



MACCHINA
DEL PANE

ISTRUZIONI D'USO

Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE!

Attenzione! Leggere le istruzioni prima dell'uso. Leggere tutti gli avvisi di sicurezza e tutte le istruzioni. La mancata osservanza dei presenti avvisi e istruzioni potrebbe causare scosse elettriche, incendi e/o infortuni gravi. Avvertenza! Quando si usano apparecchi alimentati elettricamente, osservare sempre le normali precauzioni di sicurezza per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali e danni materiali. L'apparecchio è destinato solo ad un uso domestico per le funzioni indicate nel presente manuale. Non adatto per uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello per cui è concepito. Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato è da considerarsi improprio e pericoloso ed espone l'utilizzatore a rischi di natura elettrica e a danni alle persone. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, controllare che la tensione indicata sui dati tecnici corrisponda a quella della rete locale e non utilizzare prese o prolunghe elettriche non compatibili con quanto indicato nei dati tecnici. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o alcune sue parti risultano danneggiate. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia adeguatamente tenuto lontano dall'apparecchio e non venga in contatto con le parti calde dello stesso o pressato su bordi o spigoli taglienti. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, scollegare il filo conduttore dalla fonte elettrica e attendere che si raffreddi prima di riporlo a posto e di procedere alla sua pulizia. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di altre persone o animali. Tutte le riparazioni, compresa la (eventuale) la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da tecnici autorizzati ed esperti, in modo da prevenire ogni rischio. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla mano quando l'apparecchio è connesso alla rete elettrica. In caso di temporale, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Distendere completamente il cavo prima dell'utilizzo. Non tirare o trasportare l'apparecchio per mezzo del filo di alimentazione. Non usare il filo di alimentazione come manico. Non tirare il filo di alimentazione attorno ad angoli

aguzzi e non appoggiarlo su superfici calde. Conservare il presente libretto d'uso sicuro, insieme alle istruzioni, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione. Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato. **Attenzione!** Controllare periodicamente il corretto serraggio delle eventuali viti presenti, lo stato di usura dell'apparecchio ed accertarsi del suo corretto funzionamento. L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o mantenerlo. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.). Non usare l'apparecchio all'aperto. Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica. Non utilizzare l'apparecchio in caso di mani bagnate o piedi bagnati o nudi.



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata di bambini. Non è un giocattolo. Durante l'utilizzo assicurarsi che i bambini non vengano a contatto con l'apparecchio.

Se il cavo flessibile esterno di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal costruttore, dal suo servizio di assistenza, o da personale qualificato equivalente, al fine di evitare pericoli. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e

il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni e custodire in luogo asciutto e sicuro.

L'apparecchio non è destinato ad essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando separato.



ATTENZIONE!

Collocare l'apparecchio su un piano stabile. È probabile che le superfici diventino molto calde durante l'uso. Attenzione! L'apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: pericolo di cortocircuito. Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche o lavandini pieni di acqua. Far raffreddare l'apparecchio sempre per qualche minuto tra un utilizzo e un altro. Il produttore non è responsabile per l'uso improprio. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa di corrente in acqua o in altro liquido. Non muovere o spostare l'apparecchio mentre è in uso. Non mettere l'apparecchio nella lavastoviglie. Per il suo utilizzo, posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro resistente al calore, lontano da fonti di calore e da schizzi d'acqua o liquidi. Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore. Mantenere un'adeguata distanza da oggetti e pareti. Non utilizzare l'apparecchio vuoto. Collegare l'apparecchio con una presa di corrente provvista di terra. Il mancato rispetto di questo obbligo può provocare uno shock elettrico con conseguenza di lesioni gravi.

Componenti

1. Oblio
2. Coperchio
3. Pale impastatrici
4. Cestello
5. Pannello di controllo
6. Bicchieri misurino
7. Misurino grande
8. Misurino piccolo
9. Uncino per la rimozione delle pale



Pannello di controllo

1. Selettore programmi
2. Selettore peso
3. Diminuzione timer
4. Aumento timer
5. Selettore doratura
6. Start/stop



Collegare la spina a una presa di corrente, la macchina emetterà un segnale acustico e il display mostrerà un timer preimpostato. Le selezioni preimpostate sono: programma 1, peso 1250g, doratura media.

Funzioni dei tasti

Start/stop

Premere una volta per avviare il programma selezionato. L'indicatore corrispondente si illuminerà e il programma si avvierà.

Tutti i pulsanti, tranne start/stop vengono disattivati durante la lavorazione.

Tenere premuto per circa 0.5 secondi per mettere in pausa la lavorazione per circa 3 minuti (per poi riprendere la lavorazione fino al suo completamento). Questa funzione è utile per inserire ingredienti durante la lavorazione aprendo il coperchio.

Tenere premuto per circa 3 secondi per annullare il programma selezionato precedentemente.

La selezione viene confermata da un segnale acustico.

Menu

Premere per selezionare uno dei 15 programmi disponibili.

Color (selettore doratura)

Premere per selezionare la doratura desiderata:

Light=chiaro

Medium= medio

Dark=scuro

Rapid=rapido

La funzione Rapid permette una lavorazione e una cottura più veloce ed è selezionabile solo nei programmi da 1 a 4.

La selezione della doratura non è possibile nei programmi 9, 10, 11, 12, 13.

Weight

Premere per scegliere il peso lordo dell'impasto desiderato. Premendo consecutivamente questo pulsante la freccia indicherà la relativa selezione: 1000g, 1250g, 1500g.

Questa funzione non è regolabile nei programmi 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

Timer +/- (selezione avvio programmato)

Premere per posticipare l'inizio della lavorazione. Dopo aver selezionato il programma desiderato, premere +/- per aumentare/diminuire il tempo di arresto della lavorazione.

Impostare questa funzione solo dopo aver selezionato menù, programma, peso e doratura.

Si può programmare la fine della lavorazione fino ad un massimo di 15 ore.

Questa funzione non influisce sul tempo reale della lavorazione del programma che si sceglie, ma posticipa l'inizio della lavorazione per far terminare il programma allo scadere del timer indicato.

Per confermare la selezione, premere start/stop.

Note:

non usare questa funzione se si fanno lavorazioni con materie prime fresche, le cui proprietà potrebbero essere compromesse durante l'attesa (come per esempio uova, latte, panna, formaggio, latticini vari).

Non si può selezionare un avvio ritardato inferiore al tempo del programma.

Il tempo impostato include il tempo di lavorazione completo del programma scelto. Dopo che il programma di cottura è terminato, la macchina per il pane passerà all'impostazione Keep warm (mantieni caldo) per 1 ora.

Questa funzione non è disponibile per i programmi 9, 11, 12, 13.

Programmi

1. Pane base:

per pane bianco o misto, consistente principalmente di farina di grano tenero (Manitoba, farina di tipo 0, farina di tipo 00).

2. Pane francese:

per pane leggero a base di farina raffinata (di tipo 0 o 00). Normalmente il pane è soffice e ha una crosta croccante. Questo programma non è adatto per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

3. Pane integrale:

per la preparazione di pane contenente quantità significative di farina integrale o di segale, che richiedono un maggior tempo di impasto e lievitazione. Il risultato sarà un pane compatto e dalla crosta spessa e croccante.

4. Pane dolce:

Per pane con aggiunte come succhi di frutta, granella di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolato. A causa di una lievitazione più lunga il pane che si otterrà sarà soffice e leggero.

5. Pan brioche:

Ideale per preparazione di lievitati dolci come il pan brioche.

6. Pane senza glutine:

Per la preparazione di impasti senza glutine.

7. Super rapido:

Il tempo di preparazione è più breve rispetto al programma pane base. Il risultato sarà un panetto più piccolo rispetto a quello ottenuto con le quantità per il pane base e dalla consistenza interna più densa.

8. Torta:

Impasta, lievita e cuoce, ideale per torte.

9. Solo impasto:

Programma che effettua solo l'impasto.

10. Impasto e lievitazione:

Programma che effettua impasto e lievitazione, ideale per la preparazione di focaccia, pizza.

11. Impasto per pasta fresca:

Ideale per la preparazione dell'impasto per la pasta fresca.

12. Yogurt:

Lavorazione e fermentazione che consentono la preparazione dello yogurt.

13. Marmellata:

Utilizzare questo programma per realizzare marmellate e confetture con frutta di vario genere.

14. Solo cottura:

Questo programma effettua la sola cottura. Ideale per cuocere maggiormente un pane precedente preparato o se la cottura interna non è completa.

15. Personalizzabile.

Programma totalmente personalizzabile

In questa funzione sarà possibile modificare i tempi delle diverse fasi della lavorazione. Il tempo parziale della fase lampeggerà e la freccia indicherà la fase che si sta personalizzando seguendo questa sequenza:

Primo impasto, prima lievitatura, secondo impasto, seconda lievitatura, terza lievitatura, cottura, tieni caldo da 0 a 60 min (preimpostato a 60min).

Note

Per modificare i tempi di lavorazione, utilizzare i tasti timer + e -.

Per confermare le varie impostazioni premere il pulsante weight.

Per non utilizzare una fase della lavorazione, impostare il relativo timer a 0.

In questa modalità il peso non è selezionabile.

Funzione Keep warm (tenere caldo):

quando si seleziona un programma che include il processo di cottura, al termine di questa, la macchina emetterà un segnale acustico ripetuto e passerà alla modalità keep warm per 1 ora. Il display mostrerà 0:00.

Avvisi di errore sul display

H:HH: la temperatura nel cestello è troppo alta. Premere start/stop per interrompere il programma, scollegare la spina dalla presa di corrente e aprire il coperchio. Lasciar raffreddare completamente per 10-20 minuti prima di riavviare.

E:EO: questo avviso indica che il sensore di temperatura è scollegato.

Premere il pulsante start/stop per fermare il programma e scollegare la spina dalla presa di corrente. Contattare l'azienda all'indirizzo riportato sull'imballo.

Primo utilizzo

Rimuovere tutte le parti dall'imballo.

Pulire tutte parti seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo Pulizia e manutenzione.

Impostare la macchina sul programma 14 a vuoto per circa 10 min. Lasciar raffreddare e pulire di nuovo tutte le parti. L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e/o odore quando viene acceso per la prima volta, questo è del tutto normale.

Asciugare tutti i componenti accuratamente e assemblarli in modo corretto. Ora l'unità è pronta per il primo utilizzo.

Istruzioni

Inserire il cestello nell'apposito alloggiamento e assicurarsi che si blocchi correttamente negli agganci del motore. Inserire poi le due pale impastatrici nei perni del cestello fino in fondo.

Aggiungere gli ingredienti nel cestello.

Introdurre sempre gli ingredienti come indicato qui di seguito: inserire prima i liquidi a temperatura ambiente (acqua), sale e olii; in seguito, aggiungere gli ingredienti asciutti (farina, zucchero); infine, il lievito o tutti gli ingredienti che devono stare separati dai liquidi o dagli olii.

Realizzare una piccola cavità sulla parte superiore della farina con il dito per aggiungere il lievito.

Collegare la spina a una presa di corrente, premere menù fino a selezionare il programma desiderato.

Non sollevare mai il coperchio senza aver messo in pausa il programma.

Al termine del tempo di lavorazione, l'apparecchio passerà in modalità Keep warm per 60 min.

Se non si desidera mantenere il pane in caldo, premere start/stop per 3 secondi per annullare questa modalità.

Lasciar raffreddare il pane per circa 5 minuti lasciando il coperchio aperto. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e rimuovere il cestello tramite l'apposita maniglia.

Utilizzare dei guanti da forno, capovolgere il cestello e agitarlo delicatamente fino a quando il pane non si stacca. Lasciar raffreddare il pane per una ventina di minuti circa ed estrarre le pale inserite nel pane tramite l'apposito gancio.

Servire il pane.

Pulizia e manutenzione

Staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'unità sia completamente raffreddata.

Pulire il corpo esterno con un panno umido.

Non immergere l'unità in acqua o in altri liquidi.

Non usare detersivi chimici abrasivi.

Lavare le parti removibili con acqua e detergente neutro. Consiglio: per facilitare la pulizia far asciugare per un paio d'ore circa la farina e l'impasto. Asciugare accuratamente il tutto e riassemblare.

Problemi e soluzioni

Problema	Causa	Soluzione
Odore di bruciato.	Farina o altri ingredienti sono stati versati nel vano cottura.	Fermare la macchina e lasciarla raffreddare completamente. Rimuovere gli ingredienti versati dal vano cottura.
Gli ingredienti non si mescolano bene tra loro.	<ul style="list-style-type: none"> - Il cestello o le pale non sono stati inseriti correttamente. - La capacità massima è stata superata. 	<ul style="list-style-type: none"> - Accertarsi che il cestello e le pale siano stati installati correttamente. - Misurare il peso degli alimenti e verificare che non superino i 1500g totali.
Il display mostra H:HH quando si preme start/stop.	La temperatura interna del vano cottura è troppo alta.	<ul style="list-style-type: none"> - Lasciare raffreddare l'unità. - Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere il cestello. - Lasciar raffredda per 15-30 min prima di riprendere l'utilizzo.
Il pane risulta troppo alto e solleva il coperchio.	<ul style="list-style-type: none"> - Troppi ingredienti. - Troppo lievito. - Non si è aggiunto il sale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Misurare il peso degli alimenti e verificare che non superino i 1500g totali. - Diminuire il lievito. - Aggiungere il sale.
Il pane non lievita, è troppo basso.	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredienti non misurati correttamente. - Liquidi con una temperatura troppo alta o troppo bassa 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare il peso degli ingredienti. - I liquidi devono essere a temperatura ambiente. - Non aprire il coperchio.
	<ul style="list-style-type: none"> - Il coperchio è stato sollevato durante la cottura. - Lievito scaduto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare la scadenza del lievito.
La doratura del pane è troppo chiara.	<ul style="list-style-type: none"> - È stato sollevato il coperchio durante la cottura. - Il livello di doratura selezionato è troppo basso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Non aprire il coperchio durante la cottura. - Selezionare un livello di doratura superiore.
La doratura del pane è troppo scura.	<ul style="list-style-type: none"> - È stato aggiunto troppo zucchero. - Il livello di doratura selezionato è troppo alto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuire la quantità di zucchero. - Selezionare un livello di doratura inferiore.
L'oblò è appannato.	<ul style="list-style-type: none"> - Condensa durante l'impasto o la lievitazione. - Oblò sporco. 	<ul style="list-style-type: none"> - La condensa di solito sparisce durante la cottura. - Pulire bene l'oblò tra un utilizzo e l'altro.
La pala impastatrice non esce dal pane.	Crosta spessa.	Attendere che il pane si raffreddi e rimuovere la pala con il gancio in dotazione.
Il pane ha un cratere sulla parte superiore dopo la cottura.	<ul style="list-style-type: none"> - Troppo lievito o acqua. - Errore nella scelta del programma. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare meno lievito/acqua. - Selezionare un programma adatto al risultato che si vuole ottenere.
Il pane prodotto ha sempre una forma diversa.	La forma varia in base al tipo di farina.	Le farine integrali o multi cereali sono più dense e possono produrre pane meno spesso del piano bianco.
Il fondo del pane è vuoto o bucatu all'interno.	<ul style="list-style-type: none"> - Impasto troppo bagnato, troppo lievito, senza sale. - Acqua troppo calda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare le quantità di lievito e sale. - L'acqua deve essere a temperatura ambiente.
Pane appiccicoso.	<ul style="list-style-type: none"> - Troppo liquido. - Programma sbagliato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuire il liquido inserito. - Controllare il programma scelto.
Il pane si schiaccia quando lo si affetta.	Il pane è troppo caldo.	Lasciar raffreddare per circa 15-30 min prima di affettare.
Il pane è denso e pesante.	<ul style="list-style-type: none"> - Troppa farina. - Farina vecchia. - Acqua non sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuire la farina. - Utilizzare farina non conservata troppo a lungo. - Aggiungere acqua.

Ricette

Programma	Sequenza	Ingredienti	Peso/quantità	Peso/quantità	Peso/quantità	Note
			1000g	1250g	1500g	
1	1	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	2	Sale	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	3 misurini grandi	4 misurini grandi	5 misurini grandi	Versare nell'angolo
	4	Olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	
	5	Farina	4 bicchieri/560g	5 bicchieri/700 g	6 bicchieri/840 g	
	6	Latte in polvere	3 misurini grandi	4 misurini grandi	5 misurini grandi	
	7	Lievito istantaneo	0.5 misurino piccolo	0.8 misurino piccolo	1 misurino piccolo	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
2	1	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	2	Sale	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	Versare nell'angolo
	4	Olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	
	5	Farina	4 bicchieri/560g	5 bicchieri/700 g	6 bicchieri/840 g	
	6	Lievito istantaneo	0.5 misurino piccolo	0.8 misurino piccolo	1 misurino piccolo	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
3	1	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	2	Sale	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	Versare nell'angolo
	4	Olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	
	5	Farina di grano tenero	2 bicchieri/280g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	
	6	Farina integrale	2 bicchieri/280g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	

	7	Lievito istantaneo	1 misurino piccolo	1.5 misurino piccolo	1.75 misurino piccolo	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
	8	Latte in polvere	3 misurini grandi	4 misurini grandi	4 misurini grandi	
4	1	Acqua	330ml	420ml	510ml	
	2	Sale	0.5 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1.5 misurino piccolo	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	0.25 bicchiere	0.5 bicchiere	0.75 bicchiere	Versare nell'angolo
	4	Olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	
	5	Latte in polvere	3 misurini grandi	4 misurini grandi	4 misurini grandi	
	6	Farina	4 bicchiere/560 g	5 bicchieri/700 g	6 bicchieri/840 g	
	7	Lievito istantaneo	0.5 misurino piccolo	0.8 misurino piccolo	1 misurino piccolo	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
5	1	Latte	200ml	300ml	400ml	
	2	Burro morbido	150g	150g	180g	
	3	Sale	1.5 misurino piccolo	2 misurini piccoli	2.5 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	4	Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	Versare nell'angolo
	5	Farina	4 bicchieri	5 bicchieri	6 bicchieri	
	6	Lievito istantaneo	1 misurino grande	1.5 misurino grande	1.75 misurino grande	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
6	1	Acqua	350ml	430ml	520ml	
	2	Sale	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	Versare nell'angolo
	4	Olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurini grandi	

	5	Farina senza glutine	2 bicchieri/280g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	
	6	Amido di mais	2 bicchieri/280g	2.5 bicchieri/350 g	3 bicchieri/420 g	
	7	Lievito istantaneo	0.5 misurino piccolo	0.8 misurino piccolo	1 misurino piccolo	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
7	1	Acqua	350ml	430ml	520ml	Temperatura qua 40-50°C
	2	Sale	1.5 misurino piccolo	2 misurini piccoli	2.5 misurini piccoli	Versare nell'angolo
	3	Zucchero	3 misurini grandi	4 misurini grandi	5 misurini grandi	Versare nell'angolo
	4	Olio	3 misurini grandi	4 misurini grandi	5 misurini grandi	
	5	Farina	4 bicchieri/560g	5 bicchieri/700 g	6 bicchieri/840 g	
	6	Lievito istantaneo	1.5 misurino piccolo	2 misurini piccoli	2.5 misurini piccoli	Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
8	1	Acqua	30ml			Sbattere bene le uova con l'acqua e lo zucchero e inserire tutto nel cestello.
	2	Uova	8			
	3	Zucchero	1 bicchiere			
	4	Burro	2 misurini grandi			
	5	Farina	4 bicchieri/560g			Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
	6	Lievito istantaneo	1 misurino piccolo			
9	1	Acqua	330ml			

	2	Sale	1 misurino piccolo			Versare nell'angolo
	3	Olio	3 misurini grandi			
	4	Farina	4 bicchieri/560g			
10	1	Acqua	610ml			
	2	Sale	3 misurini piccoli			Versare nell'angolo
	3	Olio	5 misurini grandi			
	4	Farina	7 bicchieri/890g			
	5	Lievito istantaneo	2 misurini piccoli			Fare una cavità nella farina e versare il lievito senza far toccare i liquidi
11	1	Acqua	620ml			
	2	Sale	1 misurino piccolo			
	3	Olio	3 misurini grandi			
	4	Farina	8 bicchieri			
12	1	Latte	1800ml			
	2	Yogurt con fermenti vivi	180ml			
13	1	Polpa di frutta	5 bicchieri			A piacere:
	2	Pectina	1 bicchiere			- aggiungere acqua per ridurre la densità.
	3	zucchero	1 bicchiere			- aggiungere lo zucchero.
14		Regolare la temperatura premendo il selettore doratura.				
15		Programma totalmente personalizzabile.				

E - MEDIDAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN!

¡Atención! Lea estas instrucciones antes del uso. Lea todas las advertencias de seguridad y todas las instrucciones.

El hecho de no respetar las presentes advertencias e instrucciones podría provocar descargas eléctricas, incendios y/o accidentes graves. ¡Advertencia! Al utilizar aparatos eléctricos, deben adoptarse siempre las precauciones de seguridad normales para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y daños materiales. Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico para las funciones indicadas en el presente manual. No apto para uso profesional. No utilice el aparato con fines distintos a aquel para el que está diseñado. Cualquier uso diferente al indicado debe considerarse indebido y peligroso y expone al usuario a riesgos de naturaleza eléctrica y daños a las personas. Cuando se decida desechar este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Antes de conectar el aparato a la red de alimentación, compruebe que la tensión indicada en los datos técnicos se corresponde con la de la red local y no utilice tomas o alargadores eléctricos no compatibles con lo indicado en los datos técnicos. No utilice el aparato si el cable, el enchufe o algunas de sus partes están dañados. Asegúrese de que el cable de alimentación se mantiene debidamente alejado del aparato y que no está en contacto con las partes calientes del mismo o aplastado sobre bordes o aristas cortantes. Nunca desconecte el aparato tirando del cable. Después de utilizar el aparato, desconecte el hilo conductor de la fuente eléctrica y espere hasta que se enfríe antes de guardarlo y de proceder a su limpieza. No utilice el aparato cerca de otras personas o animales. Todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación (si fuera preciso), deberán realizarlas únicamente técnicos autorizados y expertos, para prevenir cualquier riesgo. Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor de la mano cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica. En caso de tormenta, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Desenrolle el cable por completo antes de utilizar el aparato. No tire ni transporte el aparato por medio del cable

de alimentación. No utilice el cable de alimentación como asa. No tire del cable de alimentación alrededor de aristas cortantes ni lo apoye sobre superficies calientes. Guarde el presente manual de uso, junto con las instrucciones, durante toda la vida útil del aparato, para futuras consultas. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también toda la documentación. Si al leer este manual de instrucciones algunas partes le resultaran difíciles de entender o le surgieran dudas, antes de utilizar el aparato, póngase en contacto con la empresa en la dirección indicada. ¡Atención! Compruebe de forma periódica el correcto ajuste de los tornillos que pudiera llevar el aparato, su estado de desgaste y asegúrese de que funciona correctamente. El uso de accesorios no recomendados o no suministrados por el fabricante puede conllevar riesgos de incendio, choque eléctrico o daños a personas. Desconecte siempre el aparato cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo o realizar su mantenimiento. No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.). No lo utilice al aire libre. No lo deje sin vigilancia mientras está conectado a la red eléctrica. No utilice el aparato con las manos o los pies mojados o descalzos.



ATENCIÓN!

Peligro de asfixia. Los elementos de embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen fuentes potenciales de peligro. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños. No es un juguete. Durante el uso, asegúrese de que los niños no toquen el aparato.

Si el cable flexible externo de este aparato está dañado, deberá ser reemplazado únicamente por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado equivalente con el fin de evitar cualquier riesgo. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia o el conocimiento necesario siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o tras recibir instrucciones sobre la utilización segura del aparato y entender los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario no podrán ser llevadas a cabo por niños, a no ser que tengan más de 8 años

y lo hagan bajo supervisión. Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años y guárdelo en un lugar seco y seguro.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control separado.



No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. No utilice el aparato cerca de pilas o fregaderos llenos de agua. Nunca sumerja el cuerpo motor en agua ni lo ponga debajo del grifo con agua corriente. Nunca haga funcionar el aparato sin alimentos. Este aparato no ha sido diseñado para un uso continuado. Siempre deje enfriar el aparato durante algunos minutos antes de volver a utilizarlo. ¡ATENCIÓN! Asegúrese de utilizar el aparato correctamente y de hacerlo única y exclusivamente de conformidad con las instrucciones de uso. No utilice el aparato si el cuerpo motor o sus accesorios están dañados. Nunca toque las partes en movimiento. Nunca quite la tapa del accesorio montado en el cuerpo motor mientras el aparato está en funcionamiento. Apague el aparato antes de cambiar los accesorios y asegúrese de que esté completamente apagado. Antes de introducir los alimentos, asegúrese de que estén a temperatura ambiente. No introduzca alimentos calientes. Antes de utilizar el aparato, lave las partes en contacto con los alimentos.

Componentes

1. Visor
2. Tapa
3. Palas de amasado
4. Cubeta
5. Cuadro de mando
6. Vaso medidor
7. Medidor grande
8. Medidor pequeño
9. Gancho para retirar las palas



Cuadro de mando

1. Selector de programas
2. Selector de peso
3. Disminución temporizador
4. Aumento temporizador
5. Selector de dorado
6. Start/stop



Conecte el enchufe a una toma de corriente; la máquina emitirá una señal acústica y la pantalla mostrará un temporizador preestablecido. Las selecciones preestablecidas son: programa 1, peso 1250 g, dorado medio.

Funciones de los botones

Start/stop

Pulse una vez para iniciar el programa seleccionado. Se encenderá el indicador correspondiente y se iniciará el programa.

Todos los botones, excepto Start/stop, se desactivan durante la elaboración.

Mantenga pulsado durante aproximadamente 0,5 segundos para pausar la elaboración durante aproximadamente 3 min (y luego reanudar la elaboración hasta que se complete). Esta función es útil para introducir ingredientes durante la elaboración abriendo la tapa.

Mantenga pulsado durante unos 3 segundos para cancelar el programa seleccionado anteriormente.

La selección será confirmada por una señal acústica.

Menu

Pulse para seleccionar uno de los 15 programas disponibles.

Color: (selector de dorado)

Pulse para seleccionar el dorado deseado:

Light= claro

Medium= medio

Dark= oscuro

Rapid= rápido

La función Rapid permite una elaboración y una cocción más rápidas y solo se puede seleccionar en los programas del 1 al 4.

La selección del dorado no es posible en los programas 9, 10, 11, 12, 13.

Weight

Pulse para elegir el peso bruto de la masa deseado. Pulsando este botón de forma consecutiva, la flecha indicará la selección correspondiente: 1000 g, 1250 g, 1500 g.

Esta función no es ajustable en los programas 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

Timer +/- (selección inicio programado)

Pulse para posponer el inicio de la elaboración. Después de seleccionar el programa deseado, pulse +/- para aumentar/disminuir el tiempo de parada de la elaboración.

Configure esta función solo después de haber seleccionado menú, programa, peso y dorado.

El final de la elaboración se puede programar hasta un máximo de 15 horas.

Esta función no afecta al tiempo real de elaboración del programa que elija, sino que pospone el inicio de la elaboración para hacer que el programa finalice cuando expire el temporizador indicado.

Para confirmar la selección, pulse Start/stop.

Notas:

No utilice esta función si trabaja con materias primas frescas (tales como huevos, leche, nata, queso, diferentes tipos de lácteos), cuyas propiedades podrían verse comprometidas durante la espera.

No se puede seleccionar un inicio diferido inferior al tiempo del programa.

El tiempo programado incluye el tiempo de elaboración completo del programa seleccionado. Una vez finalizado el programa de cocción, la panificadora cambiará al ajuste Keep warm (mantener caliente) durante 1 hora.

Esta función no está disponible para los programas 9, 11, 12, 13.

Programas

1. Pan básico:

Para pan blanco o mixto, elaborado principalmente con harina de trigo blando (Manitoba, harina tipo 0, harina tipo 00).

2. Pan francés:

Para un pan ligero a base de harina refinada (tipo 0 o 00). El pan suele ser blando y con una corteza crujiente. Este programa no es adecuado para recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.

3. Pan integral:

Para la preparación de panes que contengan cantidades importantes de harina integral o de centeno, las cuales requieren un mayor tiempo de amasado y fermentación. El resultado será un pan compacto con una corteza gruesa y crujiente.

4. Pan dulce:

Para panes a los que se les agreguen zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate. Debido a una fermentación más larga, el pan que se obtendrá será suave y ligero.

5. Pan brioche:

Ideal para preparar productos dulces con levadura como el pan brioche.

6. Pan sin gluten:

Para preparar masas sin gluten.

7. Superrápido:

El tiempo de preparación es más corto que el del programa «pan básico». El resultado será un pan más pequeño que el que se obtiene con las cantidades para el pan básico y con una consistencia interna más densa.

8. Tartas:

Amasa, fermenta y cocina, ideal para tartas.

9. Solo amasado:

Programa que solo hace la masa.

10. Amasado y fermentación:

Programa que hace la masa y la fermentación, ideal para la preparación de focaccia y pizza.

11. Amasado para pasta fresca:

Ideal para preparar la masa para pasta fresca.

12. Yogur:

Elaboración y fermentación que permiten preparar yogur.

13. Mermelada:

Utilice este programa para hacer mermeladas y confituras con varios tipos de frutas.

14. Solo cocción:

Este programa realiza únicamente la cocción. Ideal para hornear principalmente un pan previamente preparado o si la cocción interna no está completa.

15. Personalizable.

Programa totalmente personalizable

Con esta función será posible modificar los tiempos de las diferentes fases de elaboración. El tiempo parcial de la fase parpadeará y la flecha indicará la fase que se está personalizando, siguiendo esta secuencia:

Primer amasado, primera fermentación, segundo amasado, segunda fermentación, cocción, mantener caliente de 0 a 60 min (preajustado a 60 min).

Notas

Para modificar los tiempos de elaboración, utilice los botones Timer + y -.

Para confirmar las distintas configuraciones, pulse el botón Weight.

Para no utilizar una fase de elaboración, ajuste el temporizador correspondiente a 0.

En este modo, el peso no se puede seleccionar.

Función Keep warm (mantener caliente):

Cuando se selecciona un programa que incluye el proceso de cocción, al final de este, la máquina emitirá una señal acústica repetida y cambiará al modo Keep warm durante 1 hora. La pantalla mostrará «0:00».

Avisos de error en la pantalla

H:HH: la temperatura en la cubeta es demasiado alta. Pulse Start/stop para interrumpir el programa, desconecte el enchufe de la toma de corriente y abra la tapa. Deje enfriar por completo durante 10-20 min antes de reiniciar.

E:EO: este aviso indica que el sensor de temperatura está desconectado.

Pulse el botón Start/stop para detener el programa y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con la empresa en la dirección que figura en el embalaje.

Primer uso

Retire todos los materiales de embalaje.

Limpie todas las partes siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza y mantenimiento».

Seleccione el programa 14 sin carga durante unos 10 min. Deje enfriar y vuelva a limpiar todas las partes. El aparato puede emitir un poco de humo y/o olor cuando se enciende por primera vez, lo cual es completamente normal.

Seque bien todos los componentes y móntelos correctamente. Ahora la unidad está lista para el primer uso.

Instrucciones

Inserte la cubeta en su alojamiento y asegúrese de que quede correctamente fijada en los enganches del motor. Luego inserte las dos palas de amasado en los ejes de la cubeta hasta el fondo.

Agregue los ingredientes en la cubeta.

Introduzca siempre los ingredientes tal y como se indica a continuación: primero agregue los líquidos a temperatura ambiente (agua), las sal y los aceites; luego los ingredientes secos (harina, azúcar); finalmente, la levadura y todos los ingredientes que deben estar separados de los líquidos o los aceites.

Haga un pequeño hoyo en la harina con el dedo para agregar la levadura.

Conecte el enchufe a una toma de corriente, pulse Menu hasta seleccionar el programa deseado.

Nunca levante la tapa sin haber pausado el programa.

Al final del tiempo de elaboración, el aparato entrará en modo Keep warm durante 60 min.

Si no desea mantener el pan caliente, pulse Start/stop durante 3 segundos para cancelar este modo.

Deje que el pan se enfríe durante unos 5 min dejando la tapa abierta. Desconecte la unidad de la toma de corriente y retire la cubeta mediante el asa correspondiente.

Utilice guantes de horno, ponga la cubeta boca abajo y agítela suavemente hasta que se desprenda el pan. Deje enfriar el pan durante unos veinte min y retire las palas insertadas en el pan con el gancho correspondiente.

Sirva el pan.

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere a que la unidad se enfríe por completo.

Limpie el cuerpo exterior con un paño húmedo.

No sumerja la unidad en agua ni en otros líquidos.

No utilice detergentes químicos abrasivos.

Limpie las partes extraíbles con agua y un detergente neutro. Consejo: para facilitar la limpieza, deje secar la harina y la masa durante unas dos horas.

Seque todo bien y vuelva a montar.

Problemas y soluciones

Problema	Causa	Solución
Olor a quemado.	Se han derramado harina u otros ingredientes en el compartimento de cocción.	Detenga la máquina y déjela enfriar por completo. Retire los ingredientes derramados del compartimento de cocción.
Los ingredientes no se mezclan bien entre sí.	<ul style="list-style-type: none"> - La cubeta o las palas no se han insertado correctamente. - Se ha superado la capacidad máxima. 	<ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que la cubeta y las palas se hayan instalado correctamente. - Mida el peso de los alimentos y compruebe que no supere los 1500 g en total.
La pantalla muestra H:HH cuando se pulsa Start/stop.	La temperatura interna de compartimento de cocción es demasiado elevada.	<ul style="list-style-type: none"> - Deje enfriar la unidad. - Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire la cubeta. - Deje que se enfríe durante unos 15-30 min antes de reanudar el uso.
El pan está demasiado alto y levanta la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiados ingredientes. - Demasiada levadura. - No se agregó la sal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mida el peso de los alimentos y compruebe que no supere los 1500 g en total. - Reduzca la levadura. - Agregue la sal.
El pan no fermenta, está demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> - Los ingredientes no se midieron correctamente. - Líquidos con una temperatura demasiado alta o demasiado baja. - La tapa se levantó durante la cocción. - Levadura caducada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe el peso de los ingredientes. - Los líquidos deben estar a temperatura ambiente. - No abra la tapa. - Compruebe la caducidad de la levadura.
El dorado del pan es demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> - Se levantó la tapa durante la cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> - No abra la tapa durante la cocción.

	<ul style="list-style-type: none"> - El nivel de dorado seleccionado es demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccione un nivel de dorado más alto.
El dorado del pan es demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> - Se agregó demasiada azúcar. - El nivel de dorado seleccionado es demasiado alto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduzca la cantidad de azúcar. - Seleccione un nivel de dorado más bajo.
El visor está empañado.	<ul style="list-style-type: none"> - Condensación durante el amasado o la fermentación. - Visor sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> - La condensación suele desaparecer durante la cocción. - Limpie a fondo el visor entre usos.
La paleta de amasado no sale del pan.	Corteza gruesa.	Espera a que el pan se enfríe y retire la paleta con el gancho suministrado.
El pan presenta un cráter en la parte superior después de la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiada levadura o agua. - Error al elegir el programa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilice menos levadura/agua. - Seleccione un programa adecuado para el resultado que desea obtener.
El pan elaborado tiene siempre una forma distinta.	La forma varía según el tipo de harina.	Las harinas integrales o multicereales son más densas y pueden producir un pan menos espeso que el blanco.
El fondo del pan está vacío o tiene un agujero en el interior.	<ul style="list-style-type: none"> - Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. - Agua demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe las cantidades de levadura y sal. - El agua debe estar a temperatura ambiente.
Pan pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiado líquido. - Programa incorrecto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduzca el líquido introducido. - Consulte el programa elegido.
El pan se aplasta al rebanarlo.	El pan está demasiado caliente.	Déjelo enfriar durante unos 15-30 min antes de rebanarlo.
El pan es denso y pesado.	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiada harina. - Harina vieja. - Agua insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduzca la harina. - Utilice harina que no se haya almacenado durante demasiado tiempo. - Agregue agua.

Recetas

Programa	Secuencia	Ingredientes	Peso/cantidad	Peso/cantidad	Peso/cantidad	Notas
			1000 g	1250 g	1500 g	
1	1	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sal	1 medidor pequeño	2 medidores pequeños	3 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	Verter en el ángulo
	4	Aceite	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Harina	4 vasos/560 g	5 vasos/700 g	6 vasos/840 g	
	6	Leche en polvo	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	
	7	Levadura instantánea	0,5 medidor pequeño	0,8 medidor pequeño	1 medidor pequeño	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
2	1	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sal	1 medidor pequeño	2 medidores pequeños	3 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Verter en el ángulo
	4	Aceite	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Harina	4 vasos/560 g	5 vasos/700 g	6 vasos/840 g	
	6	Levadura instantánea	0,5 medidor pequeño	0,8 medidor pequeño	1 medidor pequeño	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
3	1	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sal	1 medidor pequeño	2 medidores pequeños	3 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Verter en el ángulo
	4	Aceite	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Harina de trigo blando	2 vasos/280 g	2,5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	
	6	Harina integral	2 vasos/280 g	2,5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	

	7	Levadura instantánea	1 medidor pequeño	1,5 medidor pequeño	1,75 medidor pequeño	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
	8	Leche en polvo	3 medidores grandes	4 medidores grandes	4 medidores grandes	
4	1	Agua	330 ml	420 ml	510 ml	
	2	Sal	0,5 medidor pequeño	1 medidor pequeño	1,5 medidor pequeño	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	0,25 vaso	0,5 vaso	0,75 vaso	Verter en el ángulo
	4	Aceite	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Leche en polvo	3 medidores grandes	4 medidores grandes	4 medidores grandes	
	6	Harina	4 vasos/560 g	5 vasos/700 g	6 vasos/840 g	
	7	Levadura instantánea	0,5 medidor pequeño	0,8 medidor pequeño	1 medidor pequeño	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
5	1	Leche	200 ml	300 ml	400 ml	
	2	Mantequilla blanda	150 g	150 g	180 g	
	3	Sal	1,5 medidor pequeño	2 medidores pequeños	2,5 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	4	Azúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Verter en el ángulo
	5	Harina	4 vasos	5 vasos	6 vasos	
	6	Levadura instantánea	1 medidor grande	1,5 medidor grande	1,75 medidor grande	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
6	1	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	
	2	Sal	1 medidor pequeño	2 medidores pequeños	3 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Verter en el ángulo
	4	Aceite	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	

	5	Harina sin gluten	2 vasos/280 g	2,5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	
	6	Almidón de maíz	2 vasos/280 g	2,5 vasos/350 g	3 vasos/420 g	
	7	Levadura instantánea	0,5 medidor pequeño	0,8 medidor pequeño	1 medidor pequeño	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
7	1	Agua	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura del agua 40-50 °C
	2	Sal	1,5 medidor pequeño	2 medidores pequeños	2,5 medidores pequeños	Verter en el ángulo
	3	Azúcar	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	Verter en el ángulo
	4	Aceite	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	
	5	Harina	4 vasos/560 g	5 vasos/700 g	6 vasos/840 g	
	6	Levadura instantánea	1,5 medidor pequeño	2 medidores pequeños	2,5 medidores pequeños	Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
8	1	Agua	30 ml			Batir bien los huevos con el agua y el azúcar y verter todo en la cubeta.
	2	Huevos	8			
	3	Azúcar	1 vaso			
	4	Mantequilla	2 medidores grandes			
	5	Harina	4 vasos/560 g			
	6	Levadura instantánea	1 medidor pequeño			Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
9	1	Agua	330 ml			

	2	Sal	1 medidor pequeño			Verter en el ángulo
	3	Aceite	3 medidores grandes			
	4	Harina	4 vasos/560 g			
10	1	Agua	610 ml			
	2	Sal	3 medidores pequeños			Verter en el ángulo
	3	Aceite	5 medidores grandes			
	4	Harina	7 vasos/890 g			
	5	Levadura instantánea	2 medidores pequeños			Hacer un hoyo en la harina y verter la levadura sin que toque los líquidos
11	1	Agua	620 ml			
	2	Sal	1 medidor pequeño			
	3	Aceite	3 medidores grandes			
	4	Harina	8 vasos			
12	1	Leche	1800 ml			
	2	Yogur con fermentos vivos	180 ml			
13	1	Pulpa de fruta	5 vasos			Al gusto: - Agregue agua para reducir la densidad. - Agregue el azúcar.
	2	Pectina	1 vaso			
	3	azúcar	1 vaso			
14		Ajuste la temperatura pulsando el selector de dorado.				
15		Programa totalmente personalizable.				

P - MEDIDAS DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

Atenção! Leia as instruções antes da utilização. Leia todos os avisos de segurança e todas as instruções. A falta de cumprimento dos presentes avisos e instruções pode provocar choques elétricos, incêndios e/ou infortúnios graves. Advertência! Quando se utilizam aparelhos alimentados eletricamente, observe sempre as normais precauções de segurança para reduzir o risco de incêndio, choques elétricos, lesões pessoais e danificações materiais. O aparelho é destinado somente para o uso doméstico e para as funções indicadas nesse manual. Não é adaptado para uso profissional. Não utilize o aparelho para usos diferentes daquele pelo qual ele foi concebido. Qualquer utilização diferente daquela indicada deve ser considerada imprópria e perigosa e expõe o utilizador aos riscos de natureza elétrica e às danificações às pessoas. Quando decidir eliminar esse aparelho como rejeito, é recomendável torná-lo inutilizável cortando seu cabo de alimentação. Antes de conectar o aparelho na rede de alimentação, verifique se a tensão indicada nos dados técnicos corresponde com aquela da rede local e não utilize tomadas ou extensões elétricas não compatíveis com o que está indicado nos dados técnicos. Não utilize o aparelho se qualquer uma de suas partes estiver danificada. Verifique se o cabo de alimentação está sendo adequadamente mantido longe do aparelho e que ele não entre em contato com as partes quentes do mesmo ou que fiquem pressionadas entre bordas ou cantos cortantes. Nunca desconecte o aparelho puxando pelo cabo. Após ter utilizado o aparelho, desconecte o fio condutor da fonte elétrica e aguarde seu esfriamento antes de guardá-lo e de proceder com a limpeza. Não utilize o aparelho em proximidade de outras pessoas ou animais. Todos os consertos, inclusive a (eventual) substituição do cabo de alimentação, devem ser realizados somente por técnicos autorizados e especializados, para dessa maneira prevenir qualquer risco. Nunca enrole o cabo de alimentação em volta da mão quando o aparelho estiver conectado na rede elétrica. Em caso de temporal, desconecte o cabo de alimentação da tomada de corrente. Estique completamente o cabo antes da utilização. Não puxe ou transporte o aparelho através do fio de alimentação. Não utilize o fio de alimentação como empunhadura. Não puxe o fio

de alimentação em volta de cantos afiados e não apoie-o sobre superfícies quentes. Guarde esse livrinho de utilização, junto com as instruções, durante toda a vida do aparelho, para que ele possa ser consultado se necessário. Se for ceder o aparelho para terceiros, entregue também toda a documentação. Se durante a leitura desse livrinho de instruções de utilização algumas partes estiverem difíceis de serem entendidas ou se houverem dúvidas, antes de utilizar o produto procure a empresa no endereço indicado. Atenção! Controle periodicamente se os eventuais parafusos presentes foram apertados corretamente, o estado do desgaste do aparelho e verifique o correto funcionamento do aparelho. A utilização de acessórios não aconselhados ou não fornecidos pelo construtor do aparelho pode comportar riscos de incêndios, choques elétricos ou danificações às pessoas. Desconecte sempre o aparelho da alimentação se for deixá-lo sem supervisão e antes de montá-lo, desmontá-lo, limpá-lo ou realizar sua manutenção. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.). Não utilize o aparelho ao ar livre. Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto ele estiver conectado na rede elétrica. Não utilize o aparelho se suas mãos estiverem molhadas ou seus pés molhados ou descalços.



ATENÇÃO!

Perigo de sufocamento. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças enquanto potenciais fontes de perigo. Mantenha o saco de plástico longe do alcance das crianças. Não é um brinquedo. Durante a utilização controle que as crianças não entrem em contato o aparelho.

Se o cabo flexível externo desse aparelho estiver danificado, ele deve ser substituído exclusivamente pelo construtor, pelo seu serviço de assistência, ou por profissionais especializados equivalentes, para dessa maneira evitar qualquer perigo. O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade não inferior aos 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento se lhes foi garantida uma supervisão adequada ou se receberam instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e entenderam os perigos correlacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As

operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças, a não ser que elas tenham mais que 8 anos e estejam sendo supervisionadas. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos e guarde-o em um lugar seco e seguro.

O aparelho não é destinado para ser utilizado através de um temporizador externo ou com um sistema de controle separado.



Não mergulhe o aparelho na água ou em outros líquidos. Não utilize o aparelho em proximidade de banheiras ou pias cheias de água. Não mergulhe o corpo motor na água e nunca coloque-o debaixo de uma torneira de água corrente. Nunca faça funcionar o aparelho sem alimentos. Esse aparelho não foi concebido para ser utilizado continuamente. Deixe sempre o aparelho esfriar por alguns minutos entre cada utilização. **ATENÇÃO!** Tome cuidado para não utilizar o aparelho de forma errada e de utilizá-lo exclusivamente em conformidade com as instruções de utilização. Não utilize o aparelho se o corpo motor ou os seus acessórios estiverem danificados. Nunca toque as partes em movimento. Nunca remova a tampa do acessório montado no corpo motor enquanto o aparelho estiver acionado. Desligue o aparelho antes de trocar os acessórios e verifique se o mesmo está completamente desligado. Antes de introduzir os alimentos verifique se eles estão em temperatura ambiente. Não introduza alimentos quentes. Antes da utilização lave as partes que estão em contato com os alimentos.

Componentes

1. Janela
2. Tampa
3. Pás misturadoras
4. Cesta
5. Painel de controle
6. Copo medidor
7. Medidor grande
8. Medidor pequeno
9. Gancho para a remoção das pás



Painel de controle

1. Seleccionador programas
2. Seleccionador peso
3. Diminuição temporizador
4. Aumento temporizador
5. Seleccionador douração
6. Start/stop



Conecte o plugue em uma tomada de corrente, a máquina emitirá um sinal acústico e no mostrador aparecerá um temporizador pré-regulado. As seleções pré-reguladas são: programa 1, peso 1250g, douração média.

Função dos interruptores

Start/stop

Aperte uma vez para acionar o programa selecionado. O indicador correspondente se iluminará e o programa se acionará.

Todos os interruptores, exceto start/stop se desativam durante o processamento.

Mantenha apertado por aproximadamente 0.5 segundos para pausar o processamento por aproximadamente 3 minutos (para em seguida reiniciar o processamento até seu completamento). Essa função é útil para introduzir ingredientes durante o processamento abrindo a tampa.

Mantenha apertado por aproximadamente 3 segundos para anular o programa selecionado em precedência.

A seleção é confirmada por um sinal acústico.

Menu

Aperte para selecionar um dos 15 programas disponíveis.

Color (seleccionador douração)

Aperte para selecionar a douração desejada:

Light= claro

Medium= médio

Dark= escuro

Rapid= rápido

A função Rapid permite um processamento e um cozimento mais rápido e é selecionável somente nos programas de 1 até 4.

A seleção da douração não é possível nos programas 9, 10, 11, 12, 13.

Weight

Aperte para selecionar o peso bruto da mistura desejada. Apertando consecutivamente a seta indicará a seleção relativa: 1000g, 1250g, 1500g.

Essa função não pode ser regulada nos programas 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

Timer +/- (seleção acionamento programado)

Aperte para adiar o começo do processamento. Após ter selecionado o programa desejado, aperte +/- para aumentar/diminuir o tempo de interrupção do processamento.

Regule essa função somente após ter selecionado menu, programa, peso e douração.

É possível programar o fim do processamento até no máximo 15 horas.

Essa função não influi no tempo real de processamento do programa que foi escolhido, mas sim adia o começo do processamento para fazer terminar o programa no final do temporizador indicado.

Para confirmar a seleção, aperte start/stop.

Notas:

não utilize essa função se forem realizados processamentos com matérias primas frescas, cujas propriedades pode ser comprometidas durante a espera (como por exemplo ovos, leite, creme de leite, queijo, laticínios vários).

Não é possível selecionar um acionamento adiado inferior ao tempo do programa.

O tempo regulado inclui o tempo de processamento completo do programa escolhido. Depois que o programa de cozimento terminar, a máquina para o pão passará para a regulação Keep warm (mantenha quente) por 1 hora.

Essa função não está disponível para os programas 9, 11, 12, 13.

Programas

1. Pão base:

Para um pão branco ou misto, consistente principalmente de farinha de trigo de grão mole (Manitoba, farinha de tipo 0, farinha de tipo 00).

2. Pão francês:

Para um pão leve com base de farinha refinada (de tipo 0 ou 00). Normalmente o pão é macio e tem uma casca crocante. Esse programa não é adaptado para receitas que necessitam de manteiga, margarina ou leite.

3. Pão integral:

Para a preparação de um pão que contém uma quantidade significativa de farinha integral ou de centeio, que necessitam de um tempo maior de mistura e fermentação. O resultado será um pão compacto e com casca espessa e crocante.

4. Pão doce:

Para um pão com acréscimo de sumos de fruta, coco ralado, uva passa, fruta seca, chocolate. Devido à uma fermentação mais longa o pão que se obtém será mais macio e leve.

5. Pão brioche:

Ideal para a preparação de doces fermentados como o pão brioche.

6. Pane sem glúten:

Para a preparação de misturas sem glúten.

7. Super rápido:

O tempo de preparação é mais breve respeito ao programa do pão base. O resultado será um pão menor respeito àquele obtido com as quantidades para o pão base e com a consistência interior mais densa.

8. Torta:

Mistura, fermenta e cozinha, ideal para tortas.

9. Somente mistura:

Programa que realiza somente a mistura.

10. Mistura e fermentação:

Programa que realiza a mistura e a fermentação, ideal para a preparação de focaccia, pizza.

11. Mistura para massa fresca:

Ideal para a preparação da mistura para a massa fresca.

12. Iogurte:

Processamento e fermentação que permitem a preparação do iogurte.

13. Geleia:

Utilize esse programa para realizar geleias e compotas de frutas de vários tipos.

14. Somente cozimento:

Esse programa realiza somente o cozimento. Ideal para cozinhar mais um pão preparado em precedência ou se o cozimento interno não estiver completo.

15. Personalizável.

Programa totalmente personalizável

Com essa função será possível modificar os tempos das diferentes fases do processamento. O tempo parcial dessa fase piscará a seta indicando a fase que se está personalizando seguindo essa sequência:

Primeira mistura, primeira fermentação, segunda mistura, segunda fermentação, terceira fermentação, cozimento, mantém quente de 0 até 60 min (pré-regulado em 60 min).

Notas

Para modificar os tempos do processamento, utilize os interruptores timer + e -.

Para confirmar as várias regulações aperte o interruptor weight.

Para não utilizar uma fase do processamento, regule o relativo timer no 0.

Nessa modalidade o peso não é selecionável.

Função Keep warm (manter quente):

Quando se seleciona um programa que inclui o processo de cozimento, no final do mesmo, a máquina emitirá um sinal acústico repetido e passará para a modalidade keep warm por 1 hora. No mostrador aparecerá 0:00.

Avisos de erro no mostrador

H:HH: a temperatura na cesta é alta demais. Aperte start/stop para interromper o programa, desconecte o plugue da tomada de corrente e abra a tampa. Deixe esfriar completamente por 10-20 minutos antes de acionar novamente.

E:EO: esse aviso indica que o sensor da temperatura está desconectado.

Aperte o interruptor start/stop para parar o programa e desconectar o plugue da tomada de corrente. Contacte a empresa no endereço descrito na embalagem.

Primeira utilização

Remova todas as partes da embalagem.

Limpe todas as partes seguindo as instruções descritas no parágrafo Limpeza e manutenção.

Regule a máquina no programa 14 sem nada dentro por aproximadamente 10 min. Deixe esfriar e limpe de novo todas as partes. O aparelho pode emitir um pouco de fumaça e/ou cheiro quando ele for acionado pela primeira vez, isso é totalmente normal.

Seque todos os componentes minuciosamente e monte-os de forma correta. Agora a unidade está pronta para a primeira utilização.

Instruções

Introduza a cesta no apósito alojamento e verifique se ela se bloqueou corretamente nos ganchos do motor. Introduza em seguida as duas pás misturadoras nos eixos da cesta até o fim.

Acrescente os ingredientes na cesta.

Introduza sempre ingredientes como indicado aqui em seguida: introduza primeiro os líquidos em temperatura ambiente (água), sal e óleos; em seguida, acrescente os ingredientes secos (farinha, açúcar); no final, o fermento ou todos os ingredientes que devem ficar separados dos líquidos ou dos óleos.

Realize uma pequena cavidade na parte superior da farinha com o dedo para acrescentar o fermento.

Conecte o plugue em uma tomada de corrente, aperte menu até selecionar o programa desejado.

Nunca levante a tampa sem pausar antes o programa.

No final do tempo de processamento, o aparelho passará para a modalidade Keep warm por 60 min.

Se não desejar manter o pão quente, aperte start/stop por 3 segundos para anular essa modalidade.

Deixe o pão esfriar por aproximadamente 5 minutos deixando a tampa aberta. Desconecte a unidade da tomada de corrente e remova a cesta através da apósita empunhadura.

Utilize luvas para forno, revire a cesta e sacuda delicadamente até quando o pão não se desgruda. Deixe esfriar o pão por aproximadamente 20 minutos e extraia as pás introduzidas no pão através do apósito gancho.

Sirva o pão.

Limpeza e manutenção

Desconecte o plugue da tomada de corrente e aguarde o esfriamento completo da unidade.

Limpe o corpo externo com um pano húmido.

Não mergulhe a unidade na água ou em outros líquidos.

Não utilize detergentes químicos abrasivos.

Lave as partes removíveis com água e detergente neutro. Conselho: para facilitar a limpeza deixe secar por 2 horas aproximadamente a farinha e a mistura.

Seque minuciosamente tudo e monte de volta.

Problemas e soluções

Problema	Causa	Solução
Cheiro de queimado.	Farinha ou outros ingredientes foram derramados no vão de cozimento.	Pare a máquina e deixe-a esfriar completamente. Remova os ingredientes derramados no vão de cozimento.
Os ingredientes não se misturam bem entre eles.	<ul style="list-style-type: none">- A cesta ou as pás não foram posicionadas corretamente.- A capacidade máxima foi ultrapassada.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se a cesta e as pás foram posicionadas corretamente.- Verifique o peso dos alimentos e controle que os mesmos não ultrapassem 1500g totais.
No mostrador aparece H:HH quando se aperta start/stop.	A temperatura interna do vão de cozimento está alta demais.	<ul style="list-style-type: none">- Deixe esfriar a unidade.- Desconecte a unidade, abra a tampa e remova a cesta.- Deixe esfriar por 15-30 min antes de recomeçar a utilização.
O pão ficou alto demais e levanta a tampa.	<ul style="list-style-type: none">- Ingredientes demais.- Fermento demais.- Não foi acrescentado sal.	<ul style="list-style-type: none">- Medir o peso dos alimentos e verifique que eles não ultrapassem 1500g totais.- Diminua o fermento.- Acrescente sal.
O pão não fermenta, ele fica baixo demais.	<ul style="list-style-type: none">- Ingredientes não misturados corretamente.- Líquidos com uma temperatura alta demais ou baixa demais.- A tampa foi levantada durante o cozimento.- Fermento vencido.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique o peso dos ingredientes.- Os líquidos devem estar em temperatura ambiente.- Não abra a tampa.- Verifique o vencimento do fermento.

	<ul style="list-style-type: none"> - A tampa foi levantada durante o cozimento. - Fermento vencido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique o vencimento do fermento.
A douração do pão está clara demais.	<ul style="list-style-type: none"> - A tampa foi levantada durante o cozimento. - O nível de douração selecionado é baixo demais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Não abra a tampa durante o cozimento. - Selecione um nível de douração superior.
A douração do pão está escura demais.	<ul style="list-style-type: none"> - Foi acrescentado açúcar demais. - O nível de douração selecionado é alto demais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminua a quantidade de açúcar. - Selecione um nível de douração inferior.
A janela está embaçada.	<ul style="list-style-type: none"> - Condensa durante a mistura ou a fermentação. - Janela suja. 	<ul style="list-style-type: none"> - A condensação normalmente desaparece durante o cozimento. - Limpe bem a janela entre uma utilização e outra.
A pá misturadora não sai do pão.	Casca espessa.	Espere que o pão se esfrie e remova a pá com o gancho em dotação.
O pão tem um buraco na parte posterior após o cozimento.	<ul style="list-style-type: none"> - Fermento ou água demais. - Erro na escolha do programa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilize menos fermento/água. - Selecione um programa adaptado ao resultado que se deseja obter.
O pão produzido tem sempre uma forma diferente.	A forma varia em base ao tipo de farinha.	As farinhas integrais e multi-cereais são mais densas e podem produzir um pão menos espesso do pão branco.
O fundo do pão está vazio ou furado no interior.	<ul style="list-style-type: none"> - Mistura molhada demais, fermento demais, sem sal. - Água quente demais. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a quantidade de fermento e sal. - A água deve estar em temperatura ambiente.
Pão grudento.	<ul style="list-style-type: none"> - Líquido demais. - Programa errado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminua o líquido acrescentado. - Verifique o programa escolhido.
O pão afunda quando se corta.	O pão está quente demais.	Deixe esfriar por aproximadamente 15-30 min antes de fatiar.
O pão está denso e pesado.	<ul style="list-style-type: none"> - Farinha demais. - Farinha velha. - Água não suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminua a farinha. - Utilize farinha não guardada por tempo demais. - Acrescente água.

Receitas

Programa	Sequência	Ingredientes	Peso/quantidade	Peso/quantidade	Peso/quantidade	Notas
			1000g	1250g	1500g	
1	1	Água	350ml	430ml	520ml	
	2	Sal	1 medidor pequeno	2 medidores pequenos	3 medidores pequenos	Acrescente no canto
	3	Açúcar	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	Acrescente no canto
	4	Óleo	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Farinha	4 copos/560g	5 copos/700g	6 copos/840g	
	6	Leite em pó	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	
	7	Fermento instantâneo	0.5 medidor pequeno	0.8 medidor pequeno	1 medidor pequeno	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
2	1	Água	350ml	430ml	520ml	
	2	Sal	1 medidor pequeno	2 medidores pequenos	3 medidores pequenos	Acrescente no canto
	3	Açúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Acrescente no canto
	4	Óleo	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Farinha	4 copos/560g	5 copos/700g	6 copos/840g	
	6	Fermento instantâneo	0.5 medidor pequeno	0.8 medidor pequeno	1 medidor pequeno	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
3	1	Água	350ml	430ml	520ml	
	2	Sal	1 medidor pequeno	2 medidores pequenos	3 medidores pequenos	Acrescente no canto
	3	Açúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Acrescente no canto
	4	Óleo	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Farinha de grão mole	2 copos/280g	2.5 copos/350g	3 copos/420g	
	6	Farinha integral	2 copos/280g	2.5 copos/350g	3 copos/420g	

	7	Fermento instantâneo	1 medidor pequeno	1.5 medidor pequeno	1.75 medidor pequeno	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
	8	Leite em pó	3 medidores grandes	4 medidores grandes	4 medidores grandes	
4	1	Água	330ml	420ml	510ml	
	2	Sal	0.5 medidor pequeno	1 medidor pequeno	1.5 medidor pequeno	Acrescente no canto
	3	Açúcar	0.25 copo	0.5 copo	0.75 copo	Acrescente no canto
	4	Óleo	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	
	5	Leite em pó	3 medidores grandes	4 medidores grandes	4 medidores grandes	
	6	Farinha	4 copos/560g	5 copos/700g	6 copos/840g	
	7	Fermento instantâneo	0.5 medidor pequeno	0.8 medidor pequeno	1 medidor pequeno	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
5	1	Leite	200ml	300ml	400ml	
	2	Manteiga macia	150g	150g	180g	
	3	Sal	1.5 medidor pequeno	2 medidores pequenos	2.5 medidores pequenos	Acrescente no canto
	4	Açúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Acrescente no canto
	5	Farinha	4 copos	5 copos	6 copos	
	6	Fermento instantâneo	1 medidor grande	1.5 medidor grande	1.75 medidor grande	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
6	1	Água	350ml	430ml	520ml	
	2	Sal	1 medidor pequeno	2 medidores pequenos	3 medidores pequenos	Acrescente no canto
	3	Açúcar	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	Acrescente no canto
	4	Óleo	2 medidores grandes	3 medidores grandes	4 medidores grandes	

	5	Farinha sem glúten	2 copos/280g	2.5 copos/350g	3 copos/420g	
	6	Amido de milho	2 copos/280g	2.5 copos/350g	3 copos/420g	
	7	Fermento instantâneo	0.5 medidor pequeno	0.8 medidor pequeno	1 medidor pequeno	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
7	1	Água	350ml	430ml	520ml	Temperatura entre 40-50°C
	2	Sal	1.5 medidor pequeno	2 medidores pequenos	2.5 medidores pequenos	Acrescente no canto
	3	Açúcar	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	Acrescente no canto
	4	Óleo	3 medidores grandes	4 medidores grandes	5 medidores grandes	
	5	Farinha	4 copos/560g	5 copos/700g	6 copos/840g	
	6	Fermento instantâneo	1.5 medidor pequeno	2 medidores pequenos	2.5 medidores pequenos	Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
8	1	Água	30ml			Bata bem os ovos com a água e o açúcar e introduza tudo na cesta.
	2	Ovos	8			
	3	Açúcar	1 copo			
	4	Burro	2 medidores grandes			
	5	Farinha	4 copos/560g			
	6	Fermento instantâneo	1 medidor pequeno			
9	1	Água	330ml			

	2	Sal	1 medidor pequeno			Acrescente no canto
	3	Óleo	3 medidores grandes			
	4	Farinha	4 copos/560g			
10	1	Água	610ml			
	2	Sal	3 medidores pequenos			Acrescente no canto
	3	Óleo	5 medidores grandes			
	4	Farinha	7 copos/890g			
	5	Fermento instantâneo	2 medidores pequenos			Faça uma cavidade na farinha e acrescente o fermento sem tocar os líquidos
11	1	Água	620ml			
	2	Sal	1 medidor pequeno			
	3	Óleo	3 medidores grandes			
	4	Farinha	8 copos			
12	1	Leite	1800ml			
	2	iogurte com fermentos vivos	180ml			
13	1	Polpa de fruta	5 copos			A gosto:
	2	Pectina	1 copo			- Acrescente água para reduzir a densidade.
	3	Açúcar	1 copo			- Acrescente o açúcar.
14		Regule a temperatura apertando o selecionador da douração.				
15		Programa totalmente personalizável.				

GR - ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Προσοχή! Διαβάστε τις οδηγίες πριν από τη χρήση. Διαβάστε όλες τις προειδοποιήσεις ασφαλείας και όλες τις οδηγίες.

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων και οδηγιών μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή / και σοβαρό τραυματισμό. Προειδοποίηση! Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές να τηρείτε πάντα τις συνήθεις προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμών και υλικών ζημιών. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση για τις λειτουργίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς άλλους από εκείνους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Οποιαδήποτε άλλη χρήση από αυτήν που υποδεικνύεται θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη και εκθέτει τον χρήστη σε ηλεκτρικούς κινδύνους και τραυματισμούς σε άτομα. Εάν αποφασίσετε να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή ως απόβλητο, συνιστάται να τη θέσετε εκτός λειτουργίας κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο τροφοδοτικό, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στα τεχνικά δεδομένα αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου και μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές πρίζες ή προεκτάσεις που δεν είναι συμβατές με αυτές που αναφέρονται στα τεχνικά δεδομένα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή κάποια από τα μέρη της είναι κατεστραμμένα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας διατηρείται επαρκώς μακριά από τη συσκευή και δεν έρχεται σε επαφή με τα θερμά μέρη της ίδιας ή πιέζεται στις άκρες ή στις αιχμηρές άκρες. Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο. Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να αποσυνδέετε το καλώδιο από την πηγή τροφοδοσίας και να περιμένετε να κρυώσει πριν την αποθηκεύσετε και την καθαρίσετε. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε άλλα άτομα ή ζώα. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της (ενδεχόμενης) αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους και έμπειρους τεχνικούς, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος. Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από το χέρι σας όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας. Σε

περίπτωση καταιγίδας, να αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Τεντώστε εντελώς το καλώδιο πριν από τη χρήση. Μην τραβάτε ή μην μεταφέρετε τη συσκευή μέσω του καλωδίου τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας ως λαβή. Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος γύρω από αιχμηρές γωνίες και μην το ακουμπάτε πάνω σε ζεστές επιφάνειες. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για ασφαλή χρήση, μαζί με τις οδηγίες, για όλη τη διάρκεια ζωής της συσκευής, για σκοπούς διαβούλευσης. Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε επίσης ολόκληρη την τεκμηρίωση. Εάν κατά την ανάγνωση αυτού του εγχειριδίου οδηγιών είναι δύσκολο να κατανοήσετε ορισμένα μέρη ή αν προκύψουν αμφιβολίες, επικοινωνήστε με την εταιρεία στη διεύθυνση που αναφέρεται πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Προσοχή! Να ελέγχετε περιοδικά τη σωστή σύσφιξη τυχόν βιδών, την κατάσταση φθοράς της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν παρέχονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού ατόμων. Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εάν δεν την παρακολουθείτε και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό ή συντήρηση. Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος κ.λπ.). Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση βρεγμένων χεριών ή βρεγμένων ή γυμνών ποδιών.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος πνιγμού. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται στην πρόσβαση των παιδιών, καθώς αποτελούν πιθανές πηγές κινδύνου. Κρατήστε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά. Δεν είναι παιχνίδι. Κατά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έρχονται σε επαφή με τη συσκευή.

Εάν το εξωτερικό εύκαμπτο καλώδιο αυτής της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία σέρβις ή από αντίστοιχο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από

άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εφόσον εποπτεύονται ή αφού έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση τη συσκευή και την κατανόηση των κινδύνων που ενυπάρχουν σε αυτήν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που προορίζονται να πραγματοποιηθούν από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και έχουν επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών και φυλάξτε τη σε ξηρό και ασφαλές μέρος.

Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα ελέγχου.

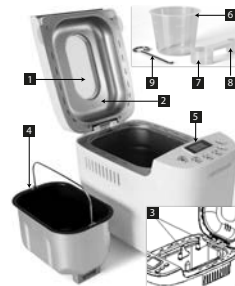


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες ή νεροχύτες γεμάτους νερό. Μην βυθίζετε το σώμα του κινητήρα σε νερό και μην το βάζετε ποτέ κάτω από βρύση τρεχούμενου νερού. Ποτέ μην λειτουργείτε τη συσκευή κενή. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για συνεχή χρήση. Πάντα αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για λίγα λεπτά μεταξύ κάθε χρήσης. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή εσφαλμένα και ότι τη χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το σώμα του κινητήρα ή τα εξαρτήματά του έχουν υποστεί ζημιά. Μην αγγίζετε ποτέ κινούμενα μέρη. Ποτέ μην αφαιρείτε το κάλυμμα του εξαρτήματος που είναι τοποθετημένο στο σώμα του κινητήρα ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα και βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς απενεργοποιημένη. Πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι αυτά είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα. Πριν από τη χρήση, πλύνετε τα μέρη που θα έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Συστατικά

1. Παράθυρο
2. Καπάκι
3. Αναδευτήρας ζυμώματος
4. Κάδος
5. Πίνακας ελέγχου
6. Κύπελλο μέτρησης
7. Μεγάλο κύπελλο μέτρησης
8. Μικρό κύπελλο μέτρησης
9. Γάντζος για την αφαίρεση των αναδευτήρων



Πίνακας Ελέγχου

1. Επιλογέας προγράμματος
2. Επιλογέας βάρους
3. Μείωση του χρονόμετρου
4. Αύξηση του χρονόμετρου
5. Επιλογέας χρώματος κόρας
6. Start/stop



Συνδέστε το φινι σε μια πρίζα, το μηχάνημα θα ηχήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα προκαθορισμένο χρονόμετρο. Οι προεπιλεγμένες επιλογές είναι: πρόγραμμα 1, βάρος 1250g, μεσαίο χρώμα κόρας.

Λειτουργίες των κουμπιών

Start/stop

Πατήστε μία φορά για να ξεκινήσει το επιλεγμένο πρόγραμμα. Η αντίστοιχη ένδειξη θα ανάψει και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει.

Όλα τα κουμπιά εκτός από το start/stop απενεργοποιούνται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 0,5 δευτερόλεπτα για να διακόψετε την επεξεργασία για περίπου 3 λεπτά (και κατόπιν συνεχίστε την επεξεργασία μέχρι να ολοκληρωθεί). Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για να βάλετε και άλλα συστατικά κατά την διάρκεια της επεξεργασίας ανοίγοντας το καπάκι.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα π.χ. για να ακυρώσετε το προηγούμενες επιλεγμένο πρόγραμμα.

Η επιλογή επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.

Μενού

Πατήστε για να επιλέξετε ένα από τα 15 διαθέσιμα προγράμματα.

Color (επιλογέας χρώματος κόρας)

Πιέστε για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα της κόρας:

Light = ελαφρύ

Medium = μεσαίο

Dark = σκούρο

Rapid = γρήγορο

Η λειτουργία Rapid επιτρέπει ταχύτερη επεξεργασία και ένα ψήσιμο πιο γρήγορο και μπορεί να επιλεγεί μόνο στα προγράμματα 1 έως 4.

Η επιλογή του χρώματος κόρας δεν είναι δυνατή στα προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13.

Weight

Πιέστε για να επιλέξετε το επιθυμητό μεικτό βάρος της ζύμης. Πατώντας διαδοχικά αυτό το κουμπί, το βέλος θα δείξει τη σχετική επιλογή: 1000g, 1250g, 1500g.

Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

Timer +/- (προγραμματισμένη επιλογή έναρξης)

πατήστε για αναβολή της έναρξης της επεξεργασίας. Αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα, πατήστε +/- για να αυξήσετε / μειώσετε το χρόνο διακοπής της επεξεργασίας.

Ορίστε αυτήν τη λειτουργία μόνο αφού επιλέξετε το μενού, το πρόγραμμα, το βάρος και το χρώμα κόρας.

Το τέλος της επεξεργασίας μπορεί να προγραμματιστεί έως και 15 ώρες το πολύ.

Αυτή η λειτουργία δεν επηρεάζει τον πραγματικό χρόνο επεξεργασίας του προγράμματος που επιλέγετε, αλλά αναβάλλει την έναρξη της επεξεργασίας για να τερματίσει το πρόγραμμα όταν λήξει ο χρόνος που υποδεικνύεται.

Για επιβεβαίωση της επιλογής, πατήστε start/stop.

Σημείωση:

μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία εάν εργάζεστε με φρέσκες πρώτες ύλες, των οποίων οι ιδιότητες θα μπορούσαν να αλλοιωθούν κατά τη διάρκεια της αναμονής (όπως αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος, τυρί, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα).

Δεν μπορεί να επιλεγεί καθυστερημένη εκκίνηση μικρότερη από την ώρα του προγράμματος.

Ο καθορισμένος χρόνος περιλαμβάνει τον πλήρη χρόνο επεξεργασίας του επιλεγμένου προγράμματος. Αφού τελειώσει το πρόγραμμα ψήσιματος, ο αρτοποιασκευαστής μεταβαίνει στη ρύθμιση keep warm (Διατήρηση ζεστού) για 1 ώρα.

Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα 9, 11, 12, 13.

Προγράμματα

1. Βασικό ψωμί:

για λευκό ή μικτό ψωμί, που αποτελείται κυρίως από μαλακό αλεύρι σίτου (Manitoba, αλεύρι τύπου 0, αλεύρι τύπου 00).

2. Γαλλικό ψωμί:

για την παρασκευή ψωμιού από ραφινάρισμένο αλεύρι (τύπου 0 ή 00). Το ψωμί είναι συνήθως μαλακό και έχει τραγανή κρούστα. Αυτό το πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο για συνταγές που απαιτούν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

3. Ψωμί ολικής αλέσεως:

για την παρασκευή ψωμιού που περιέχει σημαντικές ποσότητες αλεύρι ολικής αλέσεως ή σίκαλης, τα οποία απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο ζύμωσης και φουσκώματος. Το αποτέλεσμα θα είναι ένα συμπαγές ψωμί με μια παχιά και τραγανή κρούστα.

4. Γλυκό ψωμί:

Για ψωμί με προσθήκες όπως χυμοί φρούτων, τριμμένη καρύδα, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα. Λόγω μεγαλύτερου χρόνου φουσκώματος, το ψωμί που θα ληφθεί θα είναι μαλακό και ελαφρύ.

5. Ψωμί Brioche:

Ιδανικό για την παρασκευή γλυκών προζυμιένων προϊόντων, όπως ψωμί μπριός.

6. Ψωμί χωρίς γλουτένη:

Για την παρασκευή ζύμης χωρίς γλουτένη.

7. Πολύ γρήγορο:

Ο χρόνος προετοιμασίας είναι μικρότερος από ό, τι με το βασικό πρόγραμμα ψωμιού. το αποτέλεσμα θα είναι ένα μικρότερο καρβέλι από αυτό που λαμβάνεται με τις ποσότητες για το βασικό ψωμί και με πιο πυκνή εσωτερική συνοχή.

8. Κέικ:

Ζυμώνουμε, φουσκώνουμε και ψήνουμε, ιδανικό για κέικ.

9. Μόνο ζύωμα:

Πρόγραμμα που φτιάχνει μόνο τη ζύμη.

10. Ζύμη και φούσκωμα:

Πρόγραμμα που πραγματοποιεί ζύμη και φούσκωμα, ιδανικό για την παρασκευή focaccia, πίτσας.

11. Ζύμη για φρέσκα ζυμαρικά:

Ιδανικό για την προετοιμασία της ζύμης για φρέσκα ζυμαρικά.

12. Γασούρτι:

Επεξεργασία και ζύμωση που επιτρέπουν την παρασκευή γιαουρτιού.

13. Μαρμελάδα:

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να φτιάξετε μαρμελάδες με διάφορα είδη φρούτων.

14. Μόνο ψήσιμο:

Αυτό το πρόγραμμα εκτελεί μόνο ψήσιμο. Ιδανικό για να ψήσετε περισσότερο, ένα ψωμί προηγουμένως παρασκευασμένο ή εάν το εσωτερικό ψήσιμο του ψωμιού δεν είναι ολοκληρωμένο.

15. Προσαρμοσμένο.

Πλήρως προσαρμοσμένο πρόγραμμα

Σε αυτή τη λειτουργία είναι δυνατή η τροποποίηση των χρόνων των διαφορετικών φάσεων επεξεργασίας. Ο μερικός χρόνος της φάσης επεξεργασίας θα αναβοβλίνει και το βέλος θα δείξει τη φάση που προσαρμόζεται ακολουθώντας αυτήν την σειρά:

Πρώτη (ζύμωμα, πρώτο φούσκωμα, δεύτερο ζύμωμα, δεύτερο φούσκωμα, τρίτο φούσκωμα, ψήσιμο, διατηρήστε ζεστό από 0 έως 60 λεπτά (προκαθορισμένη έως 60 λεπτά).

Σημείωση

Για να τροποποιήσετε τους χρόνους επεξεργασίας, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα του timer + και -.

Για να επιβεβαιώσετε τις διάφορες ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί weight.

Για να μην χρησιμοποιήσετε μια φάση επεξεργασίας, ρυθμίστε το timer της στο 0.

Σε αυτήν τη λειτουργία, το βάρος δεν είναι επιλεγμένο.

Λειτουργία Keep warm (διατήρησης θερμότητας):

όταν επιλέξετε ένα πρόγραμμα που περιλαμβάνει τη διαδικασία ψήσιματος, στο τέλος αυτού, η συσκευή θα ηχεί επανειλημμένα και θα περάσει στη λειτουργία θέρμανσης για 1 ώρα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί 0:00.

Προειδοποιήσεις σφάλματος στην οθόνη

H: HH: η θερμοκρασία στο κάδο είναι πολύ υψηλή. Πατήστε start/stop για να διακόψετε το πρόγραμμα, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και ανοίξτε το καπάκι. Αφήστε να κρυώσει εντελώς για 10-20 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.

E: E0: Αυτή η προειδοποίηση υποδεικνύει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι αποσυνδεδεμένος.

Πατήστε το κουμπί start/stop για να σταματήσετε το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα. Επικοινωνήστε με την εταιρεία στη διεύθυνση που αναγράφεται στη συσκευασία.

Πρώτη χρήση

Αφαιρέστε όλα τα μέρη από τη συσκευασία.

Καθαρίστε όλα τα μέρη ακολουθώντας τις οδηγίες που δίνονται στην παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.

Ρυθμίστε τη συσκευή άδεια στο πρόγραμμα 14 για περίπου 10 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα μέρη. Η συσκευή μπορεί να εκπέμπει λίγο καπνό και / ή μυρωδιά όταν είναι ενεργοποιημένη για πρώτη φορά, αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.

Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα και συναρμολογήστε τα σωστά. Η συσκευή τώρα είναι έτοιμη για την πρώτη χρήση.

Οδηγίες

Τοποθετήστε τον κάδο στο κατάλληλο περιβλημά και βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει σωστά στα άγκιστρα του κινητήρα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τους δύο αναδευτήρες ζύμωσης στους πύρους του καλαθιού έως να εφαρμόσουν σωστά.

Προσθέστε τα υλικά στον κάδο.

Πάντα να προσθέτετε τα συστατικά όπως υποδεικνύεται παρακάτω: πρώτα προσθέτετε τα υγρά σε θερμοκρασία δωματίου (νερό), αλάτι και λάδια, στη συνέχεια προσθέτετε τα ξηρά συστατικά (αλεύρι, ζάχαρη). Τέλος τη μαγιά ή όλα τα υλικά που πρέπει να ξεχωρίσουμε από τα υγρά ή τα λάδια. Κάνουμε μια μικρή κοιλότητα πάνω από το αλεύρι με το δάχτυλό μας για να προσθέσουμε τη μαγιά.

Συνδέστε το φιν σε μια πρίζα, πατήστε το μενού μέχρι να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Ποτέ μην σηκώνετε το καπάκι χωρίς να κάνετε παύση του προγράμματος.

Στο τέλος του χρόνου επεξεργασίας, η συσκευή θα μεταβεί σε λειτουργία Keep warm για 60 λεπτά.

Εάν δεν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί ζεστό, πατήστε start / stop για 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία.

Αφήνουμε το ψωμί να κρυσώσει για περίπου 5 λεπτά αφήνοντας το καπάκι ανοιχτό. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε τον κάδο χρησιμοποιώντας την ειδική λαβή.

Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου, γυρίστε τον κάδο ανάποδα και ανακινήστε το απαλά μέχρι να ξεκολλήσει το ψωμί. Αφήστε το ψωμί να κρυσώσει για περίπου είκοσι λεπτά και αφαιρέστε τους αναδευτήρες που έχουν μείνει μέσα στο ψωμί χρησιμοποιώντας τον ειδικό γάντζο.

Ξεβρίστε το ψωμί.

Καθαρισμός και συντήρηση

Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και περιμένετε να κρυσώσει εντελώς η συσκευή.

Καθαρίστε το εξωτερικό σώμα με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά χημικά καθαριστικά.

Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Συμβουλή: για να κάνετε τον καθαρισμό πιο εύκολο, αφήστε το αλεύρι και τη ζύμη να στεγνώσουν για μερικές ώρες.

Στεγνώστε τα πάντα καλά και ξανααναρμολογήστε.

Προβλήματα και λύσεις

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Μυρωδιά καμένου.	Αλεύρι ή άλλα υλικά έχουν χυθεί στο χώρο του κάδου.	Σταματήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυσώσει εντελώς. Αφαιρέστε τα χυμένα υλικά από το χώρο του κάδου.
Τα συστατικά δεν αναμειγνύονται καλά μεταξύ τους.	<ul style="list-style-type: none"> - Το καλάθι ή οι αναδευτήρες δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά. - Έχει γίνει υπέρβαση της μέγιστης χωρητικότητας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και οι αναδευτήρες έχουν τοποθετηθεί σωστά. - Μετρήστε το βάρος των υλικών και ελέγξτε ότι δεν ξεπερνά τα 1500 γραμμάρια συνολικά.
Η οθόνη δείχνει H: HH όταν πατάτε start/stop.	Η εσωτερική θερμοκρασία του χώρου του κάδου είναι πολύ υψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> - Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει. - Αποσυνδέστε τη συσκευή, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το καλάθι. - Αφήστε να κρυσώσει για 15-30 λεπτά πριν συνεχίσετε τη χρήση.
Το ψωμί είναι πολύ φουσκωμένο και σηκώνει το καπάκι.	<ul style="list-style-type: none"> - Πάρα πολλά συστατικά. - Πάρα πολύ μαγιά. - Δεν έχει προστεθεί αλάτι. 	<ul style="list-style-type: none"> - Μετρήστε το βάρος των υλικών και ελέγξτε ότι δεν ξεπερνά τα 1500 γραμμάρια συνολικά. - Μειώστε τη μαγιά. - Προσθέστε το αλάτι.
Το ψωμί δεν φουσκώνει, είναι πολύ χαμηλό.	<ul style="list-style-type: none"> - Τα συστατικά δεν μετρήθηκαν σωστά. - Υγρά με πολύ υψηλή ή πολύ 	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε το βάρος των συστατικών. - Τα υγρά πρέπει να είναι σε

	<ul style="list-style-type: none"> - χαμηλή θερμοκρασία - Το καπάκι ανασηκώθηκε κατά το ψήσιμο. - Ληγμένη μαγιά. 	<ul style="list-style-type: none"> - θερμοκρασία δωματίου. - Μην ανοίγετε το καπάκι. - Ελέγξτε τη λήξη της μαγιάς.
Το χρώμα της κόρας του ψωμιού είναι πολύ ανοιχτό.	<ul style="list-style-type: none"> - Το καπάκι ανασηκώθηκε κατά το ψήσιμο. - Το επιλεγμένο επίπεδο ροδίσματος της κόρας είναι πολύ χαμηλό. 	<ul style="list-style-type: none"> - Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. - Επιλέξτε υψηλότερο επίπεδο ροδίσματος της κόρας.
Το ρόδισμα της κόρας του ψωμιού είναι πολύ σκούρο.	<ul style="list-style-type: none"> - Προστέθηκε πάρα πολύ ζάχαρη. - Το επιλεγμένο επίπεδο ροδίσματος της κόρας είναι πολύ υψηλό. 	<ul style="list-style-type: none"> - Μειώστε την ποσότητα της ζάχαρης. - Επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο ροδίσματος κόρας.
Το παράθυρο είναι θολό.	<ul style="list-style-type: none"> - Υδρατμοί κατά το ζύμωμα ή το φούσκωμα. - Βρώμικο παράθυρο. 	<ul style="list-style-type: none"> - Οι υδρατμοί συνήθως εξαφανίζονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. - Καθαρίστε καλά το παράθυρο μεταξύ των χρήσεων.
Ο αναδευτήρας του ζυμώματος δεν βγαίνει από το ψωμί.	Χοντρή κόρα.	Περιμένετε να κρυώσει το ψωμί και αφαιρέστε τον αναδευτήρα με το γάντζο που παρέχεται.
Το ψωμί έχει ένα κρατήρα στην κορυφή μετά το ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> - Πάρα πολλή μαγιά ή νερό. - Σφάλμα στην επιλογή του προγράμματος. 	<ul style="list-style-type: none"> - Χρησιμοποιήστε λιγότερη μαγιά / νερό. - Επιλέξτε ένα πρόγραμμα κατάλληλο για το αποτέλεσμα που θέλετε να επιτύχετε.
Το ψωμί που παράγεται έχει πάντα διαφορετικό σχήμα.	Το σχήμα ποικίλλει ανάλογα με το είδος του αλευριού.	Τα αλεύρια ολικής αλέσεως ή πολύσπορα είναι πιο πυκνά και μπορούν να παράγουν ψωμί λιγότερο φουσκωμένο από το απλό λευκό.
Ο βάση του ψωμιού είναι άδεια ή έχει μια τρύπα μέσα.	<ul style="list-style-type: none"> - Πολύ υγρή ζύμη, πολλή μαγιά, χωρίς αλάτι. - Νερό πολύ ζεστό. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε τις ποσότητες μαγιάς και αλατιού. - Το νερό πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
Κολλώδες ψωμί.	<ul style="list-style-type: none"> - Πάρα πολλά υγρά. - Λάθος πρόγραμμα. 	<ul style="list-style-type: none"> - Μειώστε τα υγρά που εισάγετα. - Ελέγξτε το επιλεγμένο πρόγραμμα.
Το ψωμί συνθλίβεται όταν κόβεται σε φέτες.	Το ψωμί είναι πολύ ζεστό.	Αφήστε το να κρυώσει για περίπου 15-30 λεπτά πριν το κόψετε.
Το ψωμί είναι πυκνό και βαρύ.	<ul style="list-style-type: none"> - Πάρα πολύ αλεύρι. - Παλιό αλεύρι. - Δεν υπάρχει αρκετό νερό. 	<ul style="list-style-type: none"> - Μειώστε το αλεύρι. - Χρησιμοποιήστε αλεύρι που δεν έχει αποθηκευτεί για πολύ καιρό. - Πρόσθεσε νερό.

Συνταγές

Πρόγραμμα	Αλληλουχία	Συστατικά	Βάρος / ποσότητα	Βάρος / ποσότητα	Βάρος / ποσότητα	Σημείωση
			1000g	1250g	1500g	
1	1	Νερό	350ml	430ml	520ml	
	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητή ς	2 μικροί δοσομετρητέ ς	3 μικροί δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	5 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	
	5	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g	5 ποτήρια /700g	6 ποτήρια /840g	
	6	Γάλα σε σκόνη	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	5 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	
	7	Στιγμαία μαγιά	0.5 μικρός δοσομετρητή ς	0.8 μικρός δοσομετρητή ς	1 μικρός δοσομετρητή ς	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
2	1	Νερό	350ml	430ml	520ml	
	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητή ς	2 μικροί δοσομετρητέ ς	3 μικροί δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	
	5	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g	5 ποτήρια /700g	6 ποτήρια /840g	
	6	Στιγμαία μαγιά	0.5 μικρός δοσομετρητή ς	0.8 μικρός δοσομετρητή ς	1 μικρός δοσομετρητή ς	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
3	1	Νερό	350ml	430ml	520ml	
	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητή ς	2 μικροί δοσομετρητέ ς	3 μικροί δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	
	5	αλεύρι από μαλακό σιτάρι	2 ποτήρια /280g	2.5 ποτήρια /350g	3 ποτήρια /420g	
	6	αλεύρι ολικής αλέσεως	2 ποτήρια /280g	2.5 ποτήρια /350g	3 ποτήρια /420g	

	7	Στιγμαία μαγιά	1 μικρός δοσομετρητής	1.5 μικρός δοσομετρητής	1.75 μικρός δοσομετρητής	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
	8	Γάλα σε σκόνη	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	
4	1	Νερό	330ml	420ml	510ml	
	2	Αλάτι	0.5 μικρός δοσομετρητής	1 μικρός δοσομετρητής	1.5 μικρός δοσομετρητής	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	0.25 ποτήρι	0.5 ποτήρι	0.75 ποτήρι	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	2 μεγάλοι δοσομετρητές	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	
	5	Γάλα σε σκόνη	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	
	6	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g	5 ποτήρια /700g	6 ποτήρια /840g	
	7	Στιγμαία μαγιά	0.5 μικρός δοσομετρητής	0.8 μικρός δοσομετρητής	1 μικρός δοσομετρητής	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
5	1	Γάλα	200ml	300ml	400ml	
	2	Μαλακό βούτυρο	150g	150g	180g	
	3	Αλάτι	1.5 μικρός δοσομετρητής	2 μικροί δοσομετρητές	2.5 μικροί δοσομετρητές	Ρίξτε στη γωνία
	4	Ζάχαρη	2 μεγάλοι δοσομετρητές	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	Ρίξτε στη γωνία
	5	Αλεύρι	4 ποτήρια	5 ποτήρια	6 ποτήρια	
	6	Στιγμαία μαγιά	1 μεγάλος δοσομετρητής	1.5 μεγάλος δοσομετρητής	1.75 μεγάλος δοσομετρητής	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
6	1	Νερό	350ml	430ml	520ml	
	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητής	2 μικροί δοσομετρητές	3 μικροί δοσομετρητές	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	2 μεγάλοι δοσομετρητές	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	2 μεγάλοι δοσομετρητές	3 μεγάλοι δοσομετρητές	4 μεγάλοι δοσομετρητές	

	5	Αλεύρι χωρίς γλουτένη	2 ποτήρια /280g	2.5 ποτήρια /350g	3 ποτήρια /420g	
	6	Άμυλο καλαμποκιο ύ	2 ποτήρια /280g	2.5 ποτήρια /350g	3 ποτήρια /420g	
	7	Στιγμαία μαγιά	0.5 μικρός δοσομετρητή ς	0.8 μικρός δοσομετρητή ς	1 μικρός δοσομετρητή ς	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
7	1	Νερό	350ml	430ml	520ml	Θερμοκρασία νερού 40-50°C
	2	Αλάτι	1.5 μικρός δοσομετρητή ς	2 μικροί δοσομετρητέ ς	2.5 μικροί δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	3	Ζάχαρη	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	5 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	Ρίξτε στη γωνία
	4	Λάδι	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	4 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	5 μεγάλοι δοσομετρητέ ς	
	5	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g	5 ποτήρια /700g	6 ποτήρια /840g	
	6	Στιγμαία μαγιά	1.5 μικρός δοσομετρητή ς	2 μικροί δοσομετρητέ ς	2.5 μικροί δοσομετρητέ ς	Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
8	1	Νερό	30ml			Χτυπάμε καλά τα αυγά με το νερό και τη ζάχαρη και τα βάζουμε όλα στον κάδο.
	2	Αβγά	8			
	3	Ζάχαρη	1 ποτήρι			
	4	Βούτυρο	2 μεγάλοι δοσομετρητέ ς			Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
	5	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g			
	6	Στιγμαία μαγιά	1 μικρός δοσομετρητή ς			
9	1	Νερό	330ml			

	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητή ς			Ρίξτε στη γωνία
	3	Λάδι	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς			
	4	Αλεύρι	4 ποτήρια /560g			
10	1	Νερό	610ml			
	2	Αλάτι	3 μικροί δοσομετρητέ ς			Ρίξτε στη γωνία
	3	Λάδι	5 μεγάλοι δοσομετρητέ ς			
	4	Αλεύρι	7 ποτήρια /890g			
	5	Στιγμαϊά μαγιά	2 μικροί δοσομετρητέ ς			Κάνουμε μια κοιλότητα στο αλεύρι και ρίχνουμε μέσα τη μαγιά χωρίς να ακουμπήσου ν τα υγρά
11	1	Νερό	620ml			
	2	Αλάτι	1 μικρός δοσομετρητή ς			
	3	Λάδι	3 μεγάλοι δοσομετρητέ ς			
	4	Αλεύρι	8 ποτήρια			
12	1	Γάλα	1800ml			
	2	Γιαούρτι με ζωντανά ένζυμα	180ml			
13	1	Πούλτα φρούτων	5 ποτήρια			Κατά βούληση: - Προσθέστε νερό για να μειωθεί η πυκνότητα. - προσθέστε ζάχαρη.
	2	Πηκτίνη	1 ποτήρι			
	3	Ζάχαρη	1 ποτήρι			
14		Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας τον επιλογέα ροδίσματος κόρας.				
15		Πλήρως προσαρμόσιμο πρόγραμμα.				

HR - MJERE OPREZA



OPREZ!

Oprez! Prije uporabe pročitajte upute. Pročitajte sva sigurnosna upozorenja i sve upute.

Nepoštovanje ovih upozorenja i uputa može dovesti do strujnog udara, požara i / ili ozbiljnih ozljeda. Upozorenje! Prilikom uporabe uređaja s električnim pogonom uvijek se pridržavajte uobičajenih sigurnosnih mjera kako biste smanjili rizik od požara, strujnog udara, osobnih ozljeda i materijalne štete. Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu za funkcije navedene u ovom priručniku. Nije prikladno za profesionalnu uporabu. Nemojte koristiti aparat za druge svrhe osim za koje je dizajniran. Bilo koja druga upotreba osim one navedene, smatrat će se neprikladnom i opasnom te izlaže korisnika električnim rizicima i oštećenjima ljudi. Ako odlučite zbrinuti ovaj uređaj kao otpad, preporučuje se da ga učinite neispravnim rezanjem kabela za napajanje. Prije priključivanja uređaja na električno napajanje provjerite odgovara li napon naveden u tehničkim podacima naponu lokalne mreže i nemojte koristiti električne utičnice ili nastavke koji nisu kompatibilni s onim što je navedeno u tehničkim podacima. Nemojte koristiti uređaj ako su oštećeni kabel, utikač ili neki njegovi dijelovi. Uvjerite se da je kabel za napajanje na odgovarajući način udaljen od uređaja i da ne dolazi u dodir s vrućim dijelovima istog ili pritisnut na rubove ili oštre rubove. Nikada ne isključujte uređaj povlačenjem kabela. Nakon uporabe uređaja odvojite žicu vodiča od izvora napajanja i pričekajte da se ohladi prije nego što ga vratite i očistite. Ne koristite uređaj u blizini drugih ljudi ili životinja. Sve popravke, uključujući (eventualnu) zamjenu kabela za napajanje, smiju izvesti samo ovlašteni i stručni tehničari kako bi se spriječio bilo kakav rizik. Nikada nemojte omotati kabel za napajanje oko ruke kada je uređaj spojen na električnu mrežu. U slučaju oluje s grmljavinom, iskopčajte kabel napajanja iz utičnice. Prije upotrebe potpuno rastegnite kabel. Ne vucite i ne nosite uređaj pomoću kabela za napajanje. Nemojte koristiti kabel za napajanje kao ručku. Ne vucite kabel za napajanje oko oštih uglova i ne odlažite ga na vruće površine. Čuvajte ovaj priručnik za sigurnu uporabu, zajedno s uputama, tijekom cijelog vijeka trajanja aparata, radi konzultacija. U slučaju prijenosa uređaja na treće strane, dostavite i cijelu dokumentaci-

ju. Ako je prilikom čitanja ove knjižice s uputama neke dijelove teško razumjeti ili postoje sumnje, prije uporabe proizvoda kontaktirajte tvrtku na navedenu adresu. **Oprez!** Povremeno provjeravajte pravilno zatezanje svih prisutnih vijaka, stanje istrošenosti uređaja i provjerite radi li ispravno. Korištenje dodatne opreme koju proizvođač uređaja ne preporučuje ili ne isporučuje može dovesti do opasnosti od požara, strujnog udara ili ozljeda ljudi. Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako ga ostavite bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili održavanja. Ne ostavljajte uređaj izložen atmosferskim utjecajima (kiša, sunce itd.). Ne koristite uređaj na otvorenom. Ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je spojen na električnu mrežu. Ne koristite uređaj u slučaju mokrih ruku ili mokrih ili bosih nogu .



OPREZ!

Opasnost od gušenja. Elementi ambalaže ne smiju se ostavljati dostupni djeci jer su potencijalni izvori opasnosti. Držite plastičnu vrećicu izvan dohvata djece. To nije igračka. Tijekom uporabe pazite da djeca ne dođu u kontakt s uređajem .

Ako je vanjski fleksibilni kabel ovog uređaja oštećen, smije ga zamijeniti samo proizvođač, njegova postprodajna služba ili ekvivalentno kvalificirano osoblje, kako bi se izbjegle opasnosti. Uređaj mogu koristiti djeca mlađa od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili bez iskustva ili potrebnog znanja, sve dok su pod nadzorom ili nakon što su primile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumijevanje opasnosti koje su mu svojstvene. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje namjerava provoditi korisnik ne smiju provoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina i čuvajte na suhom i sigurnom mjestu.

Uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili s zasebnim upravljačkim sustavom.



Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne koristite uređaj u blizini kade ili sudopera punih vode. Ne uranjajte tijelo motora u vodu i nikada ga ne stavljajte ispod slavine za tekuću vodu. Nikada ne koristite uređaj bez hrane. Ovaj uređaj nije dizajniran za neprekidnu upotrebu. Uvijek ostavite uređaj da se ohladi nekoliko minuta između svake uporabe. **OPREZ!** Pazite da uređaj ne koristite pogrešno i koristite ga samo u skladu s uputama za uporabu. Nemojte koristiti uređaj ako je tijelo motora ili njegov pribor oštećen. Nikada ne dodirujte pokretne dijelove. Nikada ne uklanjajte poklopac pribora montiranog na kućište motora dok je uređaj u radu. Prije zamjene pribora isključite aparat i provjerite je li potpuno isključen. Prije umetanja hrane provjerite je li na sobnoj temperaturi. Ne stavljajte vruću hranu. Prije uporabe operite dijelove u dodiru s hranom.

Komponente

1. Otvor
2. Poklopac
3. Lopatice za gnječenje
4. Košarica
5. Upravljačka ploča
6. Mjerna čaša
7. Velika mjerna čaša
8. Mala mjerna čašica
9. Kuka za uklanjanje lopatica



Kontrolna ploča

1. Odabirač programa
2. Odabirač težine
3. Smanjenje timer
4. Povećanje timer
5. Selektor smeđe boje
6. Start / stop



Priključite utikač u utičnicu, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati unaprijed postavljeni mjerač vremena. Predpodešeni odabiri su: program 1, težina 1250 g, srednje posmeđivanje.

Funkcije gumba

Start/stop

Pritisnite jednom za pokretanje odabranog programa. Zasvijetlit će odgovarajući indikator i program će se pokrenuti.

Tijekom obrade svi su gumbi osim start / stop onemogućeni.

Pritisnite i držite oko 0,5 sekundi da biste pauzirali obradu na oko 3 minute (a zatim nastavite obradu dok se ne dovrši). Ova je funkcija korisna za umetanje sastojaka tijekom obrade otvaranjem poklopa.

Pritisnite i držite oko 3 sekunde, npr. Za otkazivanje prethodno odabranog programa.

Odabir se potvrđuje zvučnim signalom.

Menu

Pritisnite za odabir jednog od 15 dostupnih programa.

Color : (birač smeđe boje)

Pritisnuti za odabir željenog pozlačenja:

Light=svjetlo

Medium= srednje

Dark=tamno

Rapid=brzo

Funkcija Rapid omogućuje bržu obradu i kuhanje, a može se odabrati samo u programima 1 do 4. Odabir smeđe boje nije moguć u programima 9, 10, 11, 12, 13.

Weight

Pritisnuti za odabir bruto mase željenog tijesta. Pritiskom na ovaj gumb uzastopno, strelica će označiti relativni odabir: 1000g, 1250g, 1500g.

Ova funkcija nije podesiva u programima 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

Timer +/- (odabir programiranog početka)

pritisnite za odgodu početka obrade. Nakon odabira željenog programa, pritisnite +/- za povećanje / smanjenje vremena zaustavljanja obrade. Ovu funkciju postavite tek nakon odabira jelovnika, programa, težine i smeđe boje.

Kraj obrade može se programirati najviše 15 sati.

Ova funkcija ne utječe na stvarno vrijeme obrade odabranog programa, ali odgađa početak obrade kako bi završila program kada istekne naznačeni mjerac vremena.

Za potvrdu odabira pritisnite start / stop.

Napomena:

nemojte koristiti ovu funkciju ako radite sa svježim sirovinama čija bi svojstva mogla biti ugrožena tijekom čekanja (kao što su jaja, mlijeko, vrhnje, sir, razni mliječni proizvodi).

Odgođeni početak krači od vremena programa ne može se odabrati.

Postavljeno vrijeme uključuje cijelo vrijeme obrade odabranog programa. Nakon što program kuhanja završi, aparat za kruh će se prebaciti na postavku Zadržati toplotu 1 sat. Questa funzione non è disponibile per i programmi 9, 11, 12, 13.

Programi

1. Osnovni kruh:

za bijeli ili miješani kruh, koji se sastoji uglavnom od mekog pšeničnog brašna (Manitoba, brašno tipa 0, brašno tipa 00).

2. Francuski kruh:

za lagani kruh od rafiniranog brašna (tip 0 ili 00). Kruh je obično mekan i ima hrskavu koricu. Ovaj program nije prikladan za recepte koji zahtijevaju maslac, margarin ili mlijeko.

3. Intergalni kruh:

za pripremu kruha koji sadrži značajne količine integralnog ili raženog brašna, za koje je potrebno duže miješanje i kvašenje. Rezultat će biti kompaktni kruh s debelom i hrskavom korom.

4. Slatki kruh:

Za kruh s dodacima kao što su voćni sokovi, sjecakani kokos, grožđice, sušeno voće, čokolada. Zbog duljeg kvasca kruh koji će se dobiti bit će mekan i lagan.

5. Brioche kruh:

Idealno za pripremu slatkih dizanih proizvoda poput brioche kruha.

6. Kruh bez glutena:

Za pripremu tijesta bez glutena.

7. Super brzo:

Vrijeme pripreme je kraće nego kod osnovnog programa za kruh. rezultat će biti manji kruh od onog dobivenog s količinama za osnovni kruh i s gušćom unutarnjom konzistencijom.

8. Torta:

Mijesiti, dizati i kuhati, idealno za kolače.

9. Samo tijesto:

Program koji samo pravi tijesto.

10. Tijesto i kvasac:

Program za tijesto i kvašenje, idealan za pripremu focaccie, pizze.

11. Tijesto za svježu tjesteninu:

Idealno za pripremu tijesta za svježu tjesteninu.

12. Jogurt:

Prerada i fermentacija koji omogućuju pripremu jogurta.

13. Marmelada:

Pomoću ovog programa napravite džemove i marmelade s raznim vrstama voća.

14. Samo kuhanje:

Ovaj program izvodi samo kuhanje. Idealno za više pečenja prethodno pripremljenog kruha ili ako unutarnje pečenje nije dovršeno.

15. Prilagodljiv.

Potpuno prilagodljiv program

U ovoj funkciji bit će moguće mijenjati vremena različitih faza obrade. Djelomično vrijeme faze će treperiti strelica će označiti fazu koja se prilagođava slijedeći ovaj slijed:

Prvo tijesto, prvo kvašenje, drugo tijesto, drugo kvašenje, treće kvašenje, pečenje, držite na toplom od 0 do 60 minuta (unaprijed do 60 minuta).

Napomena

Za izmjenu vremena obrade upotrijebite tipke timera + i -.

Za potvrdu različitih postavki pritisnite gumb za mjerenje težine.

Da ne biste koristili fazu obrade, postavite njezin mjerač na 0.

U ovom načinu rada težina se ne može birati.

Funkcija Keep warm (održavati toplim):

kada odaberete program koji uključuje postupak kuhanja, na kraju ovoga, uređaj će se više puta oglasiti zvučnim signalom i prebacit će se u način rada za zagrijavanje 1 sat. Na zaslonu će se prikazati 0:00.

Upozorenja o pogrešci na zaslonu

H: HH: temperatura u bubnju je previsoka. Pritisnite start / stop za prekid programa, odspojite utikač iz utičnice i otvorite poklopac. Pustite da se potpuno ohladi 10-20 minuta prije ponovnog pokretanja. E:EO: ovo upozorenje pokazuje da je senzor temperature isključen.

Pritisnite gumb za pokretanje / zaustavljanje da biste zaustavili program i izvukli utikač iz utičnice. Kontaktirajte tvrtku na adresi navedenoj na pakiranju.

Prva upotreba

Izvadite sve dijelove iz ambalaže.

Očistite sve dijelove slijedeći upute date u odlomku Čišćenje i održavanje.

Postavite stroj na program bez opterećenja 14 oko 10 minuta. Ostavite da se ohladi i ponovno očistite sve dijelove. Aparat može ispuštati malo dima i / ili mirisa kada se prvi put uključi, to je potpuno normalno.

Temeljito osušite sve dijelove i pravilno ih sastavite. Uređaj je sada spreman za prvu uporabu.

Upute

Umetnite košaru u odgovarajuće kućište i provjerite da li se pravilno zaključala u kukama motora. Zatim umetnite dvije lopatice za gnječenje u igle za košaru do kraja.

Sastojke dodajte u košaricu.

Uvijek dodajte sastojke kako je dolje naznačeno: prvo dodajte tekućine na sobnoj temperaturi (voda), sol i ulja; zatim dodajte suhe sastojke (brašno, šećer); na kraju, kvasac ili svi sastojci koji se moraju odvojiti od tekućina ili ulja.

Prstom napravite malu šupljinu na vrhu brašna kako biste dodali kvasac.

Priključite utikač u utičnicu, pritisnite odabirač dok se ne odabere željeni program.

Nikada ne podižite poklopac bez zaustavljanja programa.

Na kraju vremena obrade uređaj će se prebaciti u način rada Zadrži toplo 60 minuta.

Ako ne želite zagrijati kruh, pritisnite start / stop 3 sekunde da biste otkazali ovaj način rada. Ostavite kruh da se ohladi oko 5 minuta ostavljajući poklopac otvoren. Odspojite uređaj iz utičnice i izvadite košaru pomoću posebne ručke.

Upotrijebite rukavice za pećnicu, okrenite košaru naopako i nježno je protresite dok kruh ne odlepi. Ostavite kruh da se ohladi dvadesetak minuta i uklonite lopate umetnute u kruh pomoću posebne kuke.

Poslužite kruh.

Čišćenje i održavanje

Izvućite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.

Očistite vanjsko tijelo vlažnom krpom.

Nemojte uranjati uređaj u vodu ili druge tekućine.

Nemojte koristiti abrazivna kemijska sredstva za čišćenje.

Odvojive dijelove operite vodom i neutralnim deterdžentom. Savjet: kako biste olakšali čišćenje, ostavite brašno i tijesto da se osuše nekoliko sati. Sve temeljito osušite i sastavite.

Problemi i rješenja

Problem	Uzrok	Rješenje
Miris zagorenog.	Brašno ili drugi sastojci prosuti su u pećnicu.	Zaustavite uređaj i pustite ga da se potpuno ohladi. Izvadite prosute sastojke iz pretinca za kuhanje.
Sastojci se međusobno ne miješaju dobro.	<ul style="list-style-type: none"> - Košarica ili lopatice nisu pravilno umetnute. - Premašen je maksimalni kapacitet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Provjerite jesu li košarica i lopatice pravilno postavljene. - Izmjerite težinu hrane i provjerite da ukupno ne prelazi 1500 gr.
Na displayu se prikazuje H: HH kada pritisnete start / stop.	Unutarnja temperatura prostora za kuhanje je previsoka.	<ul style="list-style-type: none"> - Pustite da se uređaj ohladi. - Odvojite jedinicu, otvorite poklopac i uklonite košaru. - Ostavite da se ohladi 15-30 minuta prije nastavka uporabe.
Kruh je previsok i podignete poklopac.	<ul style="list-style-type: none"> - Previše sastojaka. - Previše kvasca. - Nije dodana sol. 	<ul style="list-style-type: none"> - Izmjerite težinu hrane i provjerite da ukupno ne prelazi 1500 g. - Smanjite kvasac. - Dodajte sol.
Kruh se ne diže, prenzak je.	<ul style="list-style-type: none"> - Sastojci nisu ispravno izmjereni. - Tekućine s previsokim ili pre niskim temperaturama 	<ul style="list-style-type: none"> - Provjerite težinu sastojaka. - Tekućine moraju biti na sobnoj temperaturi. - Ne otvarajte poklopac.
	<ul style="list-style-type: none"> - Tijekom kuhanja poklopac je podignut. - Kvasac kojem je istekao rok trajanja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Provjerite rok trajanja kvasca.
Smeđe boje kruha su previše svijetle.	<ul style="list-style-type: none"> - Tijekom kuhanja poklopac je podignut. - Odabrana razina smeđe boje je preniska. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne otvarajte poklopac tijekom kuhanja. - Odaberite višu razinu pečenja.
Pečenje kruha je previše tamno.	<ul style="list-style-type: none"> - Dodano je previše šećera. - Odabrana razina smeđe boje je previsoka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Smanjiti količinu šećera. - Odaberite nižu razinu pečenja.
Vratašca su zamagljena.	<ul style="list-style-type: none"> - Kondenzacija tijekom gnječenja ili dizanja. - Prljavi otvor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Kondenzacija obično nestaje tijekom kuhanja. - Dobro očistite vrata između svake uporabe.
Lopatica za gnječenje ne izlazi iz kruha.	Debela kora.	Pričekajte da se kruh ohladi i uklonite lopaticu s isporučenom kukom.
Kruh nakon pečenja ima krater na vrhu.	<ul style="list-style-type: none"> - Previše kvasca ili vode. - Pogreška pri odabiru programa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Koristite manje kvasca / vode. - Odaberite program koji odgovara rezultatu koji želite postići.
Proizvedeni kruh uvijek ima drugačiji oblik.	Oblik varira ovisno o vrsti brašna.	Brašno od cjelovitog zrna ili više zrna gušće je i može proizvesti kruh manje gust od običnog bijelog.
Donji dio kruha je prazan ili ima rupu unutra.	<ul style="list-style-type: none"> - Previše mokro tijesto, previše kvasca, bez soli. - Voda je prevruća. 	<ul style="list-style-type: none"> - Provjerite količinu kvasca i soli. - Voda mora biti sobne temperature.
Ljepljivi kruh.	<ul style="list-style-type: none"> - Previše tekućine. - Pogrešan program. 	<ul style="list-style-type: none"> - Smanjite unesenu tekućinu. - Provjerite odabrani program.
Kruh se drobi kad se nareže.	Kruh je prevruć.	Ostavite da se ohladi oko 15-30 minuta prije rezanja.
Kruh je gust i težak.	<ul style="list-style-type: none"> - Previše brašna. - staro brašno. - Nema dovoljno vode. 	<ul style="list-style-type: none"> - Smanjite brašno. - Koristite brašno koje nije predugo pohranjeno. - Dodajte vodu.

Recepti

Programi	Slijed	Sastojci	Težina/količina	Težina/količina	Težina/količina	Napomene
			1000gr	1250g r	1500gr	
1	1	Voda	350ml	430ml	520ml	
	2	Sol	1 mala mjerica	2 male mjerice	3 male mjerice	Sipati u kut
	3	Šećer	3 velike mjere	4 velike mjere	5 velikih mjera	Sipati u kut
	4	Ulje	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	
	5	Brašnp	4 čaše/560gr	5 čaše/700gr	6 čaše/840gr	
	6	Mlijeko u prahu	3 velike mjere	4 velike mjere	5 velikih mjera	
	7	Instant kvasac	0.5 mala mjerica	0.8 male mjerice	1 mala mjerica	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac bez dodira s drugim tekućinama
2	1	Voda	350ml	430ml	520ml	
	2	Sole	1 mala mjerica	2 male mjerice	3 male mjerice	Sipati u kut
	3	Šećer	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	Sipati u kut
	4	Ulje	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	
	5	Brašno	4 čaše/560gr	5 čaše/700gr	6 čaša/840gr	
	6	Instant kvasac	0.5 mala mjerica	0.8 male mjerice	1 mala mjerica	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
3	1	Voda	350ml	430ml	520ml	
	2	Sol	1 mala mjerica	2 male mjerice	3 male mjerice	Sipati u kut
	3	Šećer	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	Sipati u kut
	4	Ulje	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	
	5	Meko brašno	2 čaše/280gr	2.5 čaše/350gr	3 čaše/420gr	
	6	Integralno brašno	2 čaše/280gr	2.5 čaše/350gr	3 čaše/420gr	

	7	Instant kvasac	1 mala mjerica	1.5 mala mjerica	1.75 mala mjerica	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
	8	Mlijeko u prahu	3 velike mjere	4 velike mjere	4 velike mjere	
4	1	Voda	330ml	420ml	510ml	
	2	Sol	0.5 mala mjerica	1 mala mjerica	1.5 mala mjerica	Sipati u kut
	3	Šećer	0.25 čaša	0.5 čaša	0.75 čaša	Sipati u kut
	4	Ulje	2 velika mjera	3 velike mjere	4 velike mjere	
	5	Mlijeko u prahu	3 velike mjere	4 velike mjere	4 velike mjere	
	6	Brašno	4 čaše/560gr	5 čaša/700gr	6 čaša/840gr	
	7	Instant kvasac	0.5 mala mjerica	0.8 mala mjerica	1 mala mjerica	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
5	1	Mlijeko	200ml	300ml	400ml	
	2	Meki maslac	150gr	150gr	180gr	
	3	Sol	1.5 mala mjerica	2 male mjerice	2.5 male mjerice	Sipati u kut
	4	Šećer	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	Sipati u kut
	5	Brašno	4 čaše	5 bicchieri	6 bicchieri	
	6	Instant kvasac	1 velike mjere	1.5 velika mjera	1.75 velika mjera	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
6	1	Voda	350ml	430ml	520ml	
	2	Sol	1 male mjerice	2 male mjerice	3 male mjerice	Sipati u kut
	3	Šećer	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	Sipati u kut
	4	Ulje	2 velike mjere	3 velike mjere	4 velike mjere	

	5	Brašno bez glutena	2 čaše/280gr	2.5 čaše/350gr	3 čaše/420gr	
	6	Kukuruzni škrob	2 čaše/280gr	2.5 čaše/350gr	3 čaše/420gr	
	7	Instant kvasac	0.5 male mjerice	0.8 male mjerice	1 mala mjerica	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
7	1	Voda	350ml	430ml	520ml	Temperatura 40-50°C
	2	Sol	1.5 male mjerice	2 male mjerice	2.5 male mjerice	Sipati u kut
	3	Šećer	3 velike mjere	4 velike mjere	5 velikih mjera	Sipati u kut
	4	Ulje	3 velike mjere	4 velike mjere	5 velikih mjera	
	5	Brašno	4 čaše/560gr	5 čaša/700gr	6 čaša/840gr	
	6	Instant kvasac	1.5 male mjerice	2 male mjerice	2.5 male mjerice	U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
8	1	Voda	30ml			Jaja dobro umutiti s vodom i šećerom i sve staviti u košaricu.
	2	Jaja	8			
	3	Šećer	1 čaša			
	4	Maslac	2 velike mjere			
	5	Brašno	4 čaše/560gr			U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodri
	6	Instant kvasac	1 mala mjerica			
9	1	Voda	330ml			

	2	Sol	1 mala mjerica			Sipati u kut
	3	Ulje	3 velike mjere			
	4	Brašno	4 čaše/560gr			
10	1	Voda	610ml			
	2	Sol	3 male mjerice			Sipati u kut
	3	Ulje	5 velike mjere			
	4	Brašnp	7 čaše/890gr			
	5	Instant kvasac	2 male mjerice			U brašnu napravite šupljinu i ulijte kvasac ne dopuštajući tekućinama da dođu u dodir
11	1	Voda	620ml			
	2	Sol	1 male mjerice			
	3	Ulje	3 velike mjere			
	4	Brašno	8 čaša			
12	1	Mlijeko	1800ml			
	2	Probiotski jogurt	180ml			
13	1	Pulpa voća	5 čaše			Po željama: - dodajte vodu kako biste smanjili gustoću. - dodati šećer.
	2	Pektin	1 čaša			
	3	šećer	1 čaša			
14		Podesite temperaturu pritiskom na odabirač stupnja pečenja.				
15		Potpuno prilagodljiv program.				



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto è soggetto alla raccolta differenziata. Per le sue caratteristiche tecniche il prodotto, se smaltito impropriamente, può rivelarsi dannoso per la salute e per l'ambiente. Per questo motivo il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti solido urbano. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno o conferirla gratuitamente, in caso di prodotto di piccolissime dimensioni, presso i negozi che forniscono questo servizio. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sulla salute e sull'ambiente e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste della normativa vigente.

E - El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que el producto está sujeto a recogida selectiva. Debido a sus características técnicas, si el producto se elimina de forma indebida, puede resultar perjudicial para la salud y el medio ambiente. Por esta razón, el producto no debe eliminarse junto con los residuos sólidos urbanos. El usuario, por lo tanto, deberá depositar el aparato, cuando este illeгал al final de su vida útil, en los centros de recogida selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos correspondientes, o bien entregarlo al distribuidor cuando compre un nuevo aparato similar, a razón de uno por uno, o dejarlo gratuitamente, en caso de productos muy pequeños, en las tiendas que proporcionen este servicio. La adecuada recogida selectiva para realizar el reciclaje del aparato en desuso, su tratamiento y eliminación de forma compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre la salud y el medio ambiente y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas en la normativa vigente.

P - O símbolo do contentor de lixo barrado indica que o produto é sujeito à recolha diferenciada. Devido às características técnicas, o produto se eliminado indevidamente, pode se tornar perigoso para a saúde e meio ambiente. Por esta razão o produto não deve ser eliminado junto com o lixo sólido urbano. O usuário deverá portanto entregar o equipamento sem mais utilização nos centros de recolha específicos para lixo eletrônico e eletrotécnico, ou então entregá-lo ao revendedor no momento da aquisição de um novo equipamento de tipo equivalente, na proporção de um a um ou entregá-lo gratuitamente, em caso de produtos de dimensões muito pequenas, nas lojas que oferecem este serviço. A recolha diferenciada adequada para a entrega em seguida do equipamento inutilizável à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambiental compatível contribui à evitação de possíveis efeitos negativos para a saúde e o meio ambiente e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais com os quais é composto o equipamento. A eliminação abusiva do produto comporta a aplicação das sanções previstas pela normativa vigente.

GR - Το ακυρωμένο σύμβολο κάδου απορριμμάτων υποδεικνύει ότι το προϊόν υπόκειται σε ανακύκλωση. Για τα τεχνικά χαρακτηριστικά του, το προϊόν, εάν δεν απορριφθεί σωστά, μπορεί να είναι επικίνδυνο για την υγεία μας και το περιβάλλον. Για το λόγο αυτό, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα στερεά αστικά απόβλητα. Κατά συνέπεια, η χρήστης θα πρέπει να μεταφέρει την συσκευή στο τέλος της λειτουργικής ζωής της σε κατάλληλα διαφοροποιημένα κέντρα συλλογής για ηλεκτρονικές συσκευές και ηλεκτρο-τεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον λιανοπωλητή κατά την αγορά μιας νέας συσκευής ισοδύναμου τύπου, ή να την αποδώσει δωρεάν, σε περίπτωση που μικρών διαστάσεων σε καταστήματα που παρέχουν αυτή την υπηρεσία. Η κατάλληλη ξεχωριστή συλλογή για την μετέπειτα πρώθηση στην ανακύκλωση, επεξεργασία και περιβαλλοντικά συμβατή διάθεση συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία και προωθεί την επαναχρησιμοποίηση ή / και ανακύκλωση των υλικών που απαρτίζουν τον εξοπλισμό. Παράνομη απόρριψη του προϊόντος από τον ιδιοκτήτη συνεπάγεται την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από το νόμο.

HR - Oznaka prekrizene kante za otpad označava da je proizvod namijenjen za odvojeno prikupljanje otpada. Zbog svojih tehničkih karakteristika, ako proizvod nije pravilno odložen, može biti opasan za zdravlje i okoliš. Zbog toga proizvod ne smije bit odložen zajedno s gradskim otpadom. Korisnik treba odložiti nefunkcionalni uređaj u određeni centar za odvojeno prikupljanje elektronskog i elektrotehničkog otpada, ili predati prodavaču u trenutku kupnje novog proizvoda istog tipa ili predati bez plaćanja dodatnih troškova, u slučaju proizvoda malih dimanzija, u centrima koji nude ovaj tip usluge. Aдекватно odvojeno prikupljanje otpada za naredno recikliranje odbačenih uređaja, za tretiranje i odlaganje u skladu s okolišem doprinosi izbjegavanju negativnog utjecaja na zdravlje i okoliš te pomaže za naknadno korištenje i/ili recikliranje materijala od kojeg se sastoji uređaj. Neprijemljeno odlaganje proizvoda stvara komplikacije te sankcije predviđene važećim odredbama.

Modello: BM8906 - Art. 884700

Importato e fabbricato da: **General Trade** spa

Via Giuseppe Cassano, Z.I. Km 2,200

74015 Martina Franca (TA) ITALY

www.generaltrade.it

Prodotto di provenienza Extra-UE



220-240V~ 50/60Hz 850W

Graphic design is exclusive property of the General Trade spa