sul pannello dei comandi fino a che l'indicatore si sposta sulle dimensioni desiderate (0.5kg, 0.75kg o 1kg).
8. Premere  sul pannello dei comandi per avviare il programma. La luce d'indicazione si accende.
 - Per fermare il programma premere  per 1 secondo. La luce d'indicazione si spegne.

9. Si possono aggiungere gli ingredienti e impostare il timer per ritardare la partenza fino a 13 ore.

Premere il tasto  +   - ripetutamente sul pannello dei comandi per impostare la partenza differita.

IMPORTANTE:

- Quando si programma il timer per un periodo superiore a due ore in un ambiente caldo, aumentare leggermente la quantità dell'acqua che si usa nel composto.
 - Non usare il timer se la ricetta prevede l'uso di uova fresche, latte o altri ingredienti deperibili.
 - Il lievito deve sempre essere tenuto lontano dai liquidi e dal sale quando si usa il timer.
10. Quando si finisce la cottura l'unità emetterà 5 bip e sul display comparirà 0:00 dopodiché si imposterà sul mantenimento del calore. Durante questa fase, i numeri dei secondi lampeggeranno e l'unità emetterà 5 bip ogni 5 minuti. Dopo aver mantenuto il calore per 1 ora l'unità emetterà 5 bip e ritornerà allo stato iniziale.
11. Aprire il coperchio della macchina per il pane e sollevare il contenitore per il pane usando guanti da forno.
12. Rovesciare il contenitore e scuotere delicatamente fino a che il pane esce, a questo punto il pane è pronto.
- Per risultati ottimali togliere il pane il più presto possibile per evitare la crosta si inumidisca.

FUNZIONE IMPASTO

La funzione di impasto è simile a quella per fare il pane, se non che non occorre aggiungere sale, zucchero e latte in polvere. Alla fine del programma, l'unità emetterà 5 bip di avvertimento.

PROTEZIONE PER INTERRUZIONE DI CORRENTE

Se si stacca per errore la spina della macchina per il pane, o in caso manchi la corrente, la macchina per il pane si riavvierà automaticamente se la corrente viene ripristinata entro 6-11 minuti dall'interruzione.

IMPORTANTE:

La caratteristica di riscaldamento tiene automaticamente il pane in caldo per un'ora dal termine della cottura (con l'eccezione di quando si usa l'impostazione d'impasto).

MESSAGGI D'ERRORE

In caso la temperatura all'interno della macchina non raggiunga quella richiesta per il programma di cottura, quando si avvia il programma, l'unità si fermerà automaticamente e sul display comparirà "E00" o "E01" e l'unità continuerà ad avvertirvi.

Se il termostato si apre quando l'unità è collegata alla corrente sul display comparirà "EEE" e l'unità emetterà una serie di bip di avvertimento.

Se il termostato si chiude quando l'unità è collegata alla corrente sul display comparirà "HHH" e l'unità emetterà una serie di bip di avvertimento.

Contattare il rivenditore e portare il prodotto al centro assistenza più vicino in riparazione.

RICETTE**Ricetta pane bianco**

Ingredienti:	Grande(1kg)	Medio (0,75kg)	Piccolo (0,5kg)
Acqua	330ML.	280 ML	190ML
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	3/4cucchiaini	1/2cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino	1 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina	4 tazze	3-1/4 tazze	2-1/4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ricetta pane francese

Ingredienti:	Grande(1kg)	Medio (0,75kg)	Piccolo (0,5kg)
Succo di limone	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Acqua	320ML.	280 ML	150ML
Olio	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	2 cucchiaini	1-1/4cucchiaini	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino	1 cucchiaino
Farina	4 tazze	3-1/4 tazze	2-1/4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ricetta pane integrale

Ingredienti:	Grande(1kg)	Medio (0,75kg)	Piccolo (0,5kg)
Acqua	320ML.	270 ML	210ML
Olio	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte in polvere	3 cucchiaini	2-1/2cucchiaino	2 cucchiaini
Farina	3 tazze	3 tazze	2 tazze
Farina integrale	1 tazza	3/4 tazze	1/4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ricetta pane dolce

Ingredienti:	Grande(1kg)	Medio (0,75kg)	Piccolo (0,5kg)
Acqua	320ML.	220 ML	160ML
Olio	2 cucchiaini	1 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1-1/2cucchiaini	1 cucchiaino	1/2cucchiaino
Zucchero	1/2 tazza	1/3 tazza	1/4 tazza
Latte in polvere	2 cucchiaini	1-1/2cucchiaino	1 cucchiaino
Farina	4-1/4 tazza	3-1/3 tazza	2-1/2 tazza
Lievito	1cucchiaino	1 cucchiaino	1cucchiaino

IT

veloce (0.75kg)**(Attenzione: Temperatura dell'acqua 45°C-50°C)****Ingredienti:**

Acqua & Uova
 Olio
 Sale
 Zucchero
 Latte in polvere
 Farina
 Lievito

Medio (0,75kg)

280 ML
 2 cucchiaini
 1 cucchiaio
 2 cucchiaini
 3 cucchiaini
 3 tazze
 4 cucchiari

veloce (1kg)**(Attenzione: Temperatura dell'acqua 45°C-50°C)****Ingredienti:**

Acqua & Uova
 Olio
 Sale
 Zucchero
 Latte in polvere
 Farina
 Lievito

Medio (1kg)

370 ML
 2 cucchiaini
 1-1/2cucchiari
 2 cucchiaini
 3 cucchiaini
 4 tazze
 4 cucchiari

Ricette del pane veloce (quick)**Ingredienti:**

Acqua
 Uova
 Olio
 Sale
 Zucchero
 Latte in polvere
 Farina
 Lievito

310 ML
 1pz
 3 cucchiaini
 1 cucchiaio
 3/4 tazza
 2 cucchiaini
 3-1/4 tazza
 3cucchiari

Ricetta pane al burro**Ingredienti:**

Acqua
 Burro
 Olio
 Sale
 Zucchero
 Latte in polvere
 Farina
 Lievito

310 ML
 2 cucchiaini
 2 cucchiaini
 1-1/2cucchiari
 3 cucchiaini
 3 cucchiaini
 3-1/4 tazza
 1cucchiaio

Le quantità massime di farina e lievito non devono superare quelle richieste dalla ricetta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Sc Collegare l'apparecchio dalla corrente elettrica e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

1. contenitore per il pane: Strofinare all'interno e all'esterno con un panno umido. Non utilizzare strumenti affilati o detersivi abrasivi poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Il contenitore deve essere completamente asciutto prima di utilizzarlo nuovamente.
2. lama per impastare: Se è difficile rimuovere la lama per impastare dal suo supporto, riempire il contenitore del pane con acqua tiepida e lasciare a bagno per circa 30 minuti. L'impastatore potrà così essere rimosso con facilità per procedere alla pulizia. Pulire accuratamente anche la lama usando un panno di cotone inumidito.
3. Coperchio e finestra: pulire il coperchio all'interno e all'esterno usando un panno leggermente inumidito.
4. Corpo: pulire delicatamente la superficie esterna della macchina usando un panno bagnato. Non usare un detersivo abrasivo per pulire, poiché potrebbe danneggiare la superficie lucida. Non immergere mai il corpo in acqua per pulirlo.
5. Prima di imballare la macchina per conservarla, assicurarsi che si sia raffreddata completamente, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

NOTA: Si suggerisce di non smontare il coperchio per pulirlo.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

AC 220V-240V 50Hz

680W

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO



La nostra azienda si sente direttamente responsabile della tutela dell'ambiente.

Pertanto, sollecitiamo i nostri clienti ad attenersi a una corretta procedura di smaltimento del prodotto e dei materiali da imballaggio. Ciò consente di conservare le risorse naturali e di fare in modo che quanto sopra sia riciclato con modalità che proteggono la salute e l'ambiente.

Questo prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle leggi e ai regolamenti locali. Questo prodotto contiene componenti elettronici pertanto il prodotto stesso, nonché i relativi accessori, devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici al termine del ciclo di vita del prodotto.

Si invitano gli acquirenti a contattare l'autorità locale per ottenere informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio. Il prodotto deve essere portato al punto locale di raccolta per il riciclaggio. Alcuni punti di raccolta accettano i prodotti gratuitamente.

Ci scusiamo per qualsiasi disagio provocato da lievi incongruenze in queste istruzioni, che possono dipendere da miglioramenti e sviluppi del prodotto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

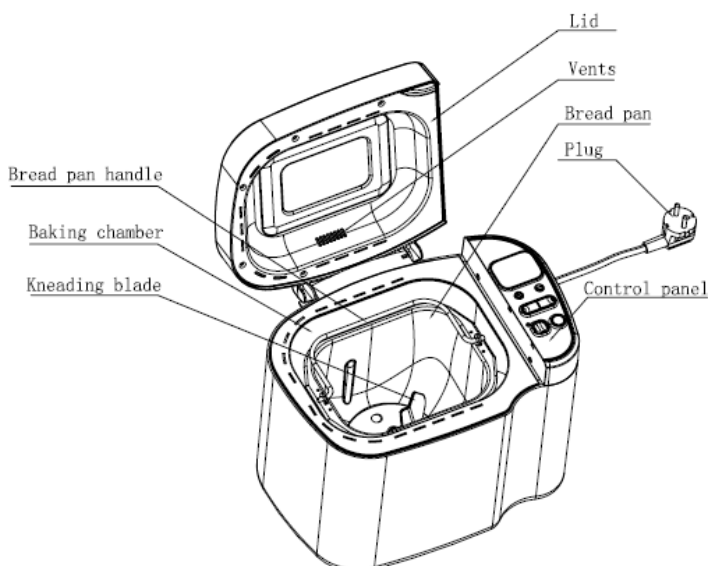
Antes de utilizar el aparato debería seguir siempre las siguientes precauciones básicas.

1. Lea detalladamente estas instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el indicado en la placa de valores nominales.
3. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, cuando no funcione correctamente, o si se hubiese caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al comercio donde lo adquirió o al agente de servicio autorizado más cercano, para su revisión y reparación.
4. Las superficies accesibles podrán calentarse. No toque las superficies calientes. Utilice las asas en todo momento.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o la carcasa del aparato en agua u otros líquidos.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o toque superficies calientes.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podrían causar daños o lesiones e invalidarán la garantía.
9. Se necesita una supervisión estrecha cuando el aparato se está utilizando cerca de niños o personas enfermas.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
11. No toque ninguna pieza móvil o giratoria de la máquina cuando está cocinando.
12. Materiales como papel de aluminio u otros materiales, no deberán ser insertados en la máquina panificadora ya que esto podría dar lugar al riesgo de un incendio.
13. El pan podrá quemarse, por consiguiente no utilice el aparato cerca o debajo de materiales inflamables, como cortinas.
14. Si la superficie estuviese agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
15. Nunca cubra la máquina panificadora con un paño de cocina u otro material, el calor y vapor deberán poder salir libremente. Podría ocurrir un incendio si se cubriese o entrase en contacto con materiales combustibles.
16. No utilice el aparato para otro fin del que ha sido concebido.
17. No utilizar en exteriores.
18. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.
19. No permita que los niños utilicen el aparato sin estar supervisados.

WARNING:

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico; cualquier otro uso puede invalidar la garantía y podría ser peligroso.
- Si el cable de conexión se dañase, deberá ser sustituido por el fabricante, su distribuidor autorizado o persona con cualificación similar con un cable del mismo tipo y valor nominal para evitar peligros.
- Antes de limpiar o guardar el producto, asegúrese que se ha enfriado a temperatura ambiente.


PERSPECTIVA



Lid :	Tapadera
Vents:	Ranura de ventilación
Bread pan:	Molde para pan
Plug:	Enchufe
Control panel:	Panel de control
Bread pan handle:	Asa del molde de pan
Baking chamber:	Cámara de cocción
Kneading blade:	Pala amasadora




UTILIZAR SU MAQUINA PANIFICADORA

Compruebe con cuidado las cantidades de los ingredientes. **IMPORTANTE:** Todas las recetas deberán utilizarse solo como referencia y tal vez necesiten ser adaptadas.

1. Levante el molde de pan por el asa.
2. Vierta el agua en el molde de pan.
3. Añada al molde el resto de los ingredientes en el orden indicado en las recetas.
 - Asegúrese de que todos los ingredientes han sido pesados con exactitud ya que las medidas incorrectas producirán pobres resultados.
4. Inserte el molde del pan en la cámara de cocción y empuje el molde hacia abajo hasta que encaje en posición.
 - **IMPORTANTE:** Asegúrese que el molde de pan está colocado en posición firmemente en la cámara de cocción. Alinee el molde de pan con los soportes y presione hacia abajo para fijar en posición, sin perturbar la mezcla.
5. Cierre la tapadera y enchufe en la toma de corriente general. La unidad emitirá un pitido y el visualizador mostrará 'MENU 1 TIMER 3:25' (MENÚ 1 TEMPORIZADOR 3:25). Pulse repetidamente el botón  del panel de control hasta seleccionar el programa deseado.

Visualizador	Ajuste de Menú	Tiempo
1	Basic (Básico)	3:25
2	Franch (francés)	3:35
3	whole wheat (Integral)	3:48
4	sweet/brioche' (dulce/brioche)	3:27
5	Fast /rápido (0.75kg)	0:58
6	Fast/rápido (1kg)	0:58
7	Quick(Rápido)	1:43
8	bread/butter (pan/mantequilla)	3:55
9	Dough (Masa)	1:30
10	Bagel dough (Masa de bagel)	2:00
11	Jam (Mermelada)	1:05
12	Bake (Hornear)	1:00

6. Selección el color de la corteza pulsando repetidamente  en el panel de control de la unidad hasta que el indicador cambie al color de corteza deseado (LIGHT(CLARO), MEDIUM(MEDIO), DARK(OSCURO) o RAPID(RÁPIDO)).

7. Seleccione el tamaño del pan pulsando repetidamente  en el panel de control hasta que el indicador muestre el tamaño de pan deseado (0.5kg, 0.75kg o 1kg).
8. Presione el botón  del panel de control para iniciar el programa. El indicador de potencia se iluminará.
 - Para parar el programa pulse el botón  durante 1 segundo. El indicador se apagará.
9. Usted puede añadir los ingredientes al monde de pan y ajustar el temporizador para retrasar la cocción hasta 13 horas.

Pulse repetidamente  + o  - en el panel de control para ajustar el retraso de horario.

IMPORTANTE:

- Cuando utilice la característica de temporizador durante más de unas dos horas, cuando haga calor, aumente ligeramente la cantidad de agua que utiliza en la mezcla.
 - No utilice el temporizador si la receta incluye huevos, leche fresca u otros ingredientes que puedan echarse a perder.
- Cuando utilice la característica de temporizador, mantenga siempre la levadura alejada del líquido y de la sal.
10. Cuando termine la cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y el visualizador mostrará 0:00. Entonces entrará en la fase de conservación de temperatura. Durante esta fase, los dígitos de segundos parpadearán y la unidad emitirá 5 pitidos cada 5 minutos. Después de haber mantenido la temperatura durante 1 hora, la unidad emitirá cinco pitidos y volverá al estado de inicio.
 11. Abra la tapadera de la maquina panificadora y, utilizando guantes para horno, extraiga el molde de pan por el asa.
 12. Déle la vuelta al molde y agítelo ligeramente hasta que el pan se suelte, el pan está listo para comer.
 - Para mejores resultados, retire cuanto antes el pan de la máquina y evitar que la corteza se humedezca.

FUNCIÓN DE AMASADO

La función de amasado es similar a la función de elaboración de pan, excepto que no se necesita añadir sal, azúcar y leche en polvo. Cuando el programa ha finalizado la unidad emitirá 5 pitidos de aviso.

PROTECCIÓN CONTRA LA INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE

Si la maquina panificadora es desenchufada accidentalmente, o en el caso de un corte de corriente, la máquina se activará automáticamente si la corriente es reconectada dentro de los 6-11 minutos desde la interrupción.

IMPORTANTE

La característica de conservación de calor mantendrá caliente el pan automáticamente hasta una hora después de que la cocción haya terminado (excepto cuando utilice el ajuste de amasado).

MENSAJES DE ERROR

En el caso de que la temperatura de la unidad no pueda alcanzar el nivel necesario para el programa de cocción, al inicio de la programación, la unidad parará automáticamente el programa y el visualizador mostrará "E00" o "E01" y la unidad pitará continuamente para avisarle.

In the case the temperature in the unit cannot reach the requirement of baking program, when you start the program, the unit will automatically stop program and the display will show "E00" or "E01" and the unit will beep continuously to warn you.

Si el termostato está encendido, cuando la unidad está enchufada, el visualizador mostrará "EEE" y la unidad pitará continuamente para avisarle.

Si el termostato está apagado, cuando la unidad está enchufada, el visualizador mostrará "HHH" y la unidad pitará continuamente para avisarle.

Contacte al distribuidor y lleve el aparato al centro de servicio más cercano para su reparación.

RECETAS

Receta Básica de Pan

Ingredientes:	Grande (1kg)	Regular (0.75kg)	Pequeño (0.5kg)
Agua	330 ML.	280 ML	190 ML
Aceite	2 cucharaditas	2 cucharaditas.	1-1/2 cucharadita
Sal	1 cucharada	3/4 cucharada	1/2 cucharada
Azúcar	2 cucharaditas	1-1/2 cucharadita	1 cucharada
Leche en polvo	2 cucharaditas	1 cucharadita	1 cucharadita
Harina	4 tazas	3-1/4 tazas	2-1/4 tazas
Levadura	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada

Receta de Pan Francés

Ingredientes:	Grande (1kg)	Regular (0.75kg)	Pequeño (0.5kg)
Zumo de limón	1cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Agua	320ML.	280 ML	150ML
Aceite	2 cucharaditas	1-1/2 cucharadita.	1 cucharadita
Sal	2 cucharadas	1-1/4 cucharada	1 cucharada
Azúcar	2 cucharaditas	1-1/2 cucharadita	1 cucharadita
Harina	4 tazas	3-1/4 taza	2-1/4 tazas
Levadura	1 cucharada	1cucharada	1cucharada

Receta de Pan Integral

Ingredientes:	Grande (1kg)	Regular (0.75kg)	Pequeño (0.5kg)
Agua	320ML.	270 ML	210ML
Aceite	3 cucharaditas	2 cucharaditas.	1-1/2cucharadita
Sal	1 cucharada	1 cucharada	1cucharada
Azúcar	2 cucharaditas	2 cucharaditas	2 cucharaditas
Leche en polvo	3 cucharaditas	2-1/2 cucharaditas	2 cucharaditas
Harina	3 tazas	3 tazas	2 tazas
Harina Integral	1 taza	3/4 taza	1/4 taza
Levadura	1 cucharada	1cucharada	1cucharada

Receta de Pan Dulce

Ingredientes:	Grande (1kg)	Regular (0.75kg)	Pequeño (0.5kg)
Agua	320ML.	220 ML	160ML
Aceite	2 cucharaditas	1 cucharadita	1cucharadita
Sal	1-1/2 cucharada	1 cucharada	½ cucharada
Azúcar	½ taza	1/3 taza	¼ taza
Leche en polvo	2 cucharaditas	1-1/2 cucharadita	1 cucharadita
Harina	4-1/4 tazas	3-1/3 tazas	2-1/2 tazas
Levadura	1cucharada	1cucharada	1 cucharada

ES

Rápido (0.75kg)

(Atención: Temperatura de agua 45°C-50°C)

Ingredientes:

Agua y huevo
 Aceite
 Sal
 Azúcar
 Leche en polvo
 Harina
 Levadura

Regular (0.75kg)

280 ML
 2 cucharaditas.
 1 cucharada
 2 cucharaditas
 3 cucharaditas
 3 tazas
 4 cucharadas

Rápido (1kg)

(Atención: Temperatura de agua 45°C-50°C)

Ingredientes:

Agua y Huevo
 Aceite
 Sal
 Azúcar
 Leche en polvo
 Harina
 Levadura

Regular (1kg)

370 ML
 2 cucharaditas.
 1-1/2 cucharada
 2 cucharaditas
 3 cucharaditas
 4 tazas
 4 cucharadas

Recetas Rápidas de Pan**Ingredientes**

Agua
 Huevo
 Aceite
 Sal
 Azúcar
 Leche en polvo
 Harina
 Levadura

310 ML
 1pcs
 3 cucharaditas.
 1 cucharada
 ¾ taza
 2 cucharaditas
 3-1/4 tazas
 3 cucharadas

Receta de Pan de Mantequilla**Ingredientes**

Agua
 Mantequilla
 Aceite
 Sal
 Azúcar
 Leche en polvo
 Harina
 Levadura

310 ML
 2 cucharaditas
 2 cucharaditas.
 1-1/2 cucharada
 3 cucharaditas.
 3 cucharaditas
 3-1/4 tazas
 1 cucharada

Las cantidades máximas de harina y levadura no deberán sobrepasar las necesidades de cada receta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

1. Molde del pan: Frótelo con un paño húmedo. No utilice instrumentos afilados o productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el recubrimiento antiadherente. El molde deberá estar completamente seco antes de utilizarse otra vez.
2. Pala amasadora: Si la pala amasadora no se pudiese extraer del eje, llene el molde de pan con agua templada y déjela en remojo durante unos 30 minutos aproximadamente. La amasadora puede entonces ser extraída fácilmente para su limpieza. Así mismo, limpie la pala con cuidado con un paño húmedo de algodón.
3. Tapadera y ventana: Limpie la tapadera por dentro y por fuera con un paño ligeramente humedecido.
4. Carcasa: Frote suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún producto de limpieza abrasivo. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
5. Antes de guardar y la máquina panificadora, asegúrese que se ha enfriado por completo, que está limpia y seca, y que la tapadera está cerrada.

NOTA: Se aconseja no desmontar la tapadera para la limpieza.

ESPECIFICACIONES

AC 220V-240V 50Hz

680W

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE ELIMINACIÓN



Como minoristas responsables, nos preocupamos por el medioambiente

Como tales le instamos a que siga el procedimiento correcto de eliminación de su producto, materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y a asegurar que se reciclen de una manera que proteja la salud y el medio ambiente.

Debe deshacerse de este producto y de su embalaje siguiendo las leyes y reglamentos locales. Como este producto contiene componentes electrónicos, el producto y sus accesorios deben desecharse de forma separada de los desperdicios de la casa cuando el producto alcanza el final de su vida.

Póngase en contacto con su autoridad local sobre desechos y reciclaje.

Este producto debería llevarse a su punto local de recogida para reciclaje. Algunos puntos de recogida aceptan productos de forma gratuita.

Nos disculpamos por cualquier inconveniente que pueda generarse por inconsistencias menores en estas instrucciones, las cuales podrían aparecer como resultado del desarrollo y mejora del producto.

IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

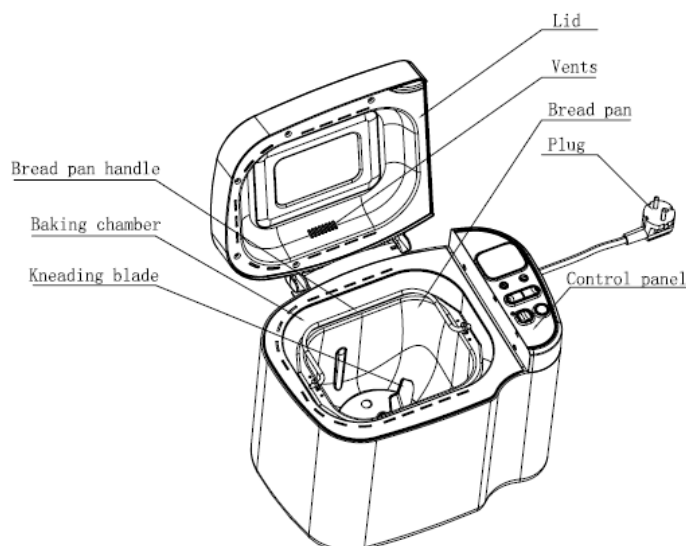
Antes de utilizar o aparelho, devem ser sempre seguidas as seguintes precauções básicas:

1. Leia cuidadosamente todas as instruções.
2. Verifique se a voltagem da tomada de corrente corresponde à indicada na placa de classificação.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the retail store where you purchased this appliance or the nearest authorised service agent for examination, repair.
4. Accessible surfaces may get hot. Do not touch hot surfaces. Use handles at all times.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar danos ou ferimentos e invalida a garantia.
9. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
12. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire.
13. O pão pode queimar, pelo que não deve utilizar o produto nas proximidades ou por baixo de materiais combustíveis, como cortinas, por exemplo.
14. Se a superfície apresentar fendas, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
15. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
16. Do not operate the appliance for other than its intended use.
17. Do not use outdoors.
18. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se forem supervisionados ou se lhes forem proporcionadas as instruções relativas à utilização dos aparelhos por pessoa responsável pela sua segurança.
19. Não permita a utilização deste aparelho por crianças, sem uma supervisão apertada.

AVISO:

- Este aparelho destina-se, unicamente, ao uso doméstico; qualquer outro tipo de utilização pode invalidar a garantia e pode ser perigoso.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo técnico de assistência ou por pessoa de equivalente qualificação, por outro cabo do mesmo tipo e classificação, para evitar o risco de um choque eléctrico.
- Assegure-se de que o produto arrefeceu até à temperatura ambiente antes de proceder à limpeza ou de o guardar.


VISTA GERAL







Lid	Tampa
Vents	Ventiladores
Bread pan	Forma para o pão
Plug	Ficha
Control panel	Painel de controlo
Bread pan handle	Pega da forma para o pão
Baking chamber	Câmara de cozedura
Kneading blade	Pá para amassar

UTILIZAÇÃO DA SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Verifique cuidadosamente as quantidades dos ingredientes. **IMPORTANTE:** Todas as receitas devem ser utilizadas como indicações e pode ser necessário efectuar a sua adaptação.

- Levante a forma do pão pela pega.
- Coloque a água na forma do pão.
- Adicione os restantes ingredientes ao pão, na ordem indicada nas receitas.
 - Assegure-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão, dado que as medidas incorrectas originam fracos resultados.
- Introduza a forma do pão na câmara de cozedura e pressione a forma para baixo, até ficar bloqueada na devida posição.
 - IMPORTANTE:** Assegure-se de que a forma do pão fica colocada com segurança na câmara de cozedura. Alinhe a forma do pão com os suportes e pressione para baixo, sem virar a mistura, para bloquear na devida posição.
- Feche a tampa e ligue a ficha na tomada de corrente. A unidade emite um sinal sonoro e deve ser exibido no visor "MENU 1 TIMER 3:25" ("MENU 1 TEMPORIZADOR 3:25"). Prima  repetidamente no painel de controlo, até ficar seleccionado o programa pretendido.

Visor	Definição do Menu	Tempo
1	basic (básico)	3:25
2	French (Francês)	3:35
3	whole wheat (trigo integral)	3:48
4	sweet/brioche (doce/brioche)	3:27
5	fast (cozedura rápida) (0,75kg)	0:58
6	fast (cozedura rápida) (1kg)	0:58
7	Quick (Pão Rápido)	1:43
8	bread/butter (pão/manteiga)	3:55
9	Dough (Massa)	1:30
10	Bagel dough (Bagel de massa)	2:00
11	Jam (Compota)	1:05
12	Bake (Cozer)	1:00

6. Seleccione a cor da codea, premindo  repetidamente no painel de controlo, ate que o indicador se desloque para a cor pretendida (LIGHT, MEDIUM, DARK ou RAPID) (LIGEIRO, MEDIO, ESCURO ou RAPIDO).
7. Seleccione o tamanho do rolo de pao, premindo  repetidamente no painel de controlo, ate que o indicador se desloque para o tamanho pretendido para o rolo (0,5Kg, 0,75Kg ou 1Kg).
8. Prima  no painel de controlo para iniciar o programa. A luz indicadora de corrente acende-se.
- Para parar o programa, prima  durante 1 segundo. A luz indicadora de corrente apaga-se.
9. Pode adicionar os ingredientes na forma do pao e regular o temporizador ate 13 horas de tempo de atraso para a cozedura.

Prima  + ou  – repetidamente no painel de controlo, para regular o tempo de atraso para a cozedura.

IMPORTANTE:

- Quando utilizar a funcionalidade do temporizador por mais do que um par de horas durante o tempo quente, aumente ligeiramente o volume de água que utiliza na mistura.
 - Não utilize o temporizador se a receita incluir ovos frescos, leite ou outros ingredientes que se possam deteriorar.
 - Quando utilizar o temporizador, o fermento deve ser mantido sempre afastado do líquido e do sal.
10. Quando a cozedura estiver terminada, a unidade emite 5 vezes um sinal sonoro e é exibido no visor 0:00. De seguida, inicia o processo de manutenção de temperatura. Durante o processo, os segundos números ficam intermitentes e a unidade emite 5 vezes um sinal sonoro a cada 5 minutos. Depois de manter a temperatura durante 1 hora, a unidade emite um sinal sonoro 5 vezes e volta ao estado inicial.
11. Abra a tampa da máquina e retire a forma do pao pela pega, utilizando luvas para forno.
12. Vire a forma do pao ao contrário e agite ligeiramente ate o pao cair. Depois disso, está pronto a ser consumido.
- Para obter melhores resultados, retire o pao o mais rapidamente possível para impedir que a codea fique saturada.

FUNÇÃO DA MASSA

A operação da função da massa é similar  função do fabrico de pao, excepto não ser necessário adicionar sal, açúcar e leite em p. Quando o programa terminar, a unidade emite 5 vezes um sinal sonoro de aviso.

PROTECÇÃO PARA A INTERRUPÇÃO DE CORRENTE

Se a ficha eléctrica da máquina de fazer pao for acidentalmente desligada da tomada de corrente, a máquina retoma imediatamente o funcionamento quando a corrente for restabelecida dentro de 6-11 minutos após a interrupção.

IMPORTANTE:

A função de manutenção da temperatura continua automaticamente para manter o pao quente ate uma hora depois de terminada a cozedura (excepto quando utilizar a definição de massa).

MENSAGENS DE ERRO

Na eventualidade de a unidade não poder alcançar a temperatura exigida pelo programa de cozedura, quando iniciar o programa, a unidade para automaticamente o programa e é exibido no visor “E00” ou “E01” e a unidade emite sinais sonoros contínuos para o avisar.

Se o termóstato abrir, quando a unidade estiver ligada, o visor exibe “EEE” e a unidade emite sinais sonoros contínuos para o avisar.

Se o termóstato fechar, quando a unidade estiver ligada, o visor exibe “HHH” e a unidade emite sinais sonoros contínuos para o avisar.

Contacte o distribuidor e envie para o centro de assistência mais próximo para reparação.

RECEITAS

Receita de Pão Básico

Ingredientes:	Grande (1kg)	Médio (0,75kg)	Pequeno (0,5kg)
Água	330ML	280 ML	190ML
Óleo	2 colheres de chá	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá
Sal	1 colher de sopa	¾ colher de sopa	½ colher de sopa
Açúcar	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá	1 colher de sopa
Leite em Pó	2 colheres de chá	1 colher de chá	1 colher de chá
Farinha	4 chávenas	3-1/4 chávenas	2-1/4 chávenas
Fermento	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa

Receita de Pão Francês

Ingredientes:	Grande (1kg)	Médio (0,75kg)	Pequeno (0,5kg)
Sumo de limão	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Água	320ML	280 ML	150ML
Óleo	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá	1 colher de chá
Sal	2 colheres de sopa	1-1/4 colher de sopa	1 colher de sopa
Açúcar	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá	1 colher de chá
Farinha	4 chávenas	3-1/4 chávenas	2-1/4 chávenas
Fermento	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa

Receita de Pão de Trigo Integral

Ingredientes:	Grande (1kg)	Médio (0,75kg)	Pequeno (0,5kg)
Água	320ML	270 ML	210ML
Óleo	3 colheres de chá	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá
Sal	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Açúcar	2 colheres de chá	2 colheres de chá	2 colheres de chá
Leite em Pó	3 colheres de chá	2-1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha	3 chávenas	3 chávenas	2 chávenas
Farinha de trigo integral	1 chávena	¾ chávena	¼ chávena
Fermento	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa

Receita de Pão Doce

Ingredientes:	Grande (1kg)	Médio (0,75kg)	Pequeno (0,5kg)
Água	320ML	220 ML	160ML
Óleo	2 colheres de chá	1 colheres de chá	1 colher de chá
Sal	1-1/2 colher de sopa	1 colher de sopa	½ colher de sopa
Açúcar	½ chávena	1/3 chávena	¼ chávena
Leite em Pó	2 colheres de chá	1-1/2 colher de chá	1 colher de chá
Farinha	4-1/4 chávenas	3-1/3 chávenas	2-1/2 chávenas
Fermento	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa

PT

Fast (Cozedura Rápida) (0.75kg)

(Atenção: Temperatura da água 45°C-50°C)

Ingredientes:

Água e Ovo
 Óleo
 Sal
 Açúcar
 Leite em Pó
 Farinha
 Fermento

Médio (0,75kg)

280 ML
 2 colheres de chá
 1 colher de sopa
 2 colheres de chá
 3 colheres de chá
 3 chávenas
 4 colheres de sopa

Fast (Cozedura Rápida) (1kg)

(Atenção: Temperatura da água 45°C-50°C)

Ingredientes:

Água e Ovo
 Óleo
 Sal
 Açúcar
 Leite em Pó
 Farinha
 Fermento

Médio (1kg)

370 ML
 2 colheres de chá
 1-1/2 colher de sopa
 2 colheres de chá
 3 colheres de chá
 4 chávenas
 4 colheres de sopa

Receita de Pão Rápido**Ingredientes**

Água
 Ovo
 Óleo
 Sal
 Açúcar
 Leite em Pó
 Farinha
 Fermento

310 ML
 1 unidade
 3 colheres de chá
 1 colher de sopa
 3/4 chávena
 2 colheres de chá
 3-1/4 chávenas
 3 colheres de sopa

Receita de Pão Amanteigado**Ingredientes**

Água
 Manteiga
 Óleo
 Sal
 Açúcar
 Leite em Pó
 Farinha
 Fermento

310 ML
 2 colheres de chá
 2 colheres de chá
 1-1/2 colher de sopa
 3 colheres de chá
 3 colheres de chá
 3-1/4 chávenas
 1 colher de sopa

As quantidades máximas de farinha e fermento não devem exceder as exigências da receita.

CLEANING AND MAINTENANCE

Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer antes de proceder à limpeza.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp instruments or abrasive cleaning agents as they may damage the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to further use.
2. Kneading blade: Se for difícil retirar a pá para amassar do respectivo eixo, encha a forma do pão com água quente e deixe embeber durante cerca de 30 minutos. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth.
3. Lid and window: Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

NOTE: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

ESPECIFICAÇÕES

AC 220V-240V 50Hz

680W

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE COMO DEITAR AO LIXO



Somos um fabricante responsável e por isso tomamos conta do ambiente.

Nesse sentido, pedimos-lhe que siga os procedimentos correctos para deitar a unidade ao lixo e os materiais de embalagem. Ajudará a conservar os recursos naturais e assegurará que os materiais são reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

Deve destruir este produto e a sua embalagem de acordo com as leis locais. Dado que este produto contém componentes electrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser destruídos separadamente do lixo doméstico quando o produto atingir o seu tempo de vida.

Contacte as autoridades locais para mais informações.

O produto deve ser levado para o ponto de recolha para reciclagem.

Alguns pontos de recolha aceitam produtos gratuitamente.

Pedimos desculpa por quaisquer pequenas incongruências neste manual, que podem ocorrer devido à melhoria contínua do produto.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

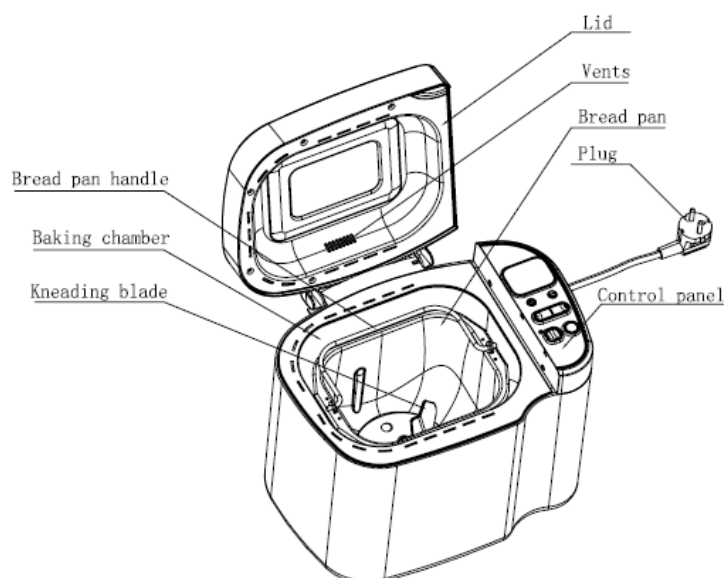
Dříve, než použijete spotřebič, byste měli vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

1. Přečtěte si důkladně všechny pokyny.
2. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že napětí v elektrické zásuvce souhlasí s napětím, které je uvedeno na výkonostním štítku.
3. V žádném případě nepracujte s přístrojem s poškozeným vodičem nebo zástrčkou nebo po jeho selhání, nebo pokud upadl nebo se poničil. Vraťte přístroj do obchodu, kde jste přístroj zakoupili nebo jej zanechte do nejbližší autorizované opravárny k prohlídce, opravě.
4. Přístupné plochy se mohou rozežhát. Nedotýkejte se horkých ploch. Vždy používejte rukavice.
5. Abyste zabránili úrazu elektřinou, nepotápějte napájecí kabel, zástrčky nebo pouzdro přístroje do vody nebo jiných kapalin.
6. Odpojte ze zásuvky, pokud nepoužíváte a před vkládáním nebo odebíráním součástí a před čištěním.
7. Nenechávejte kabel volně viset přes okraj pracovní plochy nebo horké plochy.
8. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem přístroje, může zapříčinit jeho zničení nebo poranění osob a ztrátu záruky.
9. Přísný dozor je nezbytný, když se váš přístroj používá v blízkosti dětí nebo nemohoucích osob.
10. Neumisťujte na nebo do blízko hořícího plynu nebo elektrické plotny nebo do zahřáté trouby.
11. Nedotýkejte se při pečení pohyblivých nebo rotujících částí stroje.
12. Kovové fólie nebo jiné materiály nesmí být vkládány do pekárny chleba, neboť tyto mohou způsobit nebezpečí požáru.
13. Pečivo může hořet, nepoužívejte proto spotřebič v blízkosti nebo pod hořlavými materiály, například záclonami.
14. Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektřinou.
15. Pekárnu chleba nikdy nezakrývejte utěrkou nebo jakýmkoli jiným materiálem, teplo a pára musí volně unikat. Požár může být způsoben, pokud je přístroj zakryt nebo přijde do kontaktu s hořlavým materiálem.
16. Nepoužívejte přístroj pro jiné než určené použití.
17. Nepoužívejte ve venkovních prostorech.
18. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud neprošli školením ohledně používání spotřebičů od osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
19. Nenechávejte děti používat tento přístroj bez blízkého dozoru.

VAROVÁNÍ:

- Tento přístroj je určen jen pro domácí použití; jakékoliv jiné použití může zrušit platnost záruky a může být nebezpečný.
- Pokud se napájecí kabel poškodí, musí být nahrazen kabelem stejného typu a jmenovitého výkonu a to výrobcem nebo servisním agentem nebo obdobně kvalifikovanou osobou za účelem odstranění rizika.
- Ujistěte se, že se výrobek před čištěním nebo uložením zchladil na pokojovou teplotu.


PŘEHLED







Lid	Víko
Vents	Ventilace
Bread pan	Opékačí pánev
Plug	Zástrčka
Control panel	Ovládací panel
Bread pan handle	Rukojeť opékačí pánve
baking chamber	Pečící komora
Kneading blade	Hnětací břit



POUŽITÍ VAŠÍ DOMÁCÍ PEKÁRNY CHLEBA

Řádně kontrolujte množství příměsí. **DŮLEŽITÉ:** Všechny recepty by se měly používat jako vodítka a bude zapotřebí je upravit.

- Nadzvedněte opékačí pánev za rukojeť.
- Nalijte do opékačí pánve vodu.
- Přidejte do pánve zbytek příměsí v pořadí, které je uvedeno na receptu.
 - Ujistěte se, že jsou všechny příměsí přesně odváženy, protože nesprávné množství může vést k horším výsledkům.
- Vložte opékačí pánev do pečící komory a zasunujte pánev dolů, až se uzamkne ve své poloze.
 - DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že je opékačí pánev umístěna bezpečně do pečící komory. Opékačí pánev vyrovnejte se svorkami a zatlačte dolů bez pěchování směsi pro uzamčení v poloze.
- Zavřete víko a zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič pípne a displej by měl zobrazit „MENU 1 TIMER 3:25“ (NABÍDKA 1 ČASOVAČ 3:25). Stiskněte opakovaně  na ovládacím panelu, až se vybere požadovaný program.

Displej	Nastavení menu	Čas
1	Basic (Základní)	3:25
2	French (Francouzský chléb)	3:35
3	Whole wheat (Celozrnný chléb)	3:48
4	Sweet/brioche (Sladký Chleba/koláč)	3:27
5	Fast [Rychle] (0,75 kg)	0:58
6	Fast [Rychle] (1 kg)	0:58
7	Quick (Prudce)	1:43
8	Bread/butter (Chléb/máslo)	3:55
9	Dough (Těsto)	1:30
10	Bagel dough (Těsto pro bagetu)	2:00
11	Jam (Džem)	1:05
12	Bake (Pečení)	1:00

6. Zvolte barvu kůrky opakovaným stisknutím  na ovládacím panelu, až se ukazatel posune do požadované polohy pro zvolenou barvu kůrky [LIGHT (SVĚTLÁ), MEDIUM (STŘEDNÍ), DARK (TMAVÁ) NEBO RAPID (PRUDCE)].
7. Zvolte velikost bochníku opakovaným stisknutím  na ovládacím panelu, až se ukazatel posune do požadované polohy pro zvolenou velikost bochníku (0,5 kg, 0,75 kg nebo 1 kg).
8. Stiskněte  na ovládacím panelu pro spuštění programu. Světlo ukazatele napájení se rozsvítí.
- Pro zastavení programu, stiskněte na 1 vteřinu . Světlo ukazatele napájení zhasne.
9. Můžete přidat ingredience do vaší opékací pánve a nastavit časovač s prodlevou pečení až 13 hodin.

Stiskněte opakovaně  + nebo  - na ovládacím panelu pro nastavení doby prodlevy.

DŮLEŽITÉ:

- Pokud používáte časovač po více než několik hodin v horkém počasí, zvyšte trochu množství vody ve směsi.
 - Časovač nepoužívejte, pokud recept vyžaduje čerstvá vejce, mléko nebo jiné příměsi, které se mohou zkazit.
 - Kvasnice se musí vždy ukládat mimo tekutinu a sůl, pokud používáte časovač.
10. Jakmile je pečení dokončeno, spotřebič 5krát pípne a displej zobrazí 0:00. Poté přejde do udržování teploty. Během udržování teploty, budou blikat druhá čísla a spotřebič bude pípat každých 5 minut 5krát. Po udržování teploty po dobu 1 hodiny přístroj 5krát pípne a vrátí se do výchozího stavu.
11. Otevřete víko domácí pekárny chleba a vytáhněte opékací pánev za rukojeť pomocí kuchařských rukavic.
12. Otočte opékací pánev dnem vzhůru a jemně zatřepejte, až chléb vypadne ven, poté je chléb připraven k jídlu.
- Pro nejlepší výsledky vyndejte chléb co nejdříve po upečení, abyste zabránili nadměrnému opečení kůrky.

FUNKCE PŘÍPRAVY TĚSTA

Funkce přípravy těsta je podobná funkci výroby chleba, kromě nutnosti přidání soli, cukru a sušeného mléka. Jakmile je program dokončen, pípne spotřebič 5krát pro upozornění.

OCHRANA PŘI VÝPADKU ELEKTRICKÉ ENERGIE

Pokud se pekárna domácího chleba náhodně odpojí, nebo když vypadne proud, obnoví pekárna domácího chleba automaticky pečení, pokud se napájení obnoví během 6-11 minut.

DŮLEŽITÉ:

Funkce udržování teplého chleba automaticky udržuje teplotu chleba až hodinu po dokončení pečení chleba (kromě použití nastavení Dough [Těsto]).

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

V případě, že teplota ve spotřebiči nedosáhne požadované teploty zvoleného programu pečení, přístroj automaticky zastaví program a zobrazí na displeji „E00“ nebo „E01“ a spotřebič souvisle pípne, aby vás upozornil.

Pokud se termostat aktivuje, když je přístroj zapojen, zobrazí displej „EEE“ a spotřebič souvisle pípne, aby vás upozornil.

Pokud se termostat deaktivuje, když je spotřebič zapojen, zobrazí displej „HHH“ a spotřebič souvisle pípne, aby vás upozornil.

Kontaktujte prodejce a vraťte přístroj do nejbližšího servisního střediska pro opravu.

RECEPTY**Základní recept pro chléb**

Složení:	Velký (1 kg)	Klasický (0,75 kg)	Malý (0,5 kg)
Voda	330 ml	280 ml	190 ml
Olej	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce
Sůl	1 polévková lžíce	3/4 polévkové lžíce	1/2 polévkové lžíce
Cukr	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Mouka	4 poháry	3-1/4 poháru	2-1/4 poháru
Droždí	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce

Recept pro francouzský chléb

Složení:	Velký (1kg)	Klasický (0,75 kg)	Malý (0,5 kg)
Citronová šťáva	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Voda	320 ml	280 ml	150 ml
Olej	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Sůl	2 polévkové lžíce	1-1/4 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Cukr	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Mouka	4 poháry	3-1/4 poháru	2-1/4 poháru
Droždí	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce

Recept pro chléb z celozrnné mouly

Složení:	Velký (1kg)	Klasický (0,75 kg)	Malý (0,5 kg)
Voda	320 ml	270 ml	210 ml
Olej	3 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce
Sůl	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Cukr	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené mléko	3 polévkové lžíce	2-1/2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka	3 poháry	3 poháry	2 poháry
Celozrnná mouka	1 pohár	3/4 poháru	1/4 poháru
Droždí	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce

Recept pro sladký chléb

Složení:	Velký (1kg)	Klasický (0,75 kg)	Malý (0,5 kg)
Voda	320 ml	220 ml	160 ml
Olej	2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Sůl	1-1/2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1/2 polévkové lžíce
Cukr	1/2 poháru	1/3 poháru	1/4 poháru
Sušené mléko	2 polévkové lžíce	1-1/2 polévkové lžíce	1 polévková lžíce
Mouka	4-1/4 poháru	3-1/3 poháru	2-1/2 poháru
Droždí	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce

CZ

Rychlý (0,75 kg)

(Pozor: teplota vody 45°C-50°C)

Složení:

Voda a vejce
Olej
Sůl
Cukr
Sušené mléko
Mouka
Droždí

Klasický (0,75 kg)

280 ml
2 polévkové lžíce
1 polévková lžíce
2 polévkové lžíce
3 polévkové lžíce
3 poháry
4 polévkové lžíce

Rychlý (1kg)

(Pozor: teplota vody 45°C-50°C)

Složení:

Voda a vejce
Olej
Sůl
Cukr
Sušené mléko
Mouka
Droždí

Klasický (1 kg)

370 ml
2 polévkové lžíce
1-1/2 polévkové lžíce
2 polévkové lžíce
3 polévkové lžíce
4 poháry
4 polévkové lžíce

Recepty pro prudce pečený chléb**Složení**

Voda	310 ml
Vejce	1 ks
Olej	3 polévkové lžíce
Sůl	1 polévková lžíce
Cukr	3/4 poháru
Sušené mléko	2 polévkové lžíce
Mouka	3-1/4 poháru
Droždí	3 polévkové lžíce

Recept pro podmáslový chléb**Složení**

Voda	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce
Olej	2 polévkové lžíce
Sůl	1-1/2 polévkové lžíce
Cukr	3 polévkové lžíce
Sušené mléko	3 polévkové lžíce
Mouka	3-1/4 poháru
Droždí	1 polévková lžíce

Maximální množství mouky a kvasnic by nemělo přesahovat požadavky receptu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte spotřebič od napájení a nechejte zchladit.

1. Opékač pánev: Utřete zevnitř a vně vlhkou utěrkou. Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo drsné čisticí činitele, neboť mohou způsobit poškození nepřilnavého potahu. Pánev musí být před dalším použitím zcela vysušená.
2. Hnětací lopatka: Pokud se hnětací břity ztěžka sundávají z hřídele, naplňte v takovém případě opékač pánev teplou vodou a nechejte namáčet přibližně 30 minut. Hnětadla pak lze pro vyčištění snadněji vyjmout. Břity také opatrně utřete vlhkou bavlněnou látkou.
3. Víko a okýnko: Víko čistěte zevnitř a vně lehce navlhčenou utěrkou.
4. Kryt: Zlehka vyčistěte vnější plochu krytu namočenou utěrkou. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky. Nikdy kryt při čištění nenamáčejte ve vodě.
5. Než pekárnu chleba zabalíte k jejímu uložení, ujistěte se, že je zcela zchlazena, vyčištěna a suchá, a že víko je uzavřeno.

POZNÁMKA: Pro vyčištění je doporučeno víko nesundávat.

TECHNICKÉ ÚDAJE

AC (střídavých) 220 V – 240 V, 50 Hz

680 W

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO LIKVIDACI



Jako zodpovědný prodejce pečujeme o životní prostředí.

Například vás vedeme jak správně likvidovat zařízení a obalové materiály. To pomáhá chránit přírodní zdroje a zajišťuje určitou recyklaci, která ochraňuje zdraví a životní prostředí.

Tento výrobek a jeho obal musíte zlikvidovat dle místních zákonů a nařízení. Protože výrobek obsahuje elektronické součásti, nesmí se výrobek a jeho příslušenství likvidovat v komunálním odpadu, když výrobek doslouží.

Kontaktujte vaše místní úřady, abyste se dozvěděli detaily o likvidaci a recyklaci.

Výrobek je třeba odevzdat pro recyklaci v místním sběrném místě. Některá sběrná místa přijímají výrobky zdarma.

Omlouváme se za všechny potíže způsobené menšími neslučitelnostmi v tomto návodu, které se mohou vyskytnout z důvodu zlepšování a vývoje.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

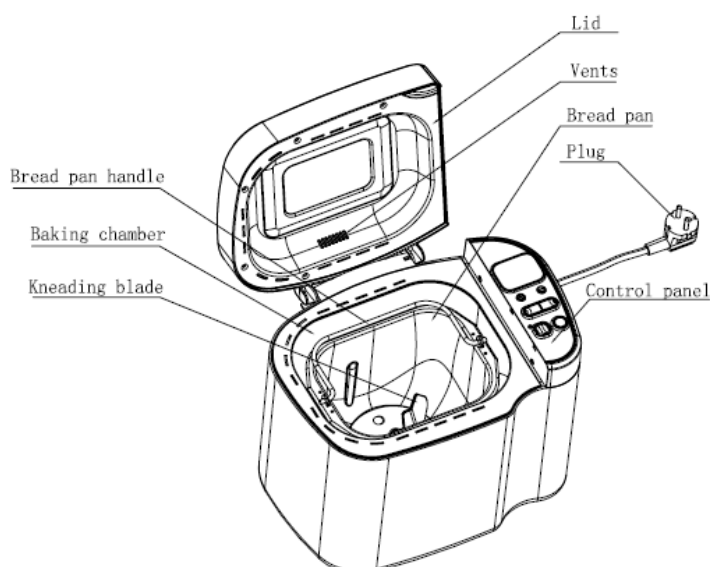
Pred používaním zariadenia je potrebné dbať na nasledujúce základné bezpečnostné pokyny:

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny.
2. Skontrolujte, či sa napätie v zásuvke zhoduje s napätím označeným na údajovom štítku.
3. Nepoužívajte zariadenie, ak bol poškodený napájací kábel alebo zástrčky alebo potom, čo zariadenie malo poruchu, bolo namočené alebo bolo inak poškodené. Pre preskúšanie, prípadne opravu, odovzdajte zariadenie do predajne, kde ste ho kúpili alebo do najbližšieho servisného strediska.
4. Dostupný povrch sa môže zohriať. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte rukoväte.
5. Ak sa chcete vyhnúť úrazu elektrickým prúdom, neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo samotné zariadenie do vody alebo iných kvapalín.
6. Zariadenie odpojte od elektrickej siete ak ho nepoužívate, pred vkladáním alebo vyberaním častí a pred čistením.
7. Dávajte pozor, aby napájací kábel nevisel cez roh stola a aby sa nedotýkal horúcich povrchov.
8. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom môže spôsobiť poškodenie alebo poranenie a zruší platnosť záruky.
9. Ak používate zariadenie v blízkosti detí alebo postihnutých osôb, je nevyhnutné venovať im veľkú pozornosť.
10. Neumiestňujte zariadenie na alebo do blízkosti horúceho plynu alebo elektrickej rúry.
11. Počas pečenia sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sa častí zariadenia.
12. Do pekárne nesmiete vkladat' kovové fólie, pretože by mohli spôsobiť riziko vzniku požiaru.
13. Chlieb sa môže vznietiť, preto nepoužívajte zariadenie v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi, akými sú napr. záclony.
14. Ak je povrch zariadenia poškodený, odpojte zariadenie, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.
15. Nikdy nezakrývajte kryt pekárne uterákom ani inými materiálmi - teplo a para musia mať voľný priechod na unikanie. V prípade, že by ste ju zakryli, mohlo by dôjsť k požiaru alebo by mohlo dôjsť ku kontaktu s horľavým materiálom.
16. Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako na tie, na ktoré bolo navrhnuté.
17. Nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.
18. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dozerané alebo ak neboli inštruované ohľadne použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
19. Nedovoľte deťom, aby používali zariadenie bez prísneho dozoru.

VAROVANIE:

- Toto zariadenie bolo navrhnuté iba pre domáce použitie, akékoľvek iné používanie môže zrušiť záruku a môže byť nebezpečné.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo ním povereným servisným inžinierom alebo podobne kvalifikovanou osobou za iný rovnakého typu a s rovnakými hodnotami, inak sa môže vyskytnúť riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pred čistením alebo uskladnením zariadenia sa uistite, že je vychladnuté na izbovú teplotu.


PREHLAD




Lid	Veko
Vents	Prieduchy
Bread pan	Nádoba na chlieb
Plug	Elektrická zástrčka
Control panel	Ovládací panel
Bread pan handle	Rukoväť nádoby na chlieb
Baking chamber	Otvor na pečenie
Kneading blade	Čepele na miesenie




POUŽÍVANIE DOMÁCEJ PEKÁRNE



Dôkladne skontrolujte množstvo surovín. **Dôležité:** Všetky recepty slúžia iba ako príklad a môžete ich upravovať.

1. Uchopte rukoväť a vytiahnite nádobu na chlieb.
2. Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
3. Podľa receptu pridajte ostatné suroviny do nádoby v poradí v akom sú uvedené.
 - Uistite sa, že boli všetky suroviny presne odvážené, pretože nesprávne množstvo by mohlo viesť k zlým výsledkom.
4. Vložte nádobu na chlieb do otvoru na pečenie a zatlačte nádobu smerom dole, kým nezapadne na svojom mieste.
 - **DÔLEŽITÉ:** Uistite sa, že je nádoba na chlieb správne umiestnená v otvore na pečenie. Zarovnajzte nádobu na pečenie s podperami a zatlačte smerom dole bez toho, aby ste porušili tvar zmesi, aby nádoba zapadla na mieste.
5. Zatvorte veko a zapojte zástrčku do zásuvky. Zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí 'MENU 1 TIMER 3:25' (MENU 1 ČASOVAČ 3:25). Opakovaným stláčaním  na ovládacom paneli zvolte želaný program.

Displej	Nastavenie menu	Čas
1	bežný	3:25
2	francúzsky	3:35
3	celozrný	3:48
4	sladký/brioška	3:27
5	rýchle (0,75 kg)	0:58
6	rýchle (1 kg)	0:58
7	rýchle	1:43
8	chlieb/maslo	3:55
9	cesto	1:30
10	cesto na žemľu	2:00
11	lekvár	1:05
12	pečenie	1:00

6. Opakovaným stláčaním tlačidla  na ovládacom paneli zvolte zafarbenie kôrky, kým indikátor nebude označovať požadovanú farbu kôrky (LIGHT (Svetlá), MEDIUM (Stredná), DARK (Tmavá) alebo RAPID (Veľmi tmavá)).

7. Opakovaným stláčaním tlačidla  na ovládacom paneli zvolte veľkosť bochníka, kým indikátor nebude označovať požadovanú veľkosť (0,5kg, 0,75kg alebo 1kg).
8. Pre spustenie programu stlačte tlačidlo  na ovládacom paneli. Rozsvieti sa indikátor napájania.
- Pre zastavenie programu stlačte na 1 sekundu tlačidlo . Indikátor napájania zhasne.
9. Môžete pridať ďalšie suroviny do nádoby na chlieb a nastaviť časovač na oneskorené pečenie až o 13 hodín.

Pre nastavenie času oneskorenia opakovane stláčajte tlačidlo  + alebo  -.

DÔLEŽITÉ:

- Pri používaní funkcie časovača počas viac ako niekoľko hodín, keď je teplé počasie, mierne zvýšte množstvo vody, ktoré použijete pri príprave zmesi.
 - Časovač nepoužívajte ak váš recept obsahuje čerstvé vajcia, mlieko alebo iné suroviny, ktoré sa môžu pokaziť.
 - Pri používaní časovača musí byť droždie vždy oddelené od tekutín a soli.
10. Po dokončení pečenia zariadenie 5 krát zapípa a na displeji sa zobrazí 0:00. Potom sa prepne na režim udržiavania teploty. Počas tohto procesu druhá číslica bliká a zariadenie každých 5 minút 5 krát zapípa. Po udržiavaní teploty počas 1 hodiny zariadenie 5 krát zapípa a vráti sa do počiatočného stavu.
11. Otvorte veko zariadenie a vytiahnite nádobu na chlieb uchytiením rukoväte pomocou kuchynskej chňapky.
12. Prevráťte nádobu na chlieb a jemne potraste, aby sa chlieb uvoľnil, potom je chlieb pripravený na konzumáciu.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vyberte chlieb čo najskôr, aby nebola kôrka navlhnutá.

FUNKCIA NA PRÍPRAVU CESTA

Funkcia na prípravu cesta je podobná ako funkcia na prípravu chleba, ale pri tejto funkcii nie je potrebné pridávať soľ, cukor a sušené mlieko. Po dokončení programu sa zo zariadenia ozve 5 upozorňujúcich zapípaní.

OCHRANA PROTI PRERUŠENIU DODÁVKY ELEKTRICKEJ ENERGIE

Ak je zariadenie nepredvídane odpojené alebo v prípade výpadku dodávky elektrického prúdu, zariadenie automaticky obnoví program, ak bude napájanie obnovené do 6-11 minút od prerušenia.

DÔLEŽITÉ:

Funkcia udržiavania tepla bude automaticky pokračovať v udržiavaní teploty chleba asi 1 hodinu po dokončení pečenia (s výnimkou nastavenia prípravy cesta).

CHYBOVÉ SPRÁVY

V prípade, že teplota v zariadení nedosiahne požadovaný program pečenia po spustení programu, zariadenie automaticky zastaví program a na displeji sa zobrazí "E00" alebo "E01" a zariadenie bude nepretržite pípať, aby vás upozornilo na tento stav.

Keď je termostat otvorený počas zapojeného zariadenia, na displeji sa zobrazuje "EEE" a zariadenie bude nepretržite pípať, aby vás upozornilo na tento stav.

Keď je termostat zatvorený počas zapojeného zariadenia, na displeji sa zobrazuje "HHH" a zariadenie bude nepretržite pípať, aby vás upozornilo na tento stav.

Zariadenie odovzdajte do najbližšieho autorizovaného servisného strediska, kde ho opravia.

RECEPTY**Základný recept na prípravu chleba**

Suroviny:	Veľký (1kg)	Bežný (0,75kg)	Malý (0,5kg)
Voda	330 ml	280 ml	190 ml
Olej	2 čjl.	2 čjl.	1-1/2 čjl.
Soľ	1 pl.	3/4 pl.	1/2 pl.
Cukor	2 čjl.	1-1/2 čjl.	1 pl.
Sušené mlieko	2 čjl.	1 čjl.	1 čjl.
Múka	4 šálky	3-1/4 šálky	2-1/4 šálky
Droždie	1 pl.	1 pl.	1 pl.

Recept na prípravu francúzskeho chleba

Suroviny:	Veľký (1kg)	Bežný (0,75kg)	Malý (0,5kg)
Citrónová šťava	1 pl.	1 pl.	1 pl.
Voda	320 ml	280 ml	150 ml
Olej	2 čjl.	1-1/2 čjl.	1 čjl.
Soľ	2 pl.	1-1/4 pl.	1 pl.
Cukor	2 čjl.	1-1/2 čjl.	1 čjl.
Múka	4 šálky	3-1/4 šálky	2-1/4 šálky
Droždie	1 pl.	1 pl.	1 pl.

Recept na celozrnný chlieb

Suroviny:	Veľký (1kg)	Bežný (0,75kg)	Malý (0,5kg)
Voda	320 ml	270 ml	210 ml
Olej	3 čjl.	2 čjl.	1-1/2 čjl.
Soľ	1 pl.	1 pl.	1 pl.
Cukor	2 čjl.	2 čjl.	2 čjl.
Sušené mlieko	3 čjl.	2-1/2 čjl.	2 čjl.
Múka	3 šálky	3 šálky	2 šálky
Celozrnná múka	1 šálka	3/4 šálky	1/4 šálky
Droždie	1 pl.	1 pl.	1 pl.

Recept na prípravu sladkého chleba

Suroviny:	Veľký (1kg)	Bežný (0,75kg)	Malý (0,5kg)
Voda	320 ml.	220 ml	160 ml
Olej	2 čjl.	1 čjl.	1 čjl.
Soľ	1-1/2 pl.	1 pl.	1/2 pl.
Cukor	1/2 šálky	1/3 šálky	1/4 šálky
Sušené mlieko	2 čjl.	1-1/2 čjl.	1 čjl.
Múka	4-1/4 šálky	3-1/3 šálky	2-1/2 šálky
Droždie	1 pl.	1 pl.	1 pl.

SK

Rýchle (0,75kg)

(Upozornenie: Teplota vody 45°C - 50°C)

Suroviny:

Voda a vajce
Olej
Soľ
Cukor
Sušené mlieko
Múka
Droždie

Bežný (0,75kg)

280 ml
2 čjl.
1 pl.
2 čjl.
3 čjl.
3 šálka
4 pl.

Rýchle (1kg)

(Upozornenie: Teplota vody 45°C - 50°C)

Suroviny:

Voda a vajce
Olej
Soľ
Cukor
Sušené mlieko
Múka
Droždie

Bežný (1kg)

370 ml
2 čjl.
1-1/2 pl.
2 čjl.
3 čjl.
4 šálky
4 pl.

Recept na rýchlu prípravu chleba**Suroviny**

Voda	310 ml
Vajce	1 ks.
Olej	3 čjl.
Soľ	1 pl.
Cukor	3/4 šálky
Sušené mlieko	2 čjl.
Múka	3-1/4 šálky
Droždie	3 pl.

Recept na prípravu maslového chleba**Suroviny**

Voda	310 ml
Maslo	2 čjl.
Olej	2 čjl.
Soľ	1-1/2 pl.
Cukor	3 čjl.
Sušené mlieko	3 čjl.
Múka	3-1/4 šálky
Droždie	1 pl.

Maximálne množstvá múky a droždia by nemali byť vyššie ako množstvá uvedené v recepte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

1. Nádoba na pečenie chleba: Vnútorne a vonkajšie priestory utrite pomocou navlhčenej handričky. Nepoužívajte žiadne ostré predmety ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože tieto by mohli poškodiť teflónový povrch. Pred ďalším použitím musíte nádobu na pečenie nechať úplne vysušiť.
2. Čepele na miesenie: Ak je zložitá vybrať čepele na miesenie z osky, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte ju namočenú asi 30 minút. Čepele na miesenie môžete pred umývaním jednoducho vybrať. Čepele dôkladne poutierajte pomocou navlhčenej bavlnenej handričky.
3. Veko a okienko: Vnútro a vonkajšie povrchy veka umyte pomocou jemne navlhčenej handričky.
4. Kryt: Vonkajšie povrchy krytu jemne utrite pomocou navlhčenej handričky. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Kryt pri čistení nikdy neponárajte do vody.
5. Predtým ako zabalíte domácu pekáreň pre jej skladovanie, uistite sa, že je úplne vychladená, že je čistá a suchá a že je veko zatvorené.

POZNÁMKA: Odporúčame vám, aby ste pri čistení nevyberali veko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Striedavé napätie 220-240V ~ 50 Hz

680 W

DÔLEŽITÉ POKYNY NA LIKVIDÁCIU



Ako zodpovedný predajca dbáme na životné prostredie.

Preto vám zdôrazňujeme, aby ste dodržiavali správny postup pri likvidácii tohto produktu a obalových materiálov. Pomôžete tak zachovávať prírodné zdroje a zaistíte, že bude recyklovaný spôsobom, ktorý chráni zdravie a životné prostredie.

Tento produkt a jeho obal musíte zlikvidovať podľa miestnych zákonov a nariadení. Keďže tento produkt obsahuje elektronické komponenty, na konci životnosti je potrebné tento produkt a jeho príslušenstvo zlikvidovať oddelene od domáceho odpadu.

Informácie o likvidácii a recyklovaní žiadajte od miestnych úradov.

Zariadenie musí byť po uplynutí životnosti odovzdané miestnym zberiam pre recykláciu.

Niektoré zberné miesta prijímajú produkty bezplatne.

Ospravedlňujeme sa za akékoľvek nepríjemnosti spôsobené menšími nepresnosťami v tomto návode, ktoré mohli vzniknúť následkom vylepšenia a vývoja produktu.