

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Baker BM01S



CZ	●	INSTRUKCE K OBSLUZE	3
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	24
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	45
ES	●	INSTRUCCIONES DE USO	66
FR	●	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	88
HRV	●	UPUTE ZA UPORABU	109
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	128
IT	●	ISTRUZIONI PER L'USO	149
PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	170
RO	●	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	191
SK	●	NÁVOD NA OBSLUHU	213
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	234
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	255

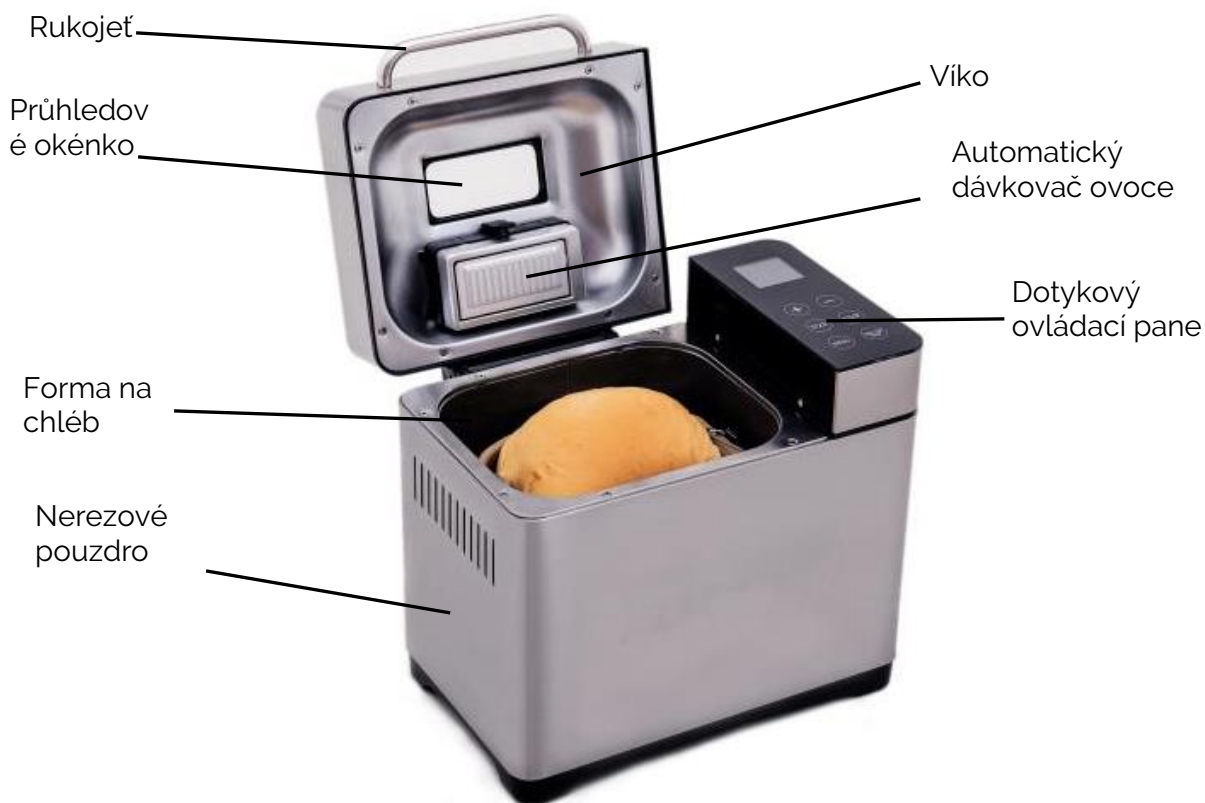
DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

Když použitím elektrický spotřebiče, základní bezpečnost opatření je třeba vždy dodržovat, vč následující:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
2. Ujistěte se, že napětí vaší zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
3. Pro ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku nebo jednotku do vody nebo jiné kapaliny.
4. Odpojte ze zásuvky, když se nepoužívá. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním.
5. Při používání spotřebiče je nutný pečlivý dohled. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí.
6. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčky nebo kryt do vody nebo jiných kapalin.
7. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit servisní zástupce výrobce, aby se předešlo nebezpečí.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat horkého povrchu.
9. Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
10. Očistěte povrchy přicházející do styku s potravinami.
11. Neumísťujte na horké plynové nebo elektrické hořáky nebo do vyhřívané trouby nebo do jejich blízkosti.
12. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba dbát mimořádné opatrnosti.
13. Při pečení se nedotýkejte pohyblivých nebo rotujících částí stroje.
14. Nikdy nezapínejte spotřebič bez správně umístěných ingrediencí naplněných chlebovou nádobou.
15. Nikdy neklepejte nádobou na horní nebo okraj, abyste nádobu vyjmuli, mohlo by dojít k jejímu poškození.
16. Pro odpojení vypněte jednotku a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
17. Jednotku neprovozujte bez nádoby na chleba umístěné v komoře, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

18. Během používání nevkládejte ruce/prsty do nádoby na chléb.
19. Výrobce chleba musí být uzemněn v bezpečí.
20. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
21. Nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.
22. Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
23. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené nedodržením návodu k použití.

POZNEJTE SVÉHO CHLEBA



Pánev na chleba



Hnětací nůž



Odměrka



Odměrná lžice



Háček



Technické údaje:

Moc	710W
Napětí / Frekvence	220-240V~50/60Hz
Počet programů	19
Časovač	15h

OVLÁDACÍ PANEL

MENU: Když vyberete jedno z nabídky 1-19 zobrazené na ovládacím panelu, indikátor LCD zobrazí odpovídající nastavení:

1. Základní	1. Mléčný bochník	11. Chléb Těsto	16. Led Krém
2. francouzština	2. Cukr Uvolnit	12. Mochi	17. Rousong
3. Sladký	3. Rychlý	13. Kaše	18. Míchejte Potěr
4. Celý Pšenice	4. Dort	14. Džem	19. Pečeme
5. Vícezrné	5. Těsto	15. Jogurt	

VAROVÁNÍ: Programy 10 a 11 hněte pouze těsto, kromě procesu pečení.

VELIKOST (ROZMIAR): Ve stavu nastavení velikosti bochníku vyberte jako hmotnost chleba jednu z 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS. Kromě nabídky 9-19 nelze "velikost" upravit.

COLOR (KOLOR): Vyberte barvu kůrky (Světlá / Střední / Tmavá) stisknutím tlačítka „KOLOR“ jeden po druhém v kruhu a na horním se zobrazí odpovídající značka.

START/STOP/PAUZA (START/STOP/PAUZA): Stisknutím tohoto tlačítka pozastavíte, spustíte a zastavíte provoz pekárny, ozve se bzučák. Když pekárna začne pracovat, vyhněte se výjimečnému kontaktu nebo kolizi, tento výkon spustí funkci „Exceptional Stop“ jako ochranný výkon. Když toto tlačítko stisknete na 1 sekundu, znamená to pauzu nebo spuštění, pokud tlačítko podržíte 3-5 sekund, dokud nezazní „Buzz“, znamená to zastavení.

TIP: Chcete-li zrušit daný program, podržte tlačítko „STOP“ pro resetování nastavení.

FUNKCE ČASOVÉHO ZPOŽDĚNÍ (pouze programy 1-8, 10-12)

• Ve stavu nastavení každé stisknutí tohoto tlačítka přidá 10 minut zpoždění. Pokud stisknete toto tlačítko bez uvolnění, program rychle přidá dobu zpoždění až do maximální doby zpoždění 15 hodin. V tuto chvíli by se program vrátil na původní minimální dobu zpoždění a nadále by se pohyboval takto v kruhu.

- Ve stavu nastavení každé stisknutí tohoto tlačítka zkrátí zpoždění o 10 minut. Pokud stisknete toto tlačítko bez uvolnění, program rychle zkrátí dobu zpoždění až na maximální dobu zpoždění. V tuto chvíli by se program vrátil na původní minimální dobu zpoždění a nadále by se pohyboval takto v kruhu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyčistěte všechny části pekárny.
2. Nastavte pekárnu na režim PEČENÍ a pečte naprázdno asi 10 minut. Poté nechte vychladnout a znovu očistěte všechny odpojené části.
3. Všechny díly důkladně osušte a sestavte, spotřebič je připraven k použití.

POZNÁMKA: Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat trochu kouře a charakteristický zápach. To je normální a brzy to přestane. Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče.

JAK POUŽÍVAT

1. Zvedněte nádobu na chléb z hlavního těla otáčením nádoby proti směru hodinových ručiček.
2. Vyrovnajte zploštělý otvor na hnětacím noži do odpovídající polohy otočné osy ve formě na chleba a zajistěte ve vhodné poloze.



3. Do formy na chléb nalijte vodu a do pekáče přidejte zbytek ingrediencí podle objednávky. Ujistěte se, že droždí bylo přidáno nad mouku a nemíchejte droždí s vodou, cukrem a solí, jinak aktivace kvasinek bude oslabena nebo nebude fungovat.



Kvasinkový prášek
Mouka nebo jiné věci
Směs vody, oleje, cukru a soli

4. Vložte nádobu na chléb do komory a zatlačte dolů a poté nádobu otočte ve směru hodinových ručiček, abyste se ujistili, že je zajištěna ve své poloze. Zavřete víko.
5. Zapojte a zapněte, na obrazovce se zobrazí výchozí nastavení Menu 1.
6. Stiskněte tlačítko „MENU“, dokud nezvolíte požadovaný program. Následně vyberte velikost bochníku stisknutím „VELIKOST“ a vyberte barvu kůrky stisknutím „BARVA“.
7. Chcete-li nastavit časovač odložení, použijte tlačítka „(+)“ a „(-)“ pro zvýšení nebo snížení času o 10 minut, až do maximálního celkového času zpoždění 15 hodin.
Stiskněte tlačítko "START/STOP" pro spuštění, kontrolka zabliká a pekárna se spustí hníst. Pro pozastavení stiskněte tlačítko "PAUSE". Pro zastavení nebo zrušení programu stiskněte tlačítko "START/STOP" na 3-5 sekund.
8. Na konci pečení se ozve bzučák a program se automaticky spustí "Keep Warm". Nechcete-li chléb vyndat ihned, začne období udržování teploty a poběží 1 hodinu.
9. Stisknutím tlačítka "Start/Stop" na 3 sekundy a následným zazněním bzučáku se "Keep Warm" zastaví.
10. Odpojte a vyjměte nádobu na chléb ze stroje pomocí rukavic.
11. Otočte pánev dnem vzhůru a několikrát zatřeste, aby se uvařený chléb uvolnil. Pokud jde chléb vyjmout obtížně, zkuste poklepat rohem chlebové formy na dřevěné prkénko nebo otočte základnu hřídele pod chlebovou formou.

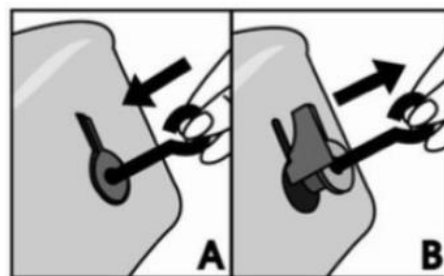
TIP

Aby se hnětací hák nezaseknul v těstě, naneste před použitím zařízení na hřídel misy malé množství oleje na vaření.



Hnětací nůž může při vyklopení zůstat zaseknutý v chlebu. V tomto případě použijte hákové příslušenství následovně.

1. Vložte hák do osy hnětacího nože (A).
2. Jemným tahem uvolněte hnětací hák (B).



AUTOMATICKÝ DÁVKOVAČ OVOCE

(Pouze programy 1-8, 11)

Program nastavil, že ovoce a obilný materiál lze v pravý čas hodit do formy na chléb. Jak používat:

1. Otevřete víko, vezměte krabici s ovocem za zmáčknutí rukojeti krabice s ovocem a zvedněte ji, abyste mohli krabici s ovocem vyjmout. (Viz obrázek 1)
2. Otevřete krabici (viz obrázek 2)
3. Přidejte ovocný materiál a poté zavřete víko. (Referenční obrázek 3)
4. Umístěte dva sloupky do spodní části držáku krabice a zatlačte na rukojeť krabice na ovoce, dokud nebude nasazena víko. (Referenční obrázek 4)



(1)



(2)



(3)



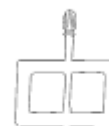
(4)

VÝROBA ZMRZLINY (pouze s příslušným příslušenstvím)

Zmrazte vědro na zmrzlinu v lednici alespoň na 16 hodin. Po úplné instalaci postupujte podle vložených přísad a spusťte program 16. Pozor, před spuštěním MUSÍ být vyjmut dávkovač ovoce.

Návod k instalaci nástavce na zmrzlinu

1. Nasadte převodový mechanismus na otočnou nápravu a otočte ji mírně doprava.
2. Plastové tělo chladicí nádoby nasadte na uchycení na převodovém mechanismu a otočte doprava na místo.
3. Vložte chladicí miskou do plastového těla.
4. Vložte vřeteno mixéru do otvoru na vnitřní straně krytu.
5. Sklopte kryt s mixérem nainstalovaným na plastovém těle chladicí nádoby tak, aby zapadly vložky do drážek. Otáčejte ji doprava, dokud neuslyšíte, že zapadla na místo.



SPECIFICKÉ FUNKCE

Funkce časového zpoždění

Účelem je, abyste měli druhý den ráno čerstvý chléb. Například nyní je ve 20:30 večer a přejete si mít hotový chléb ráno v 7:00.

1. Výpočetní doba rezervace: Měla by být 10 hodin a 30 minut od 20:30 do 7:00.
2. Nastavení času rezervace Stiskněte „+“ a „-“, nastavte čas. Po nastavení času stiskněte tlačítko „Start“.

Poznámka: Čas zobrazený na obrazovce je nastaven na 10 hodin a 30 minut, čas zahrnuje pečení chleba. Druhý den ráno v 7:00 si můžete dát chleba.

SPECIFICKÉ FUNKCE

Funkce časového zpoždění

Účelem je, abyste měli druhý den ráno čerstvý chléb. Například nyní je ve 20:30 večer a přejete si mít hotový chléb ráno v 7:00.

1. Výpočetní doba rezervace: Měla by být 10 hodin a 30 minut od 20:30 do 7:00.
2. Nastavení času rezervace Stiskněte „+“ a „-“, nastavte čas. Po nastavení času stiskněte tlačítko „Start“. Poznámka: Čas zobrazený na obrazovce je nastaven na 10 hodin a 30 minut, čas zahrnuje pečení chleba. Druhý den ráno v 7:00 si můžete dát chleba.

Tipy pro funkci časového zpoždění:

1. Při použití funkce rezervace nekládejte vejce, protože příliš dlouhá rezervace to ovlivní chuť chleba.

Funkce paměti k občasnému odpojení elektřiny

1. Tato jednotka uchovává 15 minut Paměť na občasné odpojení od elektřiny: pokud po spuštění pekárny dojde k občasnému odpojení od elektřiny a jeho trvání nepřesahuje 15 minut, opětovné připojení elektřiny způsobí, že pekárna bude pokračovat v provozu. Po opětovném připojení elektřiny se může doba práce změnit a nebude se rovnat původní době nastavené dříve: Skutečná pracovní doba = doba odpojení elektřiny + původní pracovní doba nastavená před
2. Je-li doba odpojení od elektřiny delší než 15 minut, pekárna nemůže pokračovat v práci na základě dříve nastaveného času programu.

Udržujte v teple

Pro usnadnění použití je pekárna podporována funkcí tepelné konzervace. Když je chléb nebo jiné svačiny hotové a nevyndáte je včas, „Keep Warm“ je dokáže udržet čerstvé při určité teplotě.

1. Po dopečení chleba se program automaticky přepne do „Keep Warm“ s blikajícím „.“. Maximální doba konzervace je 1 hodina. „Keep Warm“ se zavře, když přerušovaný signál vydá zvuk.
2. Přímou stiskněte tlačítko On/Off na 3 sekundy, dokud nezazní bzučák a poté se „Keep Warm“ zavře.

INGREDIENCE

Voda

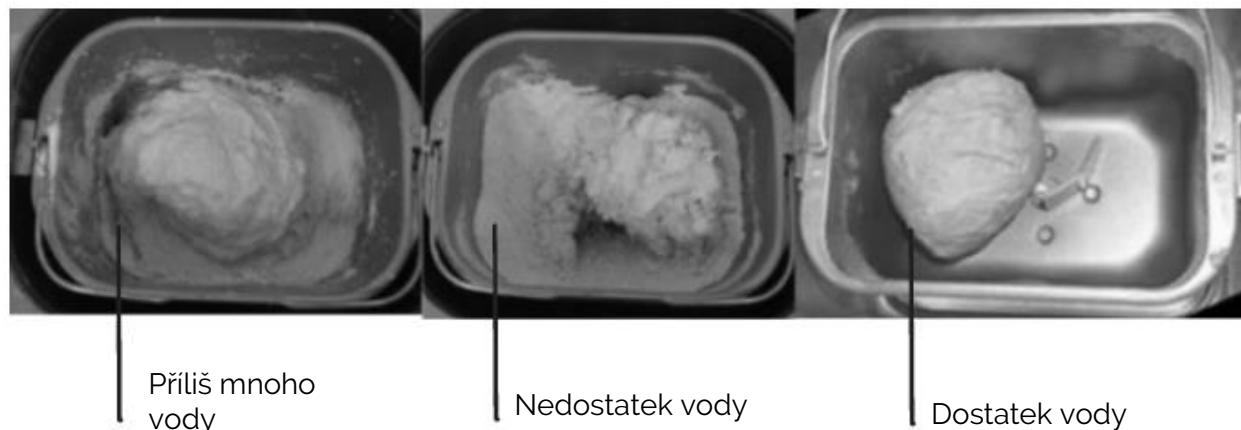
- Vždy používejte vlažnou vodu, pokud recept neobsahuje jiné informace.

Mouka

- Použitá mouka by měla být pšeničná mouka, bílá mouka, celozrnná mouka, chlebová mouka nebo chlebová mouka.
- Nepoužívejte samokypřící mouku, protože chléb nevykyne a bude se drobit.

Poměr směsi vody a mouky

- Různé mouky mají různou absorpci vody. Upravte množství vody podle druhu použité mouky.



- Když přidáte příliš mnoho vody, těsto změkne, že se nedá zakulatit a dokonce se stane lepkavým. Dobrý chléb by měl být půlkulatý. 5 minut po přidání vody je těsto stále vlhké a lepkivé, pokračujte v přidávání jedné nebo dvou velkých lžic mouky a hněteme těsto, dokud si nemyslíte, že je obsah vody v těstě dostatečný.
- Pokud přidaná voda chybí, po 5 minutách míchání zjistíte, že na dně pánve zůstala suchá mouka a těsto by nemělo kulatý tvar. 5 minut po přidání vody je těsto stále příliš suché, pokračujte v přidávání velké lžice vody a hněteme těsto, dokud si nemyslíte, že je obsah vody v těstě dostatečný.

Cukr

- Cukr a tekutá sladidla přispívají k barvě chleba, pomáhají dodat kůrce zlatavý povrch a poskytují potravu pro kvasinky.
- Cukr přitahuje vlhkost a zlepšuje trvanlivost.

Kvasinkový prášek

- Nenahrazujte kvasnicový prášek sodou. Kvasnicový prášek prošlý nebo chybějící aktivace zřejmě ovlivní měkkou strukturu a vzhled chleba.

Máslo nebo olej

- Použijte máslo nebo margarín a rostlinný olej. Pokud je v receptu použito velké množství, takže chuť je výraznější, máslo poskytne nejlepší výsledek.
- Nepoužívejte nízkotučné pomazánky, protože obsahují až 40 % vody a nemají stejné vlastnosti.
- Používejte pouze přísady pokojové teploty.

Sůl

- Používejte jemnou kuchyňskou sůl nebo mořskou sůl, ne hrubě mletou sůl. Náhradám s nízkým obsahem soli je lepší se vyhnout, protože většina neobsahuje sodík.
- Sůl posiluje strukturu lepku a činí těsto pružnějším.
- Sůl inhibuje růst kvasinek, aby nedocházelo k nadměrnému kynutí a zamezuje srážení těsta.
- Příliš mnoho soli zabrání dostatečnému nakynutí těsta.

Vejce

- Vejce mohou být přidána pro obohacení těsta, zlepšení barvy chleba a napomáhání přidat strukturu a stabilitu lepku během kynutí. Pokud používáte vejce, snižte odpovídajícím způsobem obsah tekutiny. Vejce vložte do odměrky a doplňte tekutinou na správnou úroveň pro recept.
- Nepoužívejte vejce přímo z lednice, mohlo by to zpomalit činnost kvasinek.

PODROBNOSTI O VYBRANÉM PROGRAMU

Menu	Barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Michejte 1	Odpočínek	Michejte 2	Fermentace 1	Fermentovat 2	Fermentovat 3	Upéct	Teplota
1. Základní	Světlo	500 g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Střední	500 g							00:45	115 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Tmavý	500 g							00:45	123 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
2. Francouzština	Světlo	500 g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Střední	500 g							00:48	125 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Tmavý	500 g							00:48	133 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
3. Sladký	Světlo	500 g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Střední	500 g							00:48	110 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Tmavý	500 g							00:48	118 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
4. Celá Pšenice	Světlo	500 g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Střední	500 g							00:55	115 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Tmavý	500 g							00:55	123 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	

Menu	Barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Michejte 1	Odpočinek	Michejte 2	Fermentace 1	Fermentovat 2	Fermentovat 3	Upéct	Teplota
5. Vícevrnné	Světlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Středni	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
6. Mléčný Bochník	Světlo	500 g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Středni	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
7. Cukr Uvolnit	Světlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Středni	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
8. Rychle	Světlo	500 g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Středni	500 g							00:45	120 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Tmavý	500 g							00:45	128 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	

Menu	Barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Michejte 1	Odpočinek	Michejte 2	Fermentace 1	Fermentovat 2	Fermentovat 3	Upéct	Teplota
9. Dort	Světlé	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Střední									104 °C
	Tmavý									107 °C
10. Těsto	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Chléb Těsto	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

DŮLEŽITÉ: Fermentační proces se provádí při 35°C (+/-5°C).

DOPORUČENÉ RECEPTY

1. Pšenice

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Přírodní podmásli	250 ml	380 ml	500 ml
Olej	½ polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Sůl	½ ploché lžičky	1 plochá lžička	1 plochá lžička
Med nebo cukr	½ ploché lžičky	½ ploché lžičky	½ ploché lžičky
Pšeničná chlebová mouka, typ 750	300 g	400 g	600 g
Kvasinkový prášek	½ lžičky	2 lžičky	2 ½ lžičky

2. francouzština

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	155 ml	230 ml	300 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	½ lžičky	½ lžičky	1 lžička
Mouka	250 g	375 g	500 g
Kvasinkový prášek	1 lžička	1 ¼ lžičky	1 ½ lžičky

3. Sladký

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Sůl	½ lžičky	½ lžičky	½ lžičky
Cukr	4 polévkové lžíce	6 polévkových lžic	8 polévkových lžic
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Mouka	250 g	375 g	510 g
Esence	Trochu	Trochu	Trochu
Kvasinkový prášek	1 ¼ lžičky	1 ¼ lžičky	1 ¼ lžičky

4. Celozrnná pšenice

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Olej	½ polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Sůl	1 lžička	1 ½ lžičky	1 ½ lžičky
Pšeničná mouka, typ 650	80 g	120 g	150 g
Celozrnná špaldová mouka	150 g	230 g	300 g
Ovesné otruby	25 g	40 g	50 g
Instantní kvasnicový prášek	1 lžička	1 ½ lžičky	1 ½ lžičky

5. Vícezrnné

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	230 ml	300 ml
Jablečný ocet	30 ml	40 ml	55 ml
Máslo	½ polévkové lžíce	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Sůl	1 ½ lžičky	1 ½ lžičky	2 lžičky
Med nebo cukr	½ lžičky	½ lžičky	½ lžičky
Pšeničná chlebová mouka, typ 650-750	130 g	190 g	250 g
Celozrnná špaldová mouka	80 g	115 g	150 g
Nepražená pohanka	50 g	75 g	100 g
Lněné semínko	20 g	30 g	40 g
Loupaná slunečnice	10 g	15 g	20 g
Bílý sezam	20 g	30 g	40 g
Kvasinkový prášek	½ lžičky	2 lžičky	2 ½ lžičky

6. Mléčný bochník

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Vejce	1	1	1
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
Mouka	300 g	400 g	520 g
Kvasinkový prášek	1 lžička	1 ¼ lžičky	1 ½ lžičky

7. Bez cukru

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	240 ml	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	2 lžičky
Vejce	1	1	1
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Mouka	300 g	450 g	550 g
xylitol	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce	6 polévkových lžic
Kvasinkový prášek	1 lžička	1 ¼ lžičky	1 ½ lžičky

8. Rychlý

Ingredience	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Máslo	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 lžička
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
Mouka	300 g	400 g	520 g
Kvasinkový prášek	2 lžičky	3 lžičky	4 lžičky

9. Dort

Ingredience	
Vejce	4 ks
Máslo	100 g
Cukr	150 g
Sůl	1 lžička
Dortová mouka	380 g
Soda v prášku	3,5 g

10. Těsto

Ingredience	
Voda	280 ml
Máslo	2 polévkové lžíce
Vejce	2 ks
Sůl	1 + 1/3 lžičky
Cukr	1 polévková lžíce
Mouka	460 g

11. Chlebové těsto

Ingredience	
Voda	240 ml
Máslo	2 polévkové lžíce
Sůl	1 ½ lžičky
Cukr	1 polévková lžíce
Mouka	400 g
Kvasinkový prášek	1 ½ lžičky

12. Mochi

Ingredience	
Voda	300 ml
Rýže	500 g

13. Ovesná kaše

Ingredience	
Oves	150 g
Studené mléko nebo voda	750 ml
Med nebo cukr	3 lžičky
Oblíbené sekané ořechy*	30 g
Skořice*	1 plochá lžička

*Volitelné přísady

Po vyjmutí kaše ze spotřebiče přidejte své oblíbené ovoce.

14. Džem

Ingredience	
Pomerančový	600 g
Cukr	300 g
Želatina popř Pudinkový prášek	50 g

15. Jogurt – výchozí délka programu je 8 hodin. Lze jej upravit v rozsahu 5h až 13h pomocí tlačítek „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stiskněte tlačítko „START“. Program funguje při 36°C.

Ingredience	
Mléko	350 ml
Jogurt	50 g
Cukr	3 polévková lžíce

16. Zmrzlina

Ingredience	
Mléko	200 ml
Smetana ke šlehání	50 ml
Cukr	3 polévkové lžíce
Kukuřičný prášek	1 polévková lžíce
Kokosový prášek	4 polévkové lžíce

17. Rousong

Ingredience	
Maso	500 g

Česnek, zázvor, jarní cibulka, koření

- Vařte vodu a přidejte do ní maso, česnek, zázvor a jarní cibulku, dokud se maso neuvaří.
- Maso vyjmeme a nakrájíme na malé kousky.
- Na ploštění masa použijte vidličku nebo váleček.
- Vložte do chlebové formy a promíchejte s kořením a zvolte program 17.

18. Stir Fry – Výchozí doba trvání programu je 15 minut. Lze jej upravit v rozsahu 5 minut až 45 minut pomocí tlačítek „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stisknete tlačítko „START“. Program funguje při 100°C.

Tato funkce spočívá především ve smažení arašídů, sójových bobů, mandlí a dalších ořechů. Podle množství suchých plodů nastavte vhodnou dobu.

19. Upéct

Pro tento program neexistuje žádná fáze hnětení nebo kynutí. Tato funkce je užitečná pro pečení koláčů připravených konvenčními metodami nebo pro přidání dodatečné doby pečení na konci jiného programu, pokud chléb vyžaduje další zhnědnutí. Výchozí délka programu je 10 minut. Lze jej upravit v rozsahu 10min až 1h10min pomocí tlačítek „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stisknete tlačítko „START“. V závislosti na zvoleném nastavení zhnědnutí kůrky program funguje při: 105°C, 115°C, 123°C, resp.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Udržujte spotřebič čistý

1. Před čištěním odpojte spotřebič a odpojte elektřinu.
2. Nepoužívejte abrazivní drátěnky nebo kovové nástroje.
3. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky a korozivní kapaliny.
4. K čištění chlebové formy ani hnětací čepel nepoužívejte myčku nádobí. Mytí nádobí může poškodit jejich nepřilnavou vrstvu.

Udržujte příslušenství čisté

1. Ihned po každém použití sejměte hnětací hák z osy mísy.
2. Po každém použití očistěte celé použité příslušenství a osu misky, aby se zabránilo hromadění nečistot.
3. Pokud se hnětací nůž zachytí o pánev a nesundá se, můžete nalít přiměřené množství vody, aby se na chvíli vyluhovala, a potom hnětací hák sundat.
4. Pokud jednotku delší dobu nepoužíváte, měli byste vyčistit celé příslušenství a řádně je uložit.

Skladování

1. Vhodná teplota pro použití je -10°C~40°C.
2. Relativní vlhkost vzduchu by měla být nižší než 95 % a teplota by měla být 25 °C.
3. Vhodná teplota pro skladování je -40°C~60°C.
4. Žádný hořlavý plyn, korozivní plyn nebo vodivý prach ve vzduchu.

PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM PROBLÉMŮ

Vady	Možná příčina	Řešení
1. Spotřebič nefunguje	Zkontrolujte, zda je zástrčka do zásuvky	Stiskněte „START/STOP“ a pekárna začne pracovat
	Zkontrolujte, zda není provoz zpožděn	Indikátor „.“ bliká a začíná odpočítávání
2. Abnormální zvuk	V chlebové pánvi je podestýlka tvrdých látek nebo drobků	Před opětovným spuštěním odstraňte vše, co se našlo uvnitř jednotky
	Zajistěte pánev na místě	Vraťte nádobu na chleba na místo
3. Abnormální vůně/chuť	Poškozený kabel	Udržujte drátěný kabel mimo dosah horkých předmětů
	Něco zůstalo na topné trubici	Odstraňte hmotu, která zůstala na topné trubici
4. LED indikuje „LLL“	Teplota uvnitř jednotky nižší než -10°C	Používejte jednotku v prostředí s teplotou -10°C~40°C
5. LED indikuje „HHH“	Teplota uvnitř jednotky vyšší než 40°C	Ochlaďte jednotku na pokojovou teplotu
6. LED indikuje „EE0“ nebo „EE1“	Defekt se senzorem	Kontaktujte své autorizované servisní středisko Yoer
7. Chléb je částečně syrový	Nedostatek vody nebo příliš vysoká teplota vody	Použijte správné množství vlažné vody
	Míra materiálu je špatná	Viz doporučené recepty
8. Top nafouknutý-houba jako na pohled	Příliš mnoho kvasnic	Snižte droždí o ¼ lžičky
	Příliš mnoho cukru	Snižte cukr o 1 lžičku
	Příliš mnoho mouky	Snižte množství mouky o 6 až 9 lžic
	Příliš mnoho soli	Použijte množství soli doporučené v receptu
	Teplé, vlhké počasí	Snižte množství tekutiny o 15 ml/3 lžičky a droždí o ¼ lžičky
9. Bochnik chleba je spálený	Porucha pekárny	Kontaktujte své autorizované servisní středisko Yoer
10. Chléb dostatečně nevykyne	Celozrnný chléb bude nižší než bílý chléb kvůli menšímu množství bílkovin tvořících lepek v celozrnné mouce	Normální situace, žádné řešení
	Cukr je vynechán nebo není přidán dostatek	Smíchejte ingredience, jak je uvedeno v receptu
	Nebylo přidáno dostatečné množství droždí nebo jsou příliš staré	Změřte doporučené množství a zkontrolujte datum expirace z obalu
	Zvolený rychlý cyklus chleba	Tento cyklus produkuje menší bochníky
	Kvasinky a cukr se před hnětacím cyklem dostaly do vzájemného kontaktu	Ujistěte se, že po přidání do formy na chleba zůstanou oddělené

10. Chléb dostatečně nevykyne	Použitý nesprávný typ droždí	Pro nejlepší výsledek používejte pouze rychle působící droždí „easy blend“.
11. Ploché bochníky nekynou	Kvasnice vynechány	Smíchejte ingredience, jak je uvedeno v receptu
	Bylo přidáno příliš mnoho soli	Použijte doporučené množství
	Pokud používáte časovač, kvasnice před zahájením procesu výroby zvlhly	Do rohů pánve dejte suché ingredience. Uprostřed suchých ingrediencí udělejte mírnou jamku na droždí, abyste je chránili před tekutinami
12. Horní a boční propadnutí	Příliš mnoho tekutiny	Přidejte trochu mouky navíc nebo snižte množství tekutiny o 15 ml/3 lžičky
	Vysoká vlhkost a teplé počasí mohou způsobit příliš rychlé kynutí těsta	Ochladte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice
	Příliš mnoho kvasnic	Použijte množství doporučené v receptu nebo příště zkuste rychlejší cyklus
13. Vroubkovaný vršek s uzly – není hladký	Vršek bochníků nemusí mít dokonalý tvar, to však neovlivňuje skvělou chuť nebo chléb	Ujistěte se, že těsto je vyrobeno za nejlepších možných podmínek

PROSTŘEDÍ



Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Ohledně nejbližšího sběrného místa se prosím obraťte na místní obec.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí nebo na rozbitné předměty, jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

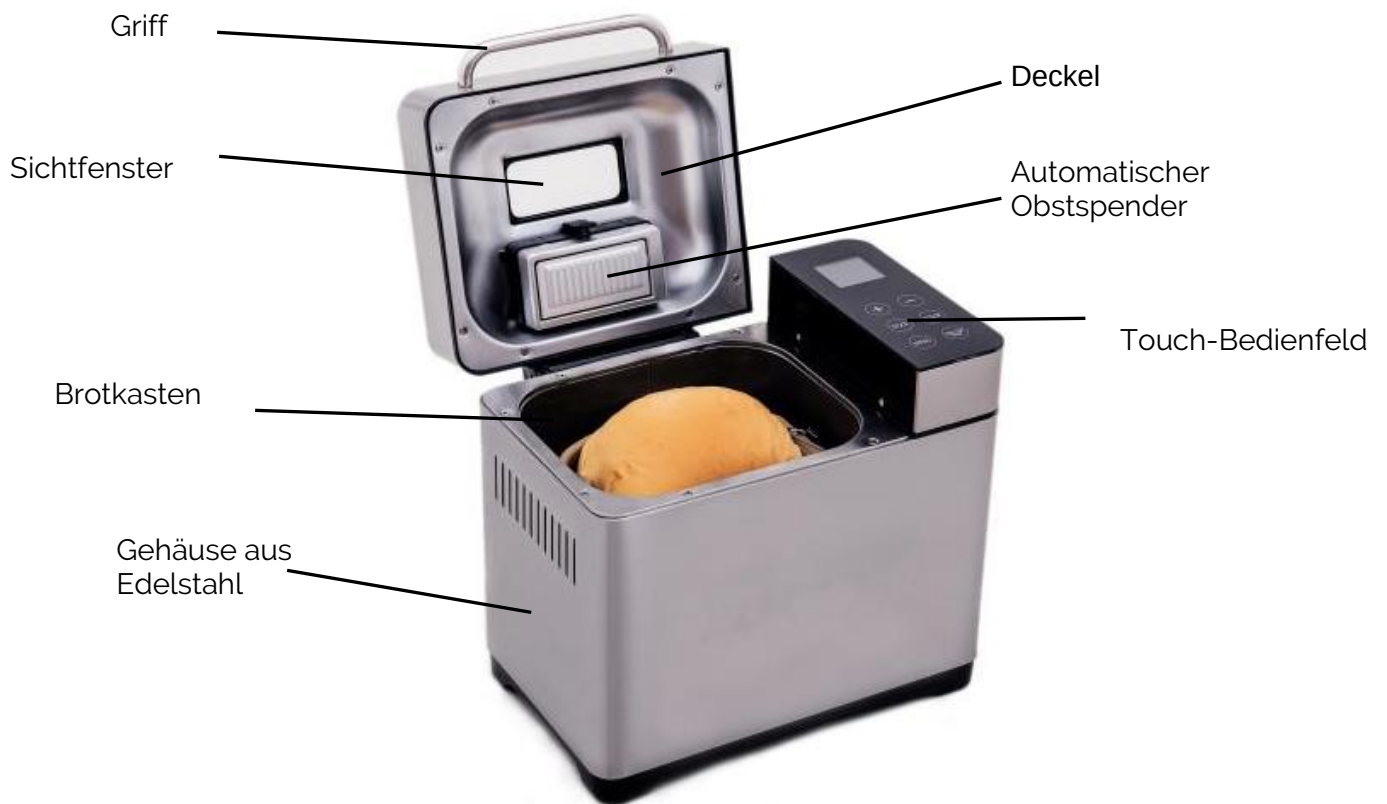
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung und bewahren Sie sie auf für Zukunft Referenz.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose Stromspannung entspricht Zu Die Stromspannung angegeben auf der Bewertung Etikett.
3. Zu schützen gegen Feuer, elektrisch Schock und Verletzung Zu Personen tauchen nicht ein Kabel, Stecker oder Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeit.
4. Trennen Sie den Stecker Auslauf Wenn nicht in Gebrauch. Vor dem Anlegen bzw vor dem Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung.
5. Eine engmaschige Überwachung ist erforderlich Wann Die Das Gerät ist gebraucht. Behalte das Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Zu schützen gegen Risiko von elektrisch Schock, nicht eintauchen Kabel, Stecker usw Unterbringung im Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Wenn die liefern Kabel beschädigt ist, muss es Sei ersetzt von Die Hersteller Service Agent in Ordnung Zu eine Gefahr vermeiden.
8. Lass nicht zu Kabel hängt über Rand von Tisch oder Zähler, oder berühren heiß Oberfläche.
9. Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen Zu Sei betrieben von bedeutet einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
10. Kontaktflächen reinigen mit Essen.
11. Nicht auf oder stellen in der Nähe eines heißen Gases oder elektrisch Brenner, bzw erhitzt Ofen.
12. Extreme Vorsicht muss Sei gebraucht Wann ein Gerät bewegen enthaltend heiß Öl oder andere heiße Flüssigkeiten.
13. Berühren Sie keine beweglichen Teile oder Spinnen Teile von Die Maschine Wann backen.
14. Schalten Sie niemals das ein Gerät ohne richtig platziert brot Pfanne gefüllt Zutaten.
15. Niemals schlagen Die brot Pfanne auf der Oberseite oder Rand Zu entfernen Die Pfanne, das Mai Schaden Die brot Pfanne.

16. Zu Trennen Sie die Verbindung und schalten Sie sie aus Einheit also entfernen Stecker aus der Steckdose.
17. Nicht betätigen Die Einheit ohne brot Pfanne platziert in der Kammer Zu vermeiden schädlich Die Gerät.
18. Nicht platzieren Hände / Finger hinein Die brot Pfanne während des Gebrauchs.
19. Brotbackautomat muss Sei sicher geerdet.
20. Verwende nicht Gerät für anders als beabsichtigt verwenden.
21. Geh nicht Die Gerät unbeaufsichtigt einschalten.
22. Dieses Gerät ist bestimmungsgemäß Zu Sei gebraucht für Haushalt verwenden nur. Jede andere Verwendung ist zulässig unangemessen und gefährlich.
23. Der Hersteller akzeptiert nicht Haftung für Schaden resultierend aus Versagen dem folgen Anweisung Blatt.

KENNEN SIE IHREN BROTMASCHINEN



Brotpfanne



Knetmesser



Messung Tasse



Messung Löffel



Haken



Technische Daten:

Leistung	710W
Spannung / Frequenz	220-240V~50/60Hz
Anzahl der Programme	19
Timer	15h

BEDIENFELD

SPEISEKARTE: Wann wählen eins aus Die Menü 1-19 wird in der Systemsteuerung angezeigt, die LCD-Anzeige zeigt an Die dazugehörigen Einstellung:

6. Basic	6. Milchbrot	11. Brot Teig	16. Eis Creme
7. Französisch	7. Zucker Frei	12. Mochi	17. Rousong
8. Süß	8. Schnell	13. Brei	18. Umrühren Braten
9. Ganz Weizen	9. Kuchen	14. Marmelade	19. Backen
10. Mehrkorn	10. Teig	15. Joghurt	

ACHTUNG: Nur Programme 10 und 11 kneten Die Teig, ausgenommen Die Backen Verfahren.

GRÖSSE (ROZMIAR): Im Laib Größe Einstellung Status, auswählen eins von 1,0LBS / 1,5LBS / 2,0LBS als brot Gewicht. Außer für Menü 9-19 „ Größe “ geht nicht Sei angepasst.

FARBE (KOLOR): Kruste auswählen Farbe (Hell / Mittel / Dunkel) nach Drücken Sie einmal die „KOLOR“-Taste von einer im Kreis und der Obermaterial wird angezeigt Die dazugehörigen markieren.

START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA): Drücken Sie diese Taste, um pausieren, starten und stoppen Die Betriebs brot Hersteller, es ertönt ein Summerton. Wann brot Hersteller beginnt arbeiten, vermeiden außergewöhnlich Kontakt oder Kollision, dies Die Leistung beginnt mit „Außergewöhnlich.“ Stoppen Sie als Schutz Leistung. Wenn Sie diese Taste 1 Sekunde lang drücken bedeuten ist Pause oder Starten Sie, indem Sie die Taste 3-5 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein „Summen“ ertönt stoppen.

TIPP: Zu eine gegebene Sache stornieren Um das Programm zu starten, halten Sie die „STOP“-Taste gedrückt zurücksetzen Die Einstellungen.

ZEITVERZÖGERUNGSFUNKTION (Nur Programme 1-8, 10-12)

• In Einstellung Status, jeweils drücken Mit dieser Schaltfläche werden 10 Minuten hinzugefügt Verzögerung. Wenn Sie diese Taste ohne drücken freigeben, die Programm würde schnell hinzufügen die Zeit des Verzögerung hoch bis 15 Stunden maximale Zeit von Verzögerung. Bei diesem Moment Programm würde zurückkehren Zu die ursprüngliche Mindestzeit von verzögern und weitermachen Zu Bewegen Sie sich so im Kreis.

- Im Setting Status, jeweils drücken Diese Taste verkürzt die Zeit um 10 Minuten Verzögerung. Wenn Sie diese Taste ohne drücken freigeben, die Programm würde schnell abnehmen die Zeit des Verzögerung hoch bis zur maximalen Zeit von Verzögerung. Bei diesem Moment Programm würde zurückkehren Zu die ursprüngliche Mindestzeit von verzögern und weitermachen Zu Bewegen Sie sich so im Kreis.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile vom Brot Hersteller.
2. Stellen Sie die ein Brot Stellen Sie den Maker auf den BACK-Modus und backen Sie leer für etwa 10 Minuten. Dann lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie alle losgelösten Teile wieder.
3. Trocknen Sie alle Teile gründlich prüfen und zusammenbauen sie, die das Gerät ist bereit zum Benutzen.

HINWEIS: Das Gerät mag verströmen etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch wenn Sie es einschalten das erste Mal. Das ist normal und wird bald passieren stoppen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät hat ausreichend Belüftung.

WIE BENUTZT MAN

1. Hochheben die Brot Pfanne aus der hauptsächlich Körper von rotierend die Pfanne gegen den Uhrzeigersinn.
2. Ausrichten die abgeflachte Loch am Knetmesser die dazugehörigen Position von rotierend Achse im Brot schwenken und entsprechend fixieren Position.



3. Gießen Sie Wasser ein hinein die Brot schwenken und hinzufügen die Zutaten zu der Brot Pfanne von Befehl. Stellen Sie sicher, dass Hefe Pulver wird hinzugefügt über von der Mehl und keine Hefe mischen Pulver mit Wasser, Zucker und Salz, sonst die Aktivierung von Hefe wird sein schwächen oder kippen praktikabel.



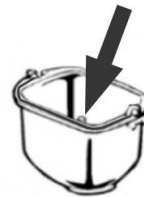
Hefe Pulver
Mehl oder andere Zutaten
Mischung aus Wasser, Öl, Zucker und Salz

4. Brot einlegen Pfanne hinein die Kammer und drücken Sie sie dann nach unten drehen die Pfanne im Uhrzeigersinn. Stellen Sie sicher, dass es in der richtigen Position verriegelt ist. Schließen Sie den Deckel.
5. Einstecken und einschalten, Bildschirmanzeigen Standard zu Einstellungsmenü 1.

6. Drücken Sie die „MENU“-Taste so oft, bis Sie es benötigen Programm ausgewählt ist. Folgen Sie der Auswahl Brot Größe von Drücken Sie „GRÖSSE“ und wählen Sie aus Kruste Farbe von Drücken Sie „FARBE“.
7. Zu Satz Verzögerungstimer , verwenden Drücken Sie die Tasten „(+)“ und „(-)“, um Zunahme oder verringern die zeit in 10 minuten, up Die maximale Gesamtverzögerungszeit beträgt 15 Stunden.
8. Dazu die Taste „START/STOP“. starte das Kontrollleuchte blinkte und Brot Hersteller beginnt Zu kneten. Zu Pause, drücken Sie die Taste „PAUSE“. Zu stoppen oder stornieren Die Um das Programm zu starten, drücken Sie 3–5 Sekunden lang die Taste „START/STOP“.
9. Bei der Ende von Backen, das Maschine Es ertönt ein Summer und das Programm startet automatisch „Keep Warm“. Wenn nicht wollen Zu nehmen Die Brot sofort raus, das Die Warmhaltephase beginnt und läuft für 1 Stunde.
10. Anschließend 3 Sekunden lang „Start/ Stopp “ drücken von Wenn ein Summer ertönt, wird „Keep Warm“ gestoppt.
11. Ziehen Sie den Stecker ab und entfernen Sie ihn Die brot Pfanne aus Die Maschine mit Handschuhen.
12. Drehe die Pfanne auf den Kopf stellen und schütteln mehrere mal die freizugeben gekocht brot. Wenn die Brot ist schwierig Zu entfernen, versuchen Klopfen Die Ecke von Die brot auf einem Holzbrett schwenken Brett, bzw drehen Die Base von Die Welle darunter Die brot Pfanne.

TIPP

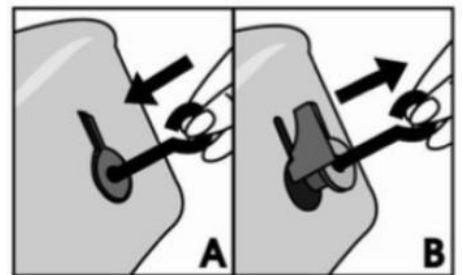
Um zu verhindern, dass der Knethaken im Teig stecken bleibt, tragen Sie vor dem Gebrauch des Geräts eine kleine Menge Speiseöl auf die Welle der Schüssel auf.



Der Knethaken kann tritt ein bleibt in der stecken brot wenn es sich herausstellt.

In diesem Fall, verwenden das Hakenzubehör als folgt.

1. Setzen Sie den Haken ein Achse von Die Knetmesser (A)
2. Vorsichtig ziehen die freizugeben Knetmesser (B).



AUTOMATISCHER FRUCHTSPENDER

(Nur Programme 1-8, 11)

Das Programm Satz Die Obst- und Getreidematerial können werfen hinein Die brot zum richtigen Zeitpunkt schwenken . Wie benutzen:

1. Öffnen Sie die Deckel abdecken, nehmen Die Obstkiste von gedrückt Die Obstkistengriff und Hebevorrichtung hoch Zu entfernen Die Obstkiste.(Ref Bild 1)
2. Öffnen Sie den Karton. (Ref Bild 2)

3. Fügen Sie die hinzu Fruchtmaterial dann schließen Die Abdeckung. (Ref Bild 3)
4. Platzieren Sie die zwei Säulen in der unten von den Kastenhalter und drücken Sie die Obstkistengriff, bis es ist auf die eingestellt Deckel. (Ref Bild 4)

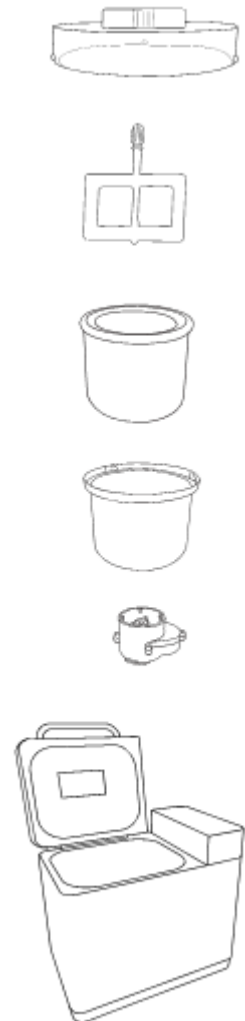


EISCREME-HERSTELLUNG (Nur mit entsprechendem Zubehör)

Bitte Gefrierschrank Eis Eimer hinein Kühlschranks mindestens 16 Stunden. Nach der Installation Folgen Sie der Einfügung vollständig Zutaten hinzufügen und starten Die Programm 16. Bitte Achtung, bevor Sie anfangen, Obst Spender MUSS sein herausgenommen.

Eiscreme Anhang Installation Anweisungen

1. Passen die Getriebe Mechanismus auf zu die rotierend Achse und drehen Sie sie leicht Zu die Rechts.
2. Lege das Kühlschalenkörper aus Kunststoff auf zu Die Montage auf der Getriebe Mechanismus und drehen Sie ihn Die Rechts hinein Ort.
3. Stellen Sie die Kühlschüssel hinein Plastik Körper.
4. Fügen Sie die ein Mischerspindel hineinstecken die Öffnung auf der innere Seite von Die Abdeckung.
5. Senken Sie die Abdeckung mit die Rührgerät Eingerichtet auf zu Die Kunststoff - Kühlschalenkörper, so wie passend zum Einsätze im Rillen. Drehen Sie es nach rechts, bis es hörbar einrastet.



SPEZIFISCHE FUNKTIONEN

Zeitverzögerungsfunktion

Der Zweck liegt darin, dass Sie es haben Die frisch Brot als nächstes Morgen. Für Beispiel: Jetzt ist es 20:30 Uhr Abend und Wunsch Zu haben fertig Brot in der Morgen 7:00 Uhr.

1. Berechnen Reservierungszeit: Das sollte es sein 10 Stunden und 30 Minuten entfernt sein die 20:30 Uhr bis die 7:00 Uhr.
2. Reservierungszeit einstellen Drücken Sie „+“ und „-“, um einzustellen die Zeit. Nach dem Einstellen Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die „Start“-Taste.
Auf dem Bildschirm angezeigte Zeit ist eingestellt Die Zeit umfasst bis zu 10 Stunden und 30 Minuten Herstellung brot. Als nächstes Morgens um 7:00 Uhr können Sie haben Die brot.

Zeitverzögerungsfunktion Tipps:

1. Wann verwenden Reservierung Funktion, nicht setzen Eier als Es wird Auswirkungen haben der Geschmack von brot als zu lang Reservierung.

Speicherfunktion Zu Gelegentlich Elektrizität Trennung

1. Diese Einheit Hält eine 15 - minütige Erinnerung Zu gelegentlich Elektrizität Trennung: nach dem Start brot Hersteller, wenn ein gelegentlicher Stromabschaltung ist passiert und es ist Dauer ist nicht mehr mehr als 15 Minuten, erneute Verbindung Elektrizität würde Brot machen Hersteller weitermachen arbeiten. Nach erneutem Verbinden Strom, die Zeit von Arbeiten könnte Sei verändert und nicht gleich Zu die ursprünglich zuvor eingestellte Zeit: Tatsächliche Arbeitszeit = Zeit von Trennen Strom + ursprünglich eingestellte Arbeitszeit.
2. Wenn die Dauer von Elektrizität Trennung ist mehr als 15 Minuten, die brot Hersteller kippen weitermachen um basierend auf Ihren Einstellungen zu arbeiten Die Programmzeit vorher.

Warm halten

Für Ihren Gebrauch machen Einfacher Die brot Hersteller wird unterstützt mit Hitze Erhaltung Funktion. Wann brot oder andere Snacks sind fertig und nicht Sei rechtzeitig herausgenommen, „Keep Warm“ kann halten es ist frisch bei einer bestimmten Temperatur.

3. Nachdem das Brot fertig ist Die Das Programm wird automatisch gestartet zum „Warmhalten“ mit blinkendes „“. Die maximale Zeit für Die Einkochzeit beträgt 1 Stunde. „Keep Warm“ wird sein geschlossen Wann Die intermittierendes Signal gibt Ton ab.
4. Direkt 3 Sekunden lang Ein/Aus, bis ein Summertone ertönt und dann „Keep Warm“ geschlossen wird.

ZUTATEN

Wasser

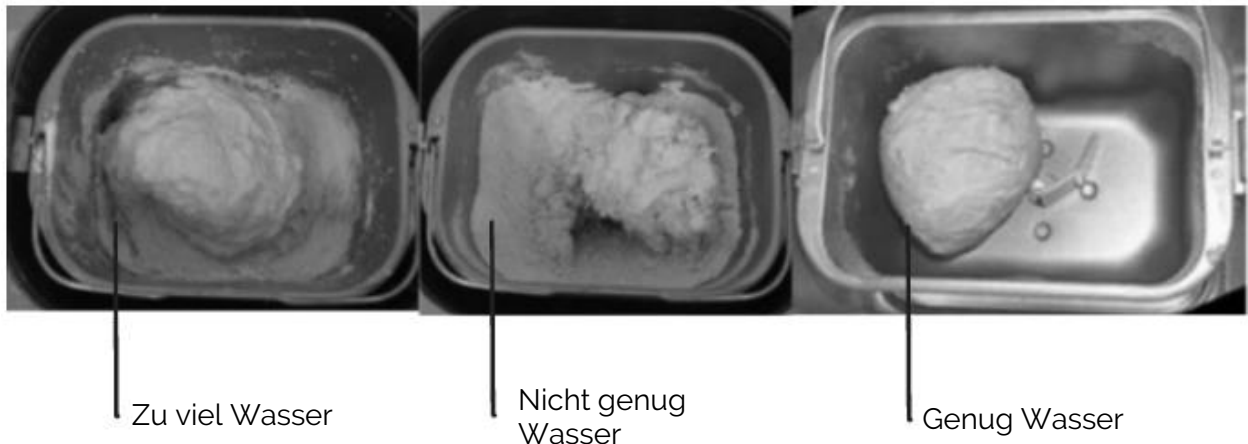
- Verwenden Sie immer lauwarm Wasser es sei denn Ein Rezept enthält weitere Informationen.

Mehl

- Das Mehl gebraucht sollen Sei Weizen Mehl, weiß Mehl, ganz Weizen Mehl, Getreidespeicher brot Mehl, oder brot Mehl.
- Verwende nicht selbsterziehend Mehl als Die Brot wird nicht aufgehen und wird es sein krümelig in der Konsistenz.

Mischungsverhältnis von Wasser und Mehl

- Verschiedene Mehle habe anderes Wasser Absorption. Bitte anpassen Wasser Menge nach Zu gebraucht Mehltyp.
-



- Wann zu viel Wasser wird hinzugefügt, das Der Teig wird so weich, dass es nicht mehr geht Sei abgerundet und gleichmäßig werden klebrig. Das gute brot sollen halbgerundet sein. 5 Minuten nach Zugabe Wasser Die Der Teig ist bitte noch feucht und klebrig weitermachen Zu hinzufügen eins oder zwei groß Löffel von Mehl und kneten Die Teig, bis Sie nachdenken Die Wasser Inhalt von Teig ist angemessen.
- Wenn die Wasser hinzugefügt fehlt, nach 5 Minuten Beim Mischen würden Sie feststellen, dass das trockene Mehl auf dem Gerät zurückgeblieben ist unten von Pfanne und die Teig würde nicht sein Fest zu einer Runde Form. 5 Minuten nach Zugabe Wasser Die Der Teig ist auch noch trocken viel, weiter Zu füge ein großes hinzu Löffel von Wasser und kneten Die Teig, bis Sie nachdenken Die Wasser Inhalt von Teig ist angemessen.

Zucker

- Zucker und flüssige Süßstoffe trägt bei Zu Die Farbe von Brot, helfen Zu Fügen Sie ein goldenes Finish hinzu Die Kruste und sorgt für Essen für Die Hefe.
- Zucker zieht an Feuchtigkeit, Verbesserung Die behalten Qualitäten.

Hefepulver

- Bitte nicht Ersetzen Sie Hefepulver durch Sodapulver. Die Hefe Pulver Abgelaufen oder fehlt Aktivierung wird offenbar beeinflussen die weiche Textur und Optik von brot.

Butter bzw Öl

- Verwenden Sie Butter oder Margarine und Gemüse Öl. Wo ein Rezept große Mengen verwendet, also das Geschmack ist mehr spürbar, Butter wird sorgen Die am besten Ergebnis
- Verwende nicht niedrig fett verbreitet sich wie sie enthalten hoch Bis zu 40 % Wasser hat es nicht die gleichen Eigenschaften.
- Nur verwenden Zutaten bei Zimmertemperatur.

Salz

- Gut zu verwenden Tisch Salz oder Meer Salz, nicht grob Boden Salz. Wenig Salz Ersatzstoffe sind am besten vermieden als die meisten enthalten nicht Natrium.
- Salz stärkt Die Gluten Struktur und Marken Die Teig mehr elastisch.
- Salz hemmt Hefe Wachstum Zu verhindern übersteigt und stoppt Die Teig zusammenbrechend.
- Zu viel Salz wird verhindern Die Teig steigend ausreichend.

Eier

- Eier dürfen Sei hinzugefügt Zu bereichern Die Teig, verbessern Die Farbe von Die Brot und Hilfe Zu hinzufügen Struktur und Stabilität Zu Die Gluten während steigend. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Menge der Flüssigkeitsgehalt entsprechend. Setze das Eier in einem Maß Tasse hineingeben und auffüllen mit Flüssigkeit zu Die richtig Ebene für das Rezept.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Eiern gerade aus Die Kühlschrank es kann hemmen Die Aktion der Hefe.

AUSGEWÄHLTE PROGRAMMDATEN

Speisekarte	Farbe (Kolor)	Größe (Rozmiar)	Rühren 1	Ausruhen	Rühren 2	Fermentieren 1	Fermentieren 2	Fermentieren 3	Backen	Temperatur
1. Grundlegend	Licht	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Mittel	500g							00:45	115°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Dunkel	500g							00:45	123°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. Französisch	Licht	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Mittel	500g							00:48	125°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Dunkel	500g							00:48	133°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Süß	Licht	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Mittel	500g							00:48	110°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Dunkel	500g							00:48	118°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Ganz Weizen	Licht	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Mittel	500g							00:55	115°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Dunkel	500g							00:55	123°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Speisekarte	Farbe (Kolor)	Größe (Rozmiar)	Rühren 1	Ausruhen	Rühren 2	Fermentieren 1	Fermentieren 2	Fermentieren 3	Backen	Temperatur
5. Mehrkorn	Licht	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Mittel	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dunkel	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Milchig Brot	Licht	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Mittel	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dunkel	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Zucker Frei	Licht	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Mittel	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dunkel	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Schnell	Licht	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Mittel	500g							00:45	120°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Dunkel	500g							00:45	128°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Speisekarte	Farbe (Kolor)	Größe (Rozmiar)	Rühren 1	Ausruhen	Rühren 2	Fermentieren 1	Fermentieren 2	Fermentieren 3	Backen	Temperatur
9. Kuchen	Licht	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101°C
	Mittel									104°C
	Dunkel									107°C
10. Teig	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Brot Teig	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

WICHTIG: Die Gärung Der Prozess wird bei 35°C (+/-5°C) durchgeführt.

REZEPTE EMPFOHLEN

1. Weizen

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Natürliche Buttermilch	250 ml	380 ml	500 ml
Öl	½ EL	1 EL	1 EL
Salz	½ flacher TL	1 flacher TL	1 flacher TL
Schatz bzw Zucker	½ flacher TL	½ flacher TL	½ flacher TL
Weizen brot Mehl, Typ 750	300 g	400 g	600 g
Hefepulver	½ TL	2 TL	2 ½ TL

2. Französisch

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	155 ml	230 ml	300 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	½ TL	1 Teelöffel
Mehl	250 g	375 g	500 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1 ¼ TL	1 ½ TL

3. Süß

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	4 EL
Salz	½ TL	½ TL	½ TL
Zucker	4 EL	6 EL	8 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	250 g	375 g	510 g
Essenzen	Ein wenig	Ein wenig	Ein wenig
Hefepulver	1 ¼ TL	1 ¼ TL	1 ¼ TL

4. Vollkorn

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	165 ml	250 ml	330 ml
Öl	½ EL	1 EL	1 EL
Salz	1 Teelöffel	1 ½ TL	1 ½ TL
Weizen Mehl , Typ 650	80 g	120 g	150 g
Vollkorn Dinkel Mehl	150 g	230 g	300 g
Hafer Kleie	25 g	40 g	50 g
Instant - Hefepulver	1 Teelöffel	1 ½ TL	1 ½ TL

5. Mehrkorn

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	150 ml	230 ml	300 ml
Apfelessig	30 ml	40 ml	55 ml
Butter	½ EL	1 EL	1 EL
Salz	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Schatz bzw Zucker	½ TL	½ TL	½ TL
Weizen brot Mehl , Typ 650-750	130 g	190 g	250 g
Vollkorn Dinkel Mehl	80 g	115 g	150 g
Ungeröstet Buchweizen	50 g	75 g	100 g
Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Geschält Sonnenblume	10 g	15 g	20 g
Weißer Sesam	20 g	30 g	40 g
Hefepulver	½ TL	2 TL	2 ½ TL

6. Milchbrot

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Zucker	1 EL	1 EL	2 EL
Ei	1	1	1
Milchpulver	2 EL	3 EL	5 EL
Mehl	300 g	400 g	520 g
Hefepulver	1 Teelöffel	1 ¼ TL	1 ½ TL

7. Zuckerfrei

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser	150 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 TL
Ei	1	1	1
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	300 g	450 g	550 g
Xylit	3 EL	4 EL	6 EL
Hefepulver	1 Teelöffel	1 ¼ TL	1 ½ TL

8. Schnell

Zutaten	1,0 Pfund	1,5 Pfund	2,0 Pfund
Wasser (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	1 EL	2 EL	3 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	5 EL
Mehl	300 g	400 g	520 g
Hefepulver	2 TL	3 TL	4 TL

9. Kuchen

Zutaten	
Ei	4 Stück
Butter	100 g
Zucker	150 g
Salz	1 Teelöffel
Kuchenteig	380 g
Sodapulver	3,5 g

10. Teig

Zutaten	
Wasser	280 ml
Butter	2 EL
Ei	2 Stk
Salz	1 + 1/3 TL
Zucker	1 EL
Mehl	460 g

11. Brot Teig

Zutaten	
Wasser	240 ml
Butter	2 EL
Salz	1 ½ TL
Zucker	1 EL
Mehl	400 g
Hefepulver	1 ½ TL

12. Mochi

Zutaten	
Wasser	300 ml
Reis	500 g

13. Haferbrei

Zutaten	
Hafer	150 g
Kalte Milch bzw Wasser	750 ml
Schatz bzw Zucker	3 TL
Favorit gehackt Nüsse *	30 g
Zimt *	1 flacher TL

* Optionale Zutaten

Fügen Sie Ihren Favoriten hinzu Obst nach der Einnahme Die Brei aus Die Gerät.

14. Marmelade

Zutaten	
Orange	600 g
Zucker	300 g
Gelatine oder Puddingpulver	50 g

15. Joghurt – der Standard Programm Die Dauer beträgt 8 Stunden. Es kann Sei mit den „+/-“ -Tasten im Bereich von 5h bis 13h eingestellt werden. Nach dem Einstellen Die Um die gewünschte Zeit einzustellen, drücken Sie zweimal die „START“-Taste. Das Programm arbeitet bei 36°C.

Zutaten	
Milch	350 ml
Joghurt	50 g
Zucker	3 Esslöffel

16. Eiscreme

Zutaten	
Milch	200 ml
Schlagsahne	50 ml
Zucker	3 EL
Maispulver	1 EL
Kokospulver	4 EL

17. Rousong

Zutaten	
Fleisch	500 g

Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebel, Gewürze

- Kochen Wasser hinzufügen und Fleisch, Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln hinzufügen, bis das Fleisch gar ist.
- Nehmen Sie die heraus Fleisch abschneiden und klein schneiden Stücke.
- Benutzen Sie eine Gabel oder Rolle Abflachung Fleisch.
- Reintun Die brot schwenken und vermischen würzen und auswählen Programm 17.

18. Unterrühren – Die Standardeinstellung Programm Die Dauer beträgt 15 Minuten. Es kann Sei Die Dauer kann mit den „+/-“- Tasten im Bereich von 5 bis 45 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen Die Um die gewünschte Zeit einzustellen, drücken Sie zweimal die „START“-Taste. Das Programm arbeitet bei 100°C.

Diese Funktion ist hauptsächlich Zu Aufsehen braten Erdnüsse, Sojabohnen, Mandeln und andere Nüsse. Nach Zu Die Menge von Trockenfrüchten, Set Die angemessene Zeit.

19. Backen

Es gibt kein kneten oder steigend Bühne für Das Programm. Diese Funktion ist nützlich für Backen Kuchen vorbereitet von konventionell Methoden, bzw Hinzufügen zusätzlicher Backzeit Ende eines anderen Programms, sollte Die brot erfordern weiter bräunen. Der Standard Programm Die Dauer beträgt 10 Minuten. Es kann Sei kann mit den „+/-“- Tasten im Bereich von 10min bis 1h10min eingestellt werden. Nach dem Einstellen Die Um die gewünschte Zeit einzustellen, drücken Sie zweimal die „START“-Taste. Abhängig von ausgewählt Kruste Bräunung Einstellung, die Programm Betrieb bei: 105 °C, 115 °C bzw. 123 °C.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Halten Sie das Gerät sauber

1. Ziehen Sie den Stecker heraus Gerät ausschalten und trennen Strom vor der Reinigung.
2. Verwenden Sie keine scheuernden Scheuermittel Pads oder Metall implementiert.
3. Bitte nicht Verwenden Sie keine scheuernden und ätzenden Reinigungsmittel Flüssigkeiten reinigen.
4. Benutzen Sie keine Spülmaschine Brot reinigen Pfanne noch Knetmesser. Geschirrspülen dürfen Schaden ihre Antihaftbeschichtung.

Halten Sie das Zubehör sauber

1. Entfernen Sie die Knetpaddel ab Die Schüssel Achse unmittelbar nach jedem verwenden.
2. Nach jedem verwenden, reinigen ganz Zubehör gebraucht und Schüssel Achse Zu vermeiden Die Akkumulation von Schmutz.
3. Wenn das Knetmesser eingeklemmt ist von schwenken und nicht Komm weg, du könntest Gießen Sie eine entsprechende Menge ein Menge von Wasser Zu steil für eine Weile und dann nehmen Knetmesser abziehen.
4. Bei Nichtgebrauch Die Einheit Für längere Zeit sollten Sie das Ganze reinigen Zubehör und Shop diese richtig.

Lagerung

1. Angemessene Temperatur für Der Einsatzbereich beträgt -10°C~40°C.
2. Relative Luftfeuchtigkeit sollen Sei untere als 95 % und die Temperatur sollte 25°C betragen.
3. Angemessene Temperatur für Die Lagerung beträgt -40°C~60°C.
4. Keine brennbaren Gase, korrosiven Gase oder dirigieren Staub in der Luft.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Mängel	Mögliche Ursache	Lösung
1. Gerätenr Arbeiten	Überprüfen Sie, ob der Stecker vorhanden ist hinein Auslauf	Drücken Sie „START/STOP“ und der Brotbackautomat startet arbeiten
	Prüfen Sie, ob der Betrieb verzögert ist	Die Anzeige „:“ blinkt und der Countdown läuft beginnt arbeiten
2. Ungewöhnlicher Ton	Es gibt einen Wurf von hart Sachen oder Krümel im Brot Pfanne	Entfernen Sie alles gefunden innen Die Gerät vor dem Neustart
	Schließ das Pfanne hinein Position	Brot ersetzen Pfanne hinein Position
3. Ungewöhnlicher Geruch/Geschmack	Drahtschnur beschädigt	Behalten Sie den Draht Kabel weg erhitzt Objekte
	Beim Erhitzen ist noch etwas übrig Rohr	Entfernen Sie die Rückstände beim Erhitzen Rohr
4. LED zeigt „LLL“ an	Temperatur im Inneren Die Einheit untere als -10°C	Benutzen Sie die Einheit unter Die Umgebung bei -10°C~40°C
5. LED zeigt „HHH“ an	Temperatur im Inneren Die Einheit höher als 40°C	Kühlen Sie ab Gerät bei Zimmertemperatur aufstellen
6. LED zeigt „EE0“ oder „EE1“ an	Defekt mit Sensor	Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Yoer- Service Center
7. Brot ist teilweise roh	Nicht genug Wasser oder Wassertemperatur zu hoch	Benutzen Sie die Rechts Menge von lauwarm Wasser
	Die Materialmenge ist falsch	Verweisen Zu Rezepte empfohlen
8. Oben sieht es wie ein aufgeblasener Pilz aus	Zu viel Hefe	Reduzieren Hefe um ¼ TL
	Zu viel Zucker	Reduzieren Zucker um 1 TL
	Zu viel Mehl	Reduzieren Mehl um 6 bis 9 TL
	Zu viel Salz	Menge verwenden von Salz im Rezept empfohlen
	Warmes, feuchtes Wetter	Flüssigkeit um 15 mL/3 TL reduzieren und Hefe hinzufügen um ¼ TL
9. Laib davon Brot ist verbrannt	Brot Hersteller Fehlfunktion	Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Yoer- Service Center
10. Brot steigt nicht genug	Vollkorn Brot wird niedriger als Weiß Brot wegen weniger Gluten Bildung Protein im Ganzen Weizen Mehl	Normale Situation, nein Lösung
	Auf Zucker wurde verzichtet oder nicht genug hinzugefügt	Montieren Zutaten als im Rezept aufgeführt

10. Brot steigt nicht genug	Nicht genug Hefe hinzugefügt oder zu alt	Messen Menge Empfohlen und überprüfen Sie das Verfallsdatum ab Verpackung
	Schnelles Brot Zyklus gewählt	Dieser Zyklus produziert kleiner Brote
	Hefe und Zucker kam hinein Kontakt mit einander vor dem Kneten Zyklus	Stellen Sie sicher, dass sie getrennt bleiben, wenn hinzugefügt Zu Die brot Pfanne
	Falsche Art von Hefe gebraucht	Für am besten Ergebnis verwenden Nur schnell wirkende „Easy Blend “ - Hefe
11. Flache Brote NEIN steigend	Hefe weggelassen	Montieren Zutaten als im Rezept aufgeführt
	Zu viel Salz hinzugefügt	Menge verwenden empfohlen
	Bei Verwendung von Timer, Hefe bekommen vor der Zubereitung nass machen Verfahren gestartet	Trockene Zutaten einlegen hinein Ecken von Pfanne. Leicht machen gut in der Mitte aus trockenen Zutaten für Hefe Zu beschütze es davor Flüssigkeiten
12. Oberseite und Seiten brechen ein	Zu viel Flüssigkeit	Fügen Sie etwas mehr Mehl hinzu oder Flüssigkeit um 15 ml/3 TL reduzieren
	Hohe Luftfeuchtigkeit und warmes Wetter Mai haben Ursache Die Teig Zu erheben zu schnell	Kühlen Die Wasser oder Milch pur hinzufügen aus Die Kühlschrank
	Zu viel Hefe	Menge verwenden empfohlen im Rezept bzw Versuchen Sie es mit einem schnelleren Zyklus nächstes Mal
13. Knorriges, verknotetes Oberteil – nicht glatt	Oben Brote möglicherweise nicht alle perfekt Form jedoch Das betrifft nicht wunderbar Geschmack oder brot	Stellen Sie sicher, dass der Teig fertig ist unter die bestmöglichen Konditionen

UMFELD



■ Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die nächstgelegene Sammelstelle zu erfahren.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und sofern es nicht von unbefugten Personen verändert, repariert oder manipuliert oder durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas und Keramik zurückzuführen sind.

Diese Garantie schränkt die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden, die ihm durch das Gesetz beim Kauf von Geräten zustehen, nicht ein.

Im Garantiefall wende Dich bitte an den verifizierten Händler oder an den Yoer Service. Bitte füge der Reklamation eine Beschreibung der Störung sowie einen Kaufbeleg bei.

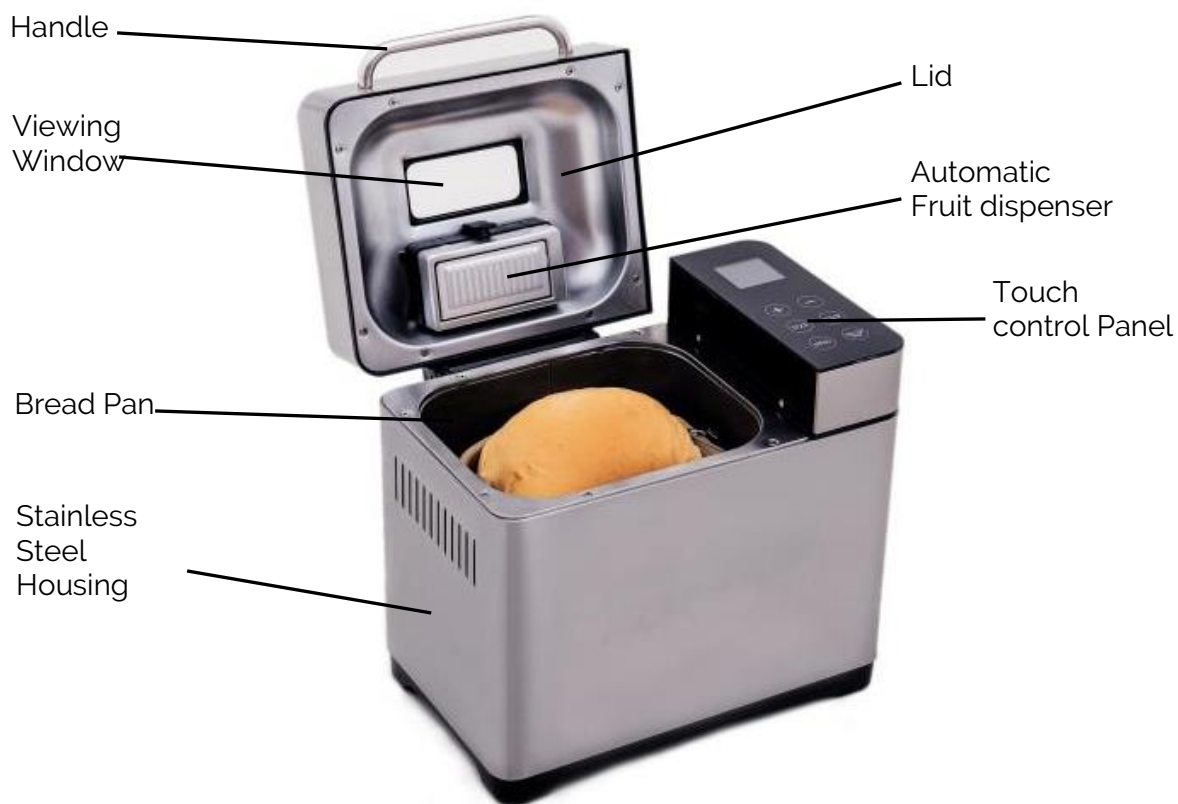
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use. Before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is in used. Keep the appliance away from Children.
6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquids.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer service agent in order to avoid a hazard.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
9. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Clean surfaces in contact with food.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burners, or heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. To disconnect, turn OFF the unit, then remove plug from wall outlet.
17. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
18. Do not place hands/fingers into the bread pan while in use.
19. Bread Maker must be grounded in safe.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. Do not leave the appliance on unattended.

22. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
23. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR BREAD MAKER



Bread pan



Kneading blade



Measuring cup



Measuring spoon



Hook



Technical data:

Power	710W
Voltage / Frequency	220-240V~50/60Hz
Number of programmes	19
Timer	15h

CONTROL PANEL

MENU: When select one from the menu 1-19 displayed in Control Panel, LCD indicator will show the corresponding setting:

- | | | | |
|----------------|---------------|-----------------|---------------|
| 1. Basic | 5. Milky Loaf | 10. Bread Dough | 15. Ice Cream |
| 2. French | 6. Sugar Free | 11. Mochi | 16. Rousong |
| 3. Sweet | 7. Quick | 12. Porridge | 17. Stir Fry |
| 4. Whole Wheat | 8. Cake | 13. Jam | 18. Bake |
| 5. Multigrain | 9. Dough | 14. Yogurt | |

WARNING: Programs 10 and 11 only knead the dough, excluding the baking process.

SIZE (ROZMIAR): In loaf size setting status, select one of 1.0LBS/1.5LBS/2.0LBS as bread weight. Except for menu 9-19 "size" can't be adjusted.

COLOR (KOLOR): Select crust color (Light / Medium / Dark) by pressing "KOLOR" button one by one in circle and the upper will display the corresponding mark.

START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA): Press this button to pause, start and stop the operating bread maker, it will giving a buzzer sound. When bread maker begins to work, avoid exceptional contact or collision, this performance will start "Exceptional Stop" as protection performance. When press this button for 1 second mean is pause or start, if hold the button in 3-5 second until sound "Buzz", mean stop.

TIP: To cancel a given program, hold the "STOP" button to reset the settings.

TIME DELAY FUNCTION (Only programs 1-8, 10-12)

• In setting status, each pressing this button will add 10 minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly add the time of delay up to 15 hours maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.

- In setting status, each pressing this button will reduce 10 minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly reduce the time of delay up to maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.

BEFORE FIRST USE

1. Clean all the parts of bread maker.
2. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
3. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

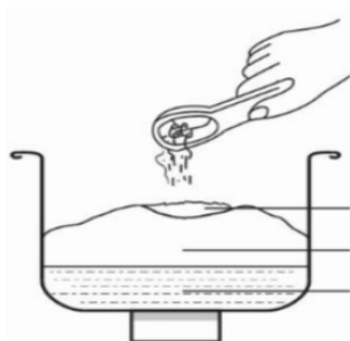
NOTE: The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

HOW TO USE

1. Lift up the bread pan from the main body by rotating the pan anticlockwise.
2. Align the oblate hole at kneading blade to the corresponding position of revolving axle in bread pan and fix in appropriate position.



3. Pour water into the bread pan and add the rest of ingredients to the bread pan by order. Ensure that yeast powder is added above of the flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weakened or can't workable.



4. Insert bread pan into the chamber and push down then rotate the pan clockwise to ensure it is locked in position. Close the lid.
5. Plug in and switch on, screen displays default to setting Menu 1.
6. Press the "MENU" button until required program is selected. Follow select loaf size by pressing "SIZE" and select crust color by pressing "COLOR".
7. To set delay timer, use the "(+)" and "(-)" button to increase or decrease the time in 10 minutes, up to maximum total delay time is 15 hours. Press "START/STOP" button to start, the indicator light flashed and bread maker begins to knead. To pause, press "PAUSE" button. To stop or cancel the program, press "START/STOP" button for 3-5 seconds.

8. At the end of baking, the machine gives a buzzer sound and program auto-starts "Keep Warm". If you don't want to take the bread out immediately, the keep warm period will commence and run for 1 hour.
9. Pressing "Start/Stop" for 3 seconds followed by giving a buzzer sound, "Keep Warm" is stopped.
10. Unplug and remove the bread pan from the machine using gloves.
11. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.

TIP

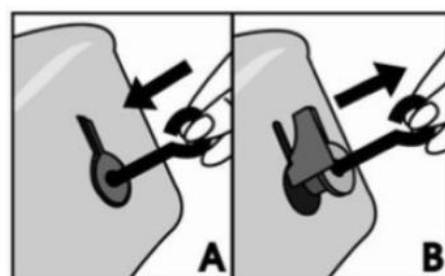
To prevent the kneading paddle from getting stuck in the dough, apply a small amount of cooking oil on the shaft of the bowl before using the appliance.



The kneading blade may occurs remains stuck in the bread when it is turned out.

In this case, use the hook accessory as follows.

1. Insert the hook in the axis of the kneading blade (A)
2. Pull gently to release the kneading blade (B).



AUTOMATIC FRUIT DISPENSER

(Only programs 1-8, 11)

The program set the fruit and grain material can throw into the bread pan at right time. How to Use:

1. Open the lid cover, take the fruit box by pressed the fruit box handle and lift up to remove the fruit box.(Ref picture 1)
2. Open the box (Ref picture 2)
3. Add the fruit material then close the cover. (Ref picture 3)
4. Place the two pillars in the bottom of the box holder and push the fruit box handle, until it's set on the lid. (Ref picture 4)



(1)



(2)



(3)



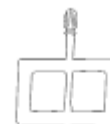
(4)

ICE-CREAM MAKING (Only with proper accessory)

Please freezer Ice-cream bucket into refrigerator at least 16 hours. After install completely follow insert ingredients and start the program 16. Please attention that before start, fruit dispenser MUST be taken out.

Ice cream attachment installation instructions

1. Fit the gearing mechanism onto the revolving axle and twist it slightly to the right.
2. Put the plastic cooling bowl body onto the mounting on the gearing mechanism and twist it to the right into place.
3. Put the cooling bowl in the plastic body.
4. Insert the mixer spindle into the opening on the inner side of the cover.
5. Lower the cover with the mixer installed onto the plastic cooling bowl body, so as to fit the insets in the grooves. Twist it right until you hear it click into place.



SPECIFIC FUNCTIONS

Time Delay Function

The purpose is for your having the fresh bread on next morning. For example, now is at 8:30pm in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00am.

1. Compute Reserving Time: It should be 10hours and 30minutes from the 8:30pm to the 7:00am.
2. Set Reserving Time Press the "+" and "-", set the time. After setting the time, press the "Start" button.
Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, the time includes making bread. On next morning at 7:00am you can have the bread.

SPECIFIC FUNCTIONS

Time Delay Function

The purpose is for your having the fresh bread on next morning. For example, now is at 8:30pm in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00am.

1. Compute Reserving Time: It should be 10hours and 30minutes from the 8:30pm to the 7:00am.
2. Set Reserving Time Press the "+" and "-", set the time. After setting the time, press the "Start" button.
Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, the time includes making bread. On next morning at 7:00am you can have the bread.

Time Delay Function Tips:

1. When use reservation function, do not put eggs as its will affect the taste of bread as too long reservation.

Memory Function to Occasional Electricity Disconnection

1. This unit holds a 15 minutes Memory-keeping to occasional electricity disconnection: after starting bread maker, if an occasional electricity-disconnection happened and its duration is not more than 15 minutes, re-connecting electricity would make bread maker continue to work. After re-connecting electricity, the time of working could be changed and not equal to the original time set before: $\text{Actual Working Time} = \text{Time of Disconnecting Electricity} + \text{Original Working Time Set Before}$
2. If the duration of electricity disconnection is more than 15minutes, the bread maker can't continue to work based on you set the program time before.

Keep Warm

For making your use easier the bread maker is supported with heat preservation function. When bread or other snacks are finished and don't be taken out in time, "Keep Warm" can keep its fresh at certain temperature.

1. After bread is done the program auto-enters to "Keep Warm" with flashing ".". The maximum time for preserving is 1 hour. "Keep Warm" will be closed when the intermittent signal emits sound.
2. Directly press On/Off for 3 seconds until a buzzer sound is given and then "Keep Warm" closes down.

INGREDIENTS

Water

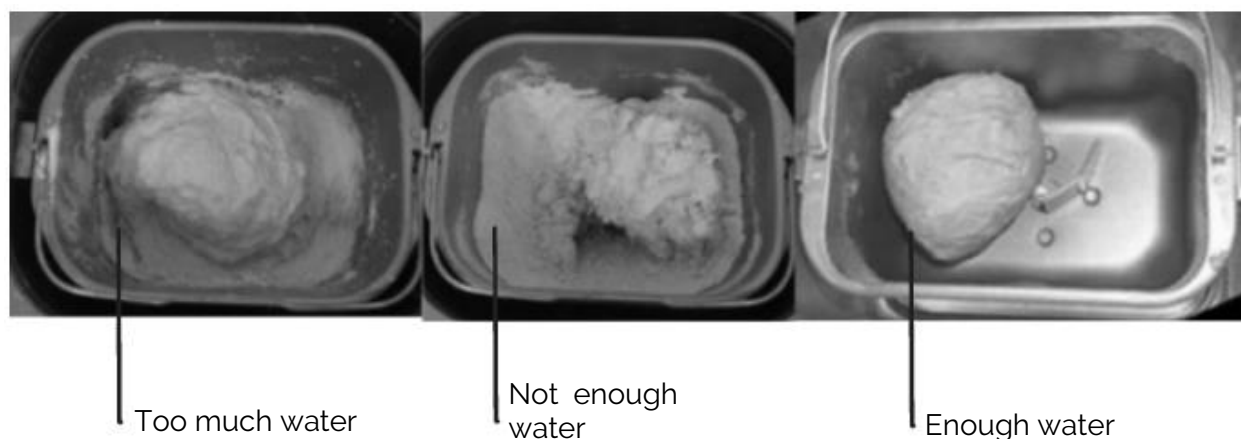
- Always use lukewarm water unless there is other information in a recipe.

Flour

- The flour used should be wheat flour, white flour, whole wheat flour, granary bread flour, or bread flour.
- Do not use self-raising flour as the bread will not rise and will be crumbly in texture.

Mixture Ratio of Water and Flour

- Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to used flour type.



- When too much water is added, the dough will become so soft that can't be rounded and even become sticky. The good bread should be half-rounded. 5 minutes after adding water the dough still is damp and sticky, please continue to add one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.
- If the water added is lacking, after 5 minutes mixing you would find the dry flour was left on the bottom of pan and the dough would not be fixed to a round shape. 5 minutes after adding water the dough still is dry too much, continue to add a big spoon of water and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

Sugar

- Sugar and liquid sweeteners contributes to the colour of bread, helping to add a golden finish to the crust and provides food for the yeast.
- Sugar attracts moisture, improving the keeping qualities.

Yeast Powder

- Please don't replace Yeast Powder with Soda Powder. The yeast powder expired or lacking activation will apparently affect the soft texture and look of bread.

Butter or oil

- Use butter or margarine and vegetable oil. Where a recipe uses large amounts so the flavor is more noticeable, butter will provide the best result.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water it do not have the same properties.
- Only use ingredients at room temperature.

Salt

- Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.
- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

Eggs

- Eggs may be added to enrich the dough, improve the colour of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs, reduce the liquid content accordingly. Place the eggs in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.
- Avoid using eggs straight from the fridge it can inhibit the action of the yeast.

SELECTED PROGRAM DETAILS

Menu	Color (Kolor)	Size (Rozmiar)	Stir 1	Rest	Stir 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Bake	Temperature
1. Basic	Light	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Medium	500g							00:45	115°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Dark	500g							00:45	123°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. French	Light	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Medium	500g							00:48	125°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Dark	500g							00:48	133°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Sweet	Light	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Medium	500g							00:48	110°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Dark	500g							00:48	118°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Whole Wheat	Light	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Medium	500g							00:55	115°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Dark	500g							00:55	123°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Menu	Color (Kolor)	Size (Rozmiar)	Stir 1	Rest	Stir 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Bake	Temperature
5. Multigrain	Light	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medium	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dark	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Milky Loaf	Light	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medium	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dark	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Sugar Free	Light	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medium	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Dark	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Quick	Light	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Medium	500g							00:45	120°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Dark	500g							00:45	128°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Menu	Color (Kolor)	Size (Rozmiar)	Stir 1	Rest	Stir 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Bake	Temperature
9. Cake	Light	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101°C
	Medium									104°C
	Dark									107°C
10. Dough	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Bread Dough	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

IMPORTANT: The fermentation process is performed at 35°C (+/-5°C).

RECIPES RECOMMENDED

1. Wheat

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Natural buttermilk	250 ml	380 ml	500 ml
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	½ flat tsp	1 flat tsp	1 flat tsp
Honey or sugar	½ flat tsp	½ flat tsp	½ flat tsp
Wheat bread flour, 750 type	300 g	400 g	600 g
Yeast Powder	½ tsp	2 tsp	2 ½ tsp

2. French

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	155 ml	230 ml	300 ml
Butter	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	½ tsp	½ tsp	1 tsp
Flour	250 g	375 g	500 g
Yeast Powder	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

3 Sweet

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
Salt	½ tsp	½ tsp	½ tsp
Sugar	4 tbsp	6 tbsp	8 tbsp
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Flour	250 g	375 g	510 g
Essences	A little	A little	A little
Yeast Powder	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp

4 Whole Wheat

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	165 ml	250 ml	330 ml
Oil	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Wheat flour, 650 type	80 g	120 g	150 g
Wholemeal spelt flour	150 g	230 g	300 g
Oat bran	25 g	40 g	50 g
Instant yeast Powder	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp

5 Multigrain

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	150 ml	230 ml	300 ml
Apple vinegar	30 ml	40 ml	55 ml
Butter	½ tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Honey or sugar	½ tsp	½ tsp	½ tsp
Wheat bread flour, 650-750 type	130 g	190 g	250 g
Wholemeal spelled flour	80 g	115 g	150 g
Unroasted buckwheat	50 g	75 g	100 g
Linseed	20 g	30 g	40 g
Shelled sunflower	10 g	15 g	20 g
White sesame	20 g	30 g	40 g
Yeast Powder	½ tsp	2 tsp	2 ½ tsp

6 Milky Loaf

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp
Egg	1	1	1
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Flour	300 g	400 g	520 g
Yeast Powder	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

7 Sugar Free

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water	150 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Egg	1	1	1
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
Flour	300 g	450 g	550 g
Xylitol	3 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
Yeast Powder	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

8 Quick

Ingredients	1,0LB	1,5LB	2,0LB
Water (40-50°C)	160 ml	240 ml	310 ml
Butter	2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Milk Powder	2 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Flour	300 g	400 g	520 g
Yeast Powder	2 tsp	3 tsp	4 tsp

9 Cake

Ingredients	
Egg	4 pcs
Butter	100 g
Sugar	150 g
Salt	1 tsp
Cake Flour	380 g
Soda Powder	3.5 g

10 Dough

Ingredients	
Water	280 ml
Butter	2 tbsp
Egg	2 pcs
Salt	1 + 1/3 tsp
Sugar	1 tbsp
Flour	460 g

11 Bread Dough

Ingredients	
Water	240 ml
Butter	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Sugar	1 tbsp
Flour	400 g
Yeast Powder	1 ½ tsp

12 Mochi

Ingredients	
Water	300 ml
Rice	500 g

13 Porridge

Ingredients	
Oats	150 g
Cold milk or water	750 ml
Honey or sugar	3 tsp
Favourite chopped nuts*	30 g
Cinnamon*	1 flat tsp

*Optional ingredients

Add your favourite fruit after taking the porridge out of the appliance.

14 Jam

Ingredients	
Orange	600 g
Sugar	300 g
Gelatin or Pudding powder	50 g

15 Yogurt – the default program duration is 8h. It can be adjusted in the 5h to 13h range using the "+/-" buttons. After setting the desired time, double-push the "START" button. The program operates at 36°C.

Ingredients	
Milk	350 ml
Yogurt	50 g
Sugar	4 tbsp

16 Ice Cream

Ingredients	
Milk	200 ml
Whipping Cream	50 ml
Sugar	3 tbsp
Corn Powder	1 tbsp
Coco Powder	4 tbsp

17 Rousong

Ingredients	
Meat	500 g

Garlic, Ginger, Scallion, Seasoning

- Boil water and add in meat, garlic, ginger and scallion until meat is cooked.
- Take out the meat and cut in small pieces.

- Use a fork or roller flattening meat .
- Put inside the bread pan and mix with seasoning and select program 17.

18 Stir Fry – The default program duration is 15 min. It can be adjusted in the 5min to 45min range using "+/-" buttons. After setting the desired time, double-push the "START" button. The program operates at 100°C.

This function is mainly to stir fry peanuts, soybeans, almonds and other nuts. According to the amount of dry fruits, set the appropriate time.

19 Bake

There is no kneading or rising stage for this program. This function is useful for baking cakes prepared by conventional methods, or adding additional baking time at the end of other program, should the bread require further browning. The default program duration is 10 min. It can be adjusted in the 10min to 1h10min range using "+/-" buttons. After setting the desired time, double-push the "START" button. Depending on the selected crust browning setting, the program operates at: 105°C, 115°C, 123°C, respectively.

CLEANING AND MAINTENANCE

Keep Appliance Clean

1. Unplug the appliance and disconnect electricity before cleaning.
2. Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
3. Please don't use any abrasive cleansers and corrosive liquids to clean.
4. Do not use a dishwasher to clean bread pan nor kneading blade. Dishwashing can damage their non-stick coating.

Keep Accessories Clean

1. Remove the kneading paddle from the bowl's axis immediately after each use.
2. After each use, clean the whole accessories used and bowl's axis to avoid the accumulation of dirt.
3. If kneading blade are caught by pan and doesn't come off, you could pour an appropriate amount of water to steep for a while and then take kneading blade off.
4. If not use the unit for a long time, you should clean whole accessories and store these properly.

Storage

1. Appropriate temperature for use is -10°C~40°C.
2. Air relative humidity should be lower than 95% and temperature should be 25°C.
3. Appropriate temperature for storage is -40°C~60°C.
4. No inflammable gas, corrosive gas or conducting dust in air.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Defects	Possible Cause	Solution
1. Appliance no working	Check if plug into outlet	Press "START/STOP" and Bread Maker begins to work
	Check if operation is delayed	Indicator "." is flashing, and countdown begins to work
2. Abnormal Sound	There is a litter of hard stuffs or crumbs in bread pan	Remove anything found inside the unit before re-start
	Lock the pan into position	Re-place bread pan into position
3. Abnormal Smell/Taste	Wire cord damaged	Keep wire cord away from heated objects
	Something left on heating tube	Remove the matter left on heating tube
4. LED indicates "LLL"	Temperature inside the unit lower than -10°C	Use the unit under the environment at -10°C~40°C
5. LED indicates "HHH"	Temperature inside the unit higher than 40°C	Cool down the unit in room temperature
6. LED indicates "EE0" or "EE1"	Defect with sensor	Contact your authorized Yoer service center
7. Bread is partly raw	Not enough water or water temperature too high	Use the right amount of lukewarm water
	The rate of material is wrong	Refer to recipes recommended
8. Top inflated-mushroom like in appearance	Too much yeast	Reduce yeast by ¼ tsp
	Too much sugar	Reduce sugar by 1 tsp
	Too much flour	Reduce flour by 6 to 9 tsp
	Too much salt	Use amount of salt recommended in recipe
	Warm, humid weather	Reduce liquid by 15ml/3tsp and yeast by ¼ tsp
9. Loaf of bread is burnt	Bread maker malfunctioning	Contact your authorized Yoer service center
10. Bread does not rise enough	Wholewheat breads will lower than white bread due to less gluten forming protein in whole wheat flour	Normal situation, no solution
	Sugar omitted or not enough added	Assemble ingredients as listed in recipe
	Not enough yeast added or too old	Measure amount recommended and check expiry date from packaging
	Quick bread cycle chosen	This cycle produces smaller loaves
	Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle	Make sure they remain separate when added to the bread pan
	Wrong type of yeast used	For best result use only fast action "easy blend" yeast

ENGLISH

10. Flat loaves no rising	Yeast omitted	Assemble ingredients as listed in the recipe
	Too much salt added	Use amount recommended
	If using timer, yeast got wet before making process started	Place dry ingredients into corners of pan. Make slight well in center of dry ingredients for yeast to protect it from liquids
11. Top and sides cave in	Too much liquid	Add a little extra flour or reduce liquid by 15mL/3tsp
	High humidity and warm weather may have cause the dough to rise too fast	Chill the water or add milk straight from the fridge
	Too much yeast	Use amount recommended in recipe or try quicker cycle next time
12. Gnarled, knotted top – not smooth	Top of loaves may not all be perfect shape, however this does not affect wonderful flavor or bread	Make sure dough is made under the best possible conditions

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

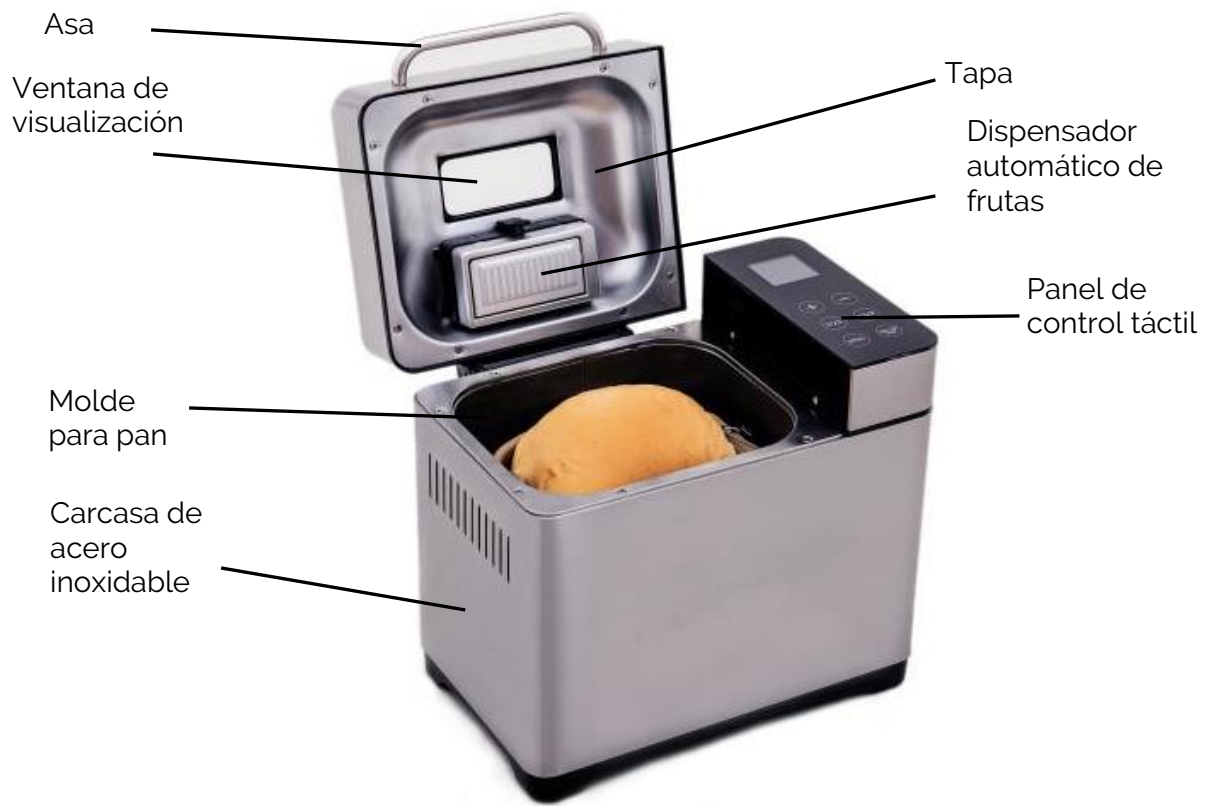
IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

Cuando usando eléctrico accesorios, básico seguridad precauciones siem pre se debe seguir, incluyendo la siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para futuras consultas.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza el aparato. Mantenga el aparato alejado de los niños.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa en agua ni en otros líquidos.
7. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el agente de servicio del fabricante para evitar peligros.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
10. Limpiar las superficies en contacto con los alimentos.
11. No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni de un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina mientras hornea.
14. Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente los ingredientes en el molde de pan.
15. Nunca golpee el molde de pan en la parte superior o en el borde para retirarlo, esto puede dañarlo.
16. Para desconectar, apague la unidad y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
17. No opere la unidad sin el recipiente para pan colocado en la cámara para evitar dañar el aparato.

18. No coloque las manos/dedos en el molde para pan mientras esté en uso.
19. La máquina para hacer pan debe estar conectada a tierra de manera segura.
20. No utilice el aparato para ningún fin distinto del previsto.
21. No deje el aparato encendido sin supervisión.
22. Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso.
23. El fabricante no acepta responsabilidad por daños resultantes del incumplimiento de la hoja de instrucciones.

CONOZCA SU PANIFICADORA



Molde para pan



Cuchilla amasadora



Taza medidora



Cuchara medidora



Gancho



Datos técnicos:

Fuerza	710 W
Voltaje / Frecuencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Número de programas	19
Minutero	15 horas

PANEL DE CONTROL

MENÚ: Cuando seleccione uno del menú 1-19 que se muestra en el Panel de control, el indicador LCD mostrará la configuración correspondiente:

- | | | | |
|-----------------|------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Básico | 6. Pan de leche | 11. Pan Masa | 16. Hielo Crema |
| 2. Francés | 7. Azúcar Gratis | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Dulce | 8. Rápido | 13. Gachas de avena | 18. Revuelta Freir |
| 4. Entero Trigo | 9. Pastel | 14. Mermelada | 19. Hornear |
| 5. Multigrano | 10. Masa | 15. Yogur | |

ADVERTENCIA: Los programas 10 y 11 solo amasan la masa, excluyendo el proceso de horneado.

TAMAÑO (ROZMIAR): En el estado de configuración del tamaño del pan, seleccione 1,0 lb/1,5 lb/2,0 lb como peso del pan. Excepto en el menú 9-19, el "tamaño" no se puede ajustar.

COLOR (KOLOR): Seleccione el color de la corteza (Claro / Medio / Oscuro) presionando el botón "KOLOR" uno por uno en círculo y la parte superior mostrará la marca correspondiente.

INICIO/PARADA/PAUSA (START/STOP/PAUZA) : Presione este botón para pausar, iniciar y detener el funcionamiento de la panificadora, emitirá un sonido de timbre. Cuando la panificadora comience a funcionar, evite el contacto o la colisión excepcionales, esta función iniciará la "Parada excepcional" como función de protección. Cuando presione este botón durante 1 segundo significa pausa o inicio, si mantiene presionado el botón durante 3 a 5 segundos hasta que suene "Zumbido", significa parada.

SUGERENCIA: Para cancelar un programa determinado, mantenga presionado el botón "STOP" para restablecer la configuración.

FUNCIÓN DE RETARDO DE TIEMPO (Solo programas 1-8, 10-12)

• En el estado de configuración, cada vez que se presiona este botón se agregarán 10 minutos de retraso. Si se presiona este botón sin soltarlo, el programa agregará rápidamente el tiempo de retraso hasta un máximo de 15 horas. En este momento, el programa regresará al tiempo mínimo de retraso original y continuará moviéndose de esta manera en círculo.

- En el estado de configuración, cada vez que se presiona este botón se reducirá el retraso en 10 minutos. Si se presiona este botón sin soltarlo, el programa reducirá rápidamente el tiempo de retraso hasta el tiempo máximo de retraso. En este momento, el programa volverá al tiempo mínimo de retraso original y continuará moviéndose de esta manera en círculo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie todas las partes de la panificadora.
2. Ponga la panificadora en modo BAKE y hornee vacía durante unos 10 minutos. Luego, déjela enfriar y vuelva a limpiar todas las piezas desprendidas.
3. Seque bien todas las piezas y móntelas; el aparato estará listo para usarse.

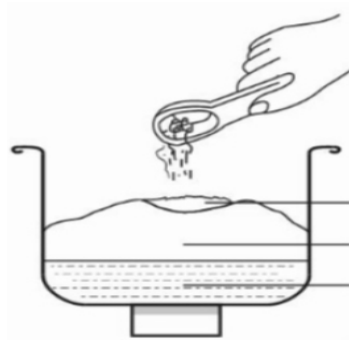
NOTA: El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.

CÓMO USARLO

1. Levante el molde para pan del cuerpo principal girándolo en sentido antihorario.
2. Alinee el orificio achatado de la cuchilla amasadora con la posición correspondiente del eje giratorio en el molde de pan y fíjelo en la posición adecuada.



3. Vierta agua en el molde para pan y agregue el resto de los ingredientes en orden. Asegúrese de agregar la levadura en polvo por encima de la harina y no mezcle la levadura en polvo con agua, azúcar y sal, de lo contrario La activación de la levadura se debilitará o no funcionará.

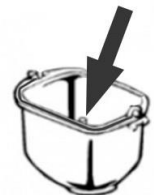


Levadura en polvo
Harina u otras cosas
Mezcla de agua, aceite, azúcar y sal

1. Inserte el molde para pan en la cámara y presione hacia abajo. Luego, gire el molde en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté bloqueado en su posición. Cierre la tapa.
2. Enchufe y encienda, la pantalla muestra la configuración predeterminada del Menú 1.
3. Presione el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa requerido. Luego, seleccione el tamaño del pan presionando "TAMAÑO" y seleccione el color de la corteza presionando "COLOR".
4. Para configurar el temporizador de retardo, utilice los botones "+" y "-" para aumentar o disminuir el tiempo en 10 minutos, hasta un tiempo de retardo total máximo de 15 horas.
Presione el botón "START/STOP" para comenzar, la luz indicadora parpadea y la panificadora comienza a funcionar. Amasar. Para pausar, presione el botón "PAUSE". Para detener o cancelar el programa, presione el botón "START/STOP" durante 3-5 segundos.
5. Al finalizar el horneado, la máquina emite un sonido y se inicia automáticamente el programa "Mantener caliente". Si no desea sacar el pan inmediatamente, comenzará el periodo de mantenimiento del calor y durará 1 hora.
6. Al presionar "Iniciar/Detener" durante 3 segundos y luego emitir un sonido acústico, se detiene la función "Mantener caliente".
7. Desenchufe y retire el molde de pan de la máquina utilizando guantes.
8. Dale la vuelta al molde y sacúdalo varias veces para que salga el pan cocido. Si resulta difícil sacar el pan, intenta golpear la esquina del molde contra una tabla de madera o gira la base del eje que se encuentra debajo del molde.

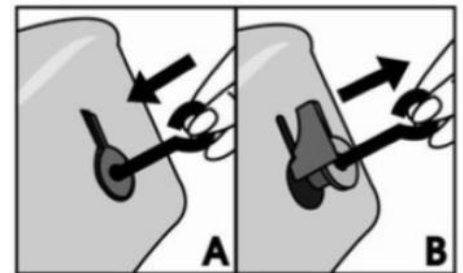
CONSEJO

Para evitar que la paleta amasadora se atasque en la masa, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina en el eje del recipiente antes de usar el aparato.



La cuchilla amasadora puede quedar atascada en el pan al sacarlo. En este caso, utilice el accesorio de gancho de la siguiente manera.

1. Insertar el gancho en el eje de la cuchilla amasadora (A).
2. Tire suavemente para liberar la cuchilla amasadora (B).



DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS

(Solo programas 1-8, 11)

El programa establece la cantidad de frutas y cereales que se pueden introducir en el recipiente para pan en el momento adecuado. Modo de uso:

1. Abra la tapa, tome la caja de fruta presionando el asa de la caja de fruta y levántela para retirarla. (Consulte la imagen 1)
2. Abra la caja (ver imagen 2)
3. Agregue la fruta y luego cierre la tapa. (Ver imagen 3)
4. Coloque los dos pilares en la parte inferior del soporte de la caja y empuje el asa de la caja de fruta hasta que quede colocada. La tapa. (Ver imagen 4)



(1)



(2)



(3)



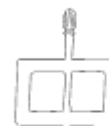
(4)

FABRICACIÓN DE HELADOS (Solo con accesorio adecuado)

Congele la cubeta para helado en el refrigerador al menos 16 horas. Después de instalarla por completo, siga las instrucciones para insertar los ingredientes y comenzar el programa 16. Tenga en cuenta que antes de comenzar, DEBE sacar el dispensador de frutas.

Instrucciones de instalación del accesorio para helado

1. Coloque el mecanismo de engranaje en el eje giratorio y gírelo ligeramente hacia la derecha.
2. Coloque el cuerpo del recipiente de enfriamiento de plástico sobre el soporte del mecanismo de engranaje y gírelo hacia la derecha para colocarlo en su lugar.
3. Coloque el recipiente de enfriamiento en el cuerpo de plástico.
4. Inserte el eje del mezclador en la abertura situada en el lado interior de la cubierta.
5. Baje la tapa con la batidora instalada sobre el cuerpo plástico del recipiente de enfriamiento, de modo que encajen los insertos en las ranuras. Gírela hacia la derecha hasta que escuche un clic al colocarla en su lugar.



FUNCIONES ESPECÍFICAS

Función de retardo de tiempo

El objetivo es que tengas pan fresco a la mañana siguiente. Por ejemplo, ahora son las 8:30 p. m. y deseas tener pan listo a las 7:00 a. m.

1. Calcular el tiempo de reserva: debe ser de 10 horas y 30 minutos desde las 8:30 p. m. hasta las 7:00 a. m.
2. Ajuste de la hora de reserva Pulse los botones "+" y "-" para ajustar la hora. Después de ajustar la hora, pulse el botón "Inicio".

Nota: El tiempo que se muestra en la pantalla es de 10 horas y 30 minutos, el tiempo incluye la preparación del pan. A la mañana siguiente a las 7:00 am podrá tener el pan.

FUNCIONES ESPECÍFICAS

Función de retardo de tiempo

El objetivo es que tengas pan fresco a la mañana siguiente. Por ejemplo, ahora son las 8:30 p. m. y deseas tener pan listo a las 7:00 a. m.

1. Calcular el tiempo de reserva: debe ser de 10 horas y 30 minutos desde las 8:30 p. m. hasta las 7:00 a. m.
2. Ajuste de la hora de reserva Pulse los botones "+" y "-" para ajustar la hora. Después de ajustar la hora, pulse el botón "Inicio".
Nota: El tiempo que se muestra en la pantalla es de 10 horas y 30 minutos, el tiempo incluye la preparación del pan. A la mañana siguiente a las 7:00 am podrá tener el pan.

Consejos sobre la función de retardo de tiempo:

1. Cuando utilice la función de reserva, no coloque huevos ya que afectarán el sabor del pan si la reserva es demasiado larga.

Función de memoria para desconexiones ocasionales de electricidad

1. Esta unidad tiene una memoria de 15 minutos para desconexiones eléctricas ocasionales: después de encender la panificadora, si se produce una desconexión eléctrica ocasional y su duración no es superior a 15 minutos, al volver a conectar la electricidad la panificadora seguirá funcionando. Después de volver a conectar la electricidad, el tiempo de funcionamiento podría cambiar y no ser igual al tiempo original establecido antes: $\text{Tiempo de funcionamiento real} = \text{Tiempo de desconexión de la electricidad} + \text{Tiempo de funcionamiento original establecido antes}$.
2. Si la duración de la desconexión eléctrica es superior a 15 minutos, la panificadora no podrá seguir funcionando según el tiempo del programa configurado anteriormente.

Mantener caliente

Para facilitar su uso, la panificadora cuenta con una función de conservación del calor. Cuando el pan u otros bocadillos están listos y no se pueden sacar a tiempo, la función "Keep Warm" puede mantenerlos frescos a una temperatura determinada.

1. Una vez que el pan está listo, el programa entra automáticamente en "Mantener caliente" y parpadea ".". El tiempo máximo de conservación es de 1 hora. "Mantener caliente" se cerrará cuando suene la señal intermitente.
2. Presione directamente On/Off durante 3 segundos hasta que suene un timbre y luego se apague "Keep Warm".

INGREDIENTES

Agua

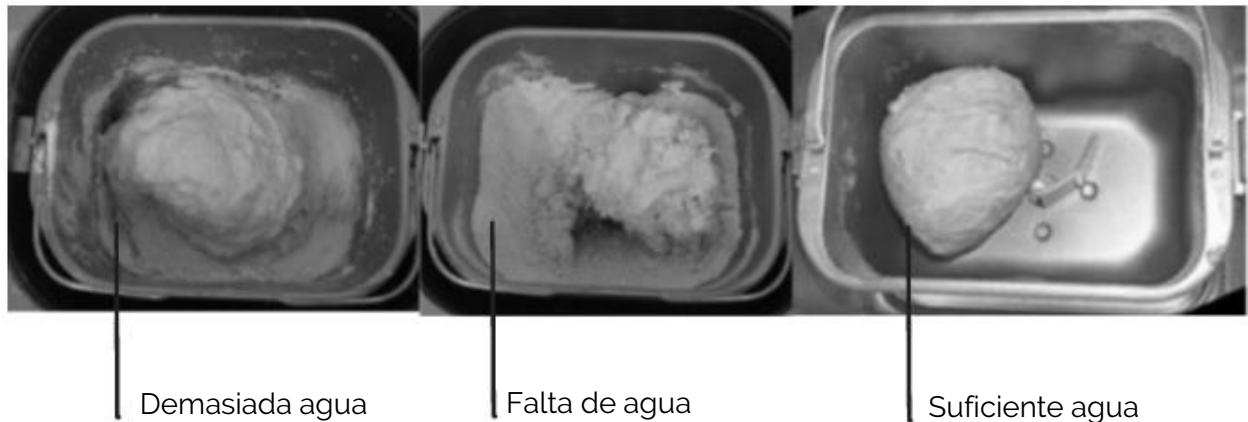
1. Utilice siempre agua tibia a menos que haya otra información en la receta.

Harina

- La harina utilizada debe ser harina de trigo, harina blanca, harina integral, harina de pan integral o harina de pan.
- No utilice harina leudante ya que el pan no subirá y tendrá una textura desmenuzable.

Proporción de mezcla de agua y harina

Las distintas harinas tienen diferente absorción de agua. Ajuste la cantidad de agua según el tipo de harina utilizada.



- Cuando se agrega demasiada agua, la masa se vuelve tan blanda que no se puede redondear e incluso se vuelve pegajosa. El buen pan debe quedar medio redondo. 5 minutos después de agregar agua, la masa aún está húmeda y pegajosa. Continúe agregando una o dos cucharadas grandes de harina y amasando la masa hasta que considere que el contenido de agua de la masa es adecuado.
- Si falta agua agregada, después de 5 minutos de mezclar, encontrará que la harina seca quedó en el fondo de la sartén y la masa no se fijará en una forma redonda. 5 minutos después de agregar agua, la masa aún está demasiado seca, continúe agregando una cucharada grande de agua y amasando la masa hasta que considere que el contenido de agua de la masa es apropiado.

Azúcar

- El azúcar y los edulcorantes líquidos contribuyen al color del pan, ayudando a agregar un acabado dorado a la corteza y proporcionan alimento para la levadura.
- El azúcar atrae la humedad, mejorando las cualidades de conservación.

Levadura en polvo

- No reemplace la levadura en polvo por bicarbonato de sodio. La levadura en polvo vencida o que no se activa afectará la textura y el aspecto del pan.

Mantequilla o aceite

- Utilice mantequilla o margarina y aceite vegetal. Si en una receta se utilizan grandes cantidades para que el sabor sea más notorio, la mantequilla dará el mejor resultado.
- No utilice cremas para untar bajas en grasa ya que contienen hasta un 40% de agua y no tienen las mismas propiedades.
- Utilice únicamente ingredientes a temperatura ambiente.

Sal

- Utilice sal de mesa fina o sal marina, no sal molida gruesa. Es mejor evitar los sustitutos bajos en sal, ya que la mayoría no contienen sodio.

- La sal fortalece la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica.
- La sal inhibe el crecimiento de la levadura para evitar que la masa suba demasiado y evita que se colapse.
- Demasiada sal impedirá que la masa suba lo suficiente.

Huevos

- Se pueden añadir huevos para enriquecer la masa, mejorar el color del pan y ayudar a añadir estructura y estabilidad al gluten durante el leudado. Si se utilizan huevos, reduzca el contenido de líquido en consecuencia. Coloque los huevos en una taza medidora y agregue líquido hasta el nivel correcto para la receta.
- Evite utilizar huevos directamente del refrigerador ya que puede inhibir la acción de la levadura.

DETALLES DEL PROGRAMA SELECCIONADO

Menú	Color (Color)	Tamaño (Rozmiar)	Revuelva 1	Descansar	Revuelva 2	Fermento 1	Fermento 2	Fermento 3	Hornear	Temperatura
1. Básico	Luz	500 gramos	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	
	Medio	500 gramos							00:45	115 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	
	Oscuro	500 gramos							00:45	123 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	
2. Francés	Luz	500 gramos	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 gramos							00:58	
		1000 gramos							01:03	
	Medio	500 gramos							00:48	125 °C
		750 gramos							00:58	
		1000 gramos							01:03	
	Oscuro	500 gramos							00:48	133 °C
		750 gramos							00:58	
		1000 gramos							01:03	
3. Dulce	Luz	500 gramos	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 gramos							00:53	
		1000 gramos							00:58	
	Medio	500 gramos							00:48	110 °C
		750 gramos							00:53	
		1000 gramos							00:58	
	Oscuro	500 gramos							00:48	118 °C
		750 gramos							00:53	
		1000 gramos							00:58	

4. Entero Trigo	Luz	500 gramos	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750 gramos							01:05	
		1000 gramos							01:10	
	Medio	500 gramos							00:55	115 °C
		750 gramos							01:05	
		1000 gramos							01:10	
	Oscuro	500 gramos							00:55	123 °C
		750 gramos							01:05	
		1000 gramos							01:10	

Menú	Color (Color)	Tamaño (Rozmiar)	Revuelva 1	Descansar	Revuelva 2	Fermento 1	Fermento 2	Fermento 3	Hornear	Temperatura
5. Multigrano	Luz	500 gramos	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Medio	500 gramos							00:48	115 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Oscuro	500 gramos							00:48	123 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
6. lechoso Barra	Luz	500 gramos	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Medio	500 gramos							00:48	115 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Oscuro	500 gramos							00:48	123 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
7. Az	Luz	500	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105

		gramos								°C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Medio	500 gramos							00:48	115 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
	Oscuro	500 gramos							00:48	123 °C
		750 gramos							00:55	
		1000 gramos							01:02	
8. Rápido	Luz	500 gramos	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	
	Medio	500 gramos							00:45	120 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	
	Oscuro	500 gramos							00:45	128 °C
		750 gramos							00:50	
		1000 gramos							00:55	

Menú	Color (Color)	Tamaño (Rozmiar)	Revuelva 1	Descansar	Revuelva 2	Fermento 1	Fermento 2	Fermento 3	Hornear	Temperatura
9. Pastel	Luz	incógnita	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Medio									104 °C
	Oscuro									107 °C
10. Masa	incógnita	incógnita	0:03:00	incógnita	0:20:00	incógnita	incógnita	incógnita	incógnita	incógnita
11. Pan Masa	incógnita	incógnita	00:03:00	00:00:00	00:20:00	incógnita	00:50:00	00:10:00	incógnita	incógnita

IMPORTANTE: El proceso de fermentación se realiza a 35°C (+/-5°C).

RECETAS RECOMENDADAS

1. Trigo

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Suero de leche natural	250 ml	380 ml	500 ml
Aceite	½ cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	½ cucharadita rasa	1 cucharadita rasa	1 cucharadita rasa
Miel o azúcar	½ cucharadita rasa	½ cucharadita rasa	½ cucharadita rasa
Harina de trigo para pan, tipo 750	300 gramos	400 gramos	600 gramos
Levadura en polvo	½ cucharadita	2 cucharaditas	2 ½ cucharaditas

2. Francés

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	155 ml	230 ml	300 ml
Manteca	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadita	½ cucharadita	1 cucharadita
Harina	250 gramos	375 gramos	500 gramos
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

3 Dulce

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Manteca	2 cucharadas	2 cucharadas	4 cucharadas
Sal	½ cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita
Azúcar	4 cucharadas	6 cucharadas	8 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Harina	250 gramos	375 gramos	510 gramos
Esencias	Un poco	Un poco	Un poco
Levadura en polvo	1 ¼ cucharadita	1 ¼ cucharadita	1 ¼ cucharadita

4. Trigo integral

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	165 ml	250 ml	330 ml
Aceite	½ cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	1 ½ cucharadita	1 ½ cucharadita
Harina de trigo, tipo 650	80 gramos	120 gramos	150 gramos
Harina de espelta integral	150 gramos	230 gramos	300 gramos
Salvado de avena	25 gramos	40 gramos	50 gramos
Levadura instantánea en polvo	1 cucharadita	1 ½ cucharadita	1 ½ cucharadita

5. Multigrano

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	150 ml	230 ml	300 ml
Vinagre de manzana	30 ml	40 ml	55 ml
Manteca	½ cucharada	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1 ½ cucharadita	1 ½ cucharadita	2 cucharaditas
Miel o azúcar	½ cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita
Harina de trigo para pan, tipo 650-750	130 gramos	190 gramos	250 gramos
Harina de espelta integral	80 gramos	115 gramos	150 gramos
Trigo sarraceno sin tostar	50 gramos	75 gramos	100 gramos
Linaza	20 gramos	30 gramos	40 gramos
Girasol sin cáscara	10 gramos	15 gramos	20 gramos
Sésamo blanco	20 gramos	30 gramos	40 gramos
Levadura en polvo	½ cucharadita	2 cucharaditas	2 ½ cucharaditas

6. Pan de leche

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Manteca	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Huevo	1	1	1
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	5 cucharadas
Harina	300 gramos	400 gramos	520 gramos
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

7. Sin azúcar

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua	150 ml	240 ml	310 ml
Manteca	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	2 cucharaditas
Huevo	1	1	1
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Harina	300 gramos	450 gramos	550 gramos
Xilitol	3 cucharadas	4 cucharadas	6 cucharadas
Levadura en polvo	1 cucharadita	1 ¼ cucharadita	1 ½ cucharadita

8. Rápido

Ingredientes	1,0 libra	1,5 libras	2,0 libras
Agua (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Manteca	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	5 cucharadas
Harina	300 gramos	400 gramos	520 gramos
Levadura en polvo	2 cucharaditas	3 cucharaditas	3 cucharaditas

9. Pastel

Ingredientes	
Huevo	4 piezas
Manteca	100 gramos
Azúcar	150 gramos
Sal	1 cucharadita
Harina para repostería	380 gramos
Soda en polvo	3.5 gramos

10. Masa

Ingredientes	
Agua	280 ml
Manteca	2 cucharadas
Huevo	2 piezas
Sal	1 + 1/3 cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Harina	460 gramos

11. Masa de pan

Ingredientes	
Agua	240 ml
Manteca	2 cucharadas
Sal	1 ½ cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Harina	400 gramos
Levadura en polvo	1 ½ cucharadita

12. Mochi

Ingredientes	
Agua	300 ml
Arroz	500 gramos

13. Papilla

Ingredientes	
Avena	150 gramos
Leche fría o agua	750 ml
Miel o azúcar	3 cucharaditas
Nueces picadas favoritas*	30 gramos
Canela*	1 cucharadita rasa

*Ingredientes opcionales

Añade tu fruta favorita después de sacar la papilla del aparato.

14. Atasco

Ingredientes	
Naranja	600 gramos
Azúcar	300 gramos
Gelatina o Polvo de pudín	50 ramos

- 15. Yogur:** la duración predeterminada del programa es de 8 h. Puede ajustarse entre 5 h y 13 h con los botones "+/-". Después de configurar el tiempo deseado, presione dos veces el botón "START". El programa funciona a 36 °C.

Ingredientes	
Leche	350 ml
Yogur	50 gramos
Azúcar	5 cucharada

16. Helado

Ingredientes	
Leche	200 ml
Crema batida	50 ml
Azúcar	3 cucharadas
Polvo de maíz	1 cucharada
Polvo de cacao	4 cucharadas

17. Rusong

Ingredientes	
Carne	500 gramos

Ajo, jengibre, cebolleta, condimento

- Hervir el agua y agregar la carne, el ajo, el jengibre y la cebolleta hasta que la carne esté cocida.
- Sacar la carne y cortarla en trozos pequeños.
- Utilice un tenedor o un rodillo para aplanar la carne.
- Poner dentro del molde de pan y mezclar con los condimentos y seleccionar el programa 17.

- 18. Salteado:** la duración predeterminada del programa es de 15 minutos. Puede ajustarse entre 5 y 45 minutos con los botones "+/-". Después de configurar el tiempo deseado, presione dos veces el botón "INICIO". El programa funciona a 100 °C.

Esta función es principalmente para saltear maní, soja, almendras y otros frutos secos. Según la cantidad de frutos secos, configure el tiempo adecuado.

19. Hornear

Este programa no incluye la etapa de amasado ni de leudado. Esta función es útil para hornear pasteles preparados con métodos convencionales o para añadir tiempo de horneado adicional al final de otro programa, en caso de que el pan necesite dorarse más. La duración predeterminada del programa es de 10 minutos. Puede ajustarse en el rango de 10 minutos a 1 hora y 10 minutos utilizando los botones "+/-". Después de configurar el tiempo deseado, presione dos veces el botón "INICIO". Según el ajuste de dorado de la corteza seleccionado, el programa funciona a: 105 °C, 115 °C, 123 °C, respectivamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenga limpio el electrodoméstico

1. Desenchufe el aparato y desconecte la electricidad antes de limpiarlo.
2. No utilice estropajos abrasivos ni instrumentos metálicos.
3. No utilice limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos para limpiar.
4. No utilice el lavavajillas para limpiar el molde para pan ni la cuchilla amasadora. El lavado en lavavajillas puede dañar su revestimiento antiadherente.

Mantenga los accesorios limpios

1. Retire la paleta amasadora del eje del recipiente inmediatamente después de cada uso.
2. Después de cada uso, limpie todos los accesorios utilizados y el eje del recipiente para evitar la acumulación de suciedad.
3. Si las cuchillas amasadoras quedan atrapadas en la sartén y no se desprenden, puedes verter una cantidad adecuada de agua para dejarlas en remojo durante un rato y luego retirar las cuchillas amasadoras.
4. Si no utiliza la unidad durante un largo período de tiempo, debe limpiar todos los accesorios y guardarlos adecuadamente.

Almacenamiento

1. La temperatura adecuada para su uso es de -10 °C a 40 °C.
2. La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95% y la temperatura debe ser de 25 °C.
3. La temperatura adecuada para el almacenamiento es de -40 °C a 60 °C.
4. No hay gases inflamables, gases corrosivos ni polvo conductor en el aire.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Defectos	Posible causa	Solución
1. El aparato no funciona	Compruebe si el enchufe está en la toma de corriente	Presione "START/STOP" y la panificadora comenzará a funcionar
	Comprobar si la operación está retrasada	El indicador ":" parpadea y comienza la cuenta regresiva
2. Sonido anormal	Hay un montón de cosas duras o migas en el molde del pan.	Retire cualquier cosa que encuentre dentro de la unidad antes de reiniciarla.
	Bloquee la sartén en su posición	Vuelva a colocar el molde para pan en su posición.
3. Olor/sabor anormal	Cable de alambre dañado	Mantenga el cable de alimentación alejado de objetos calientes.
	Quedó algo en el tubo de calefacción	Retire la materia que queda en el tubo de calentamiento.
4. El LED indica "LLL"	Temperatura dentro de la unidad inferior a -10°C	Utilice la unidad en un entorno a una temperatura de entre -10 °C y 40 °C.
5. El LED indica "HHH"	Temperatura dentro de la unidad superior a 40°C	Enfríe la unidad a temperatura ambiente.
6. El LED indica "EE0" o "EE1"	Defecto con el sensor	Comuníquese con su centro de servicio autorizado de Yoer
7. El pan es parcialmente crudo	No hay suficiente agua o la temperatura del agua es demasiado alta	Utilice la cantidad adecuada de agua tibia.
	La tasa de material es incorrecta	Consulte las recetas recomendadas
8. De aspecto similar al de un hongo inflado superior	Demasiada levadura	Reducir la levadura en ¼ de cucharadita.
	Demasiada azúcar	Reducir el azúcar en 1 cucharadita.
	Demasiada harina	Reducir la harina de 6 a 9 cucharaditas.
	Demasiada sal	Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta.
	Clima cálido y húmedo	Reducir el líquido en 15 ml/3 cucharaditas y la levadura en ¼ de cucharadita.
9. Se quema el pan	Mal funcionamiento de la panificadora	Comuníquese con su centro de servicio autorizado de Yoer
10. El pan no sube lo suficiente	Los panes integrales tendrán un menor contenido de gluten que el pan blanco debido a que la harina integral contiene menos proteínas formadoras de gluten.	Situación normal, sin solución
	Se omitió el azúcar o no se agregó suficiente	Reúna los ingredientes como se indica en la receta.

10. El pan no sube lo suficiente	No se agregó suficiente levadura o es demasiado vieja	Mida la cantidad recomendada y verifique la fecha de vencimiento en el empaque.
	Ciclo de pan rápido elegido	Este ciclo produce panes más pequeños.
	La levadura y el azúcar entraron en contacto entre sí antes del ciclo de amasado.	Asegúrese de que permanezcan separados cuando se agreguen al molde del pan.
	Se utilizó un tipo incorrecto de levadura	Para obtener mejores resultados, utilice únicamente levadura de acción rápida "fácil de mezclar"
11. Panes planos sin leudar	Se omite la levadura	Reúna los ingredientes como se indica en la receta.
	Demasiada sal añadida	Utilice la cantidad recomendada
	Si se usa el temporizador, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de preparación.	Coloque los ingredientes secos en las esquinas del molde. Haga un pequeño hueco en el centro de los ingredientes secos para la levadura y así protegerla de los líquidos.
12. La parte superior y los lados se hunden	Demasiado líquido	Agregue un poco de harina adicional o reduzca el líquido en 15 ml/3 cucharaditas.
	La alta humedad y el clima cálido pueden provocar que la masa suba demasiado rápido.	Enfrie el agua o agregue leche directamente del refrigerador.
	Demasiada levadura	Utilice la cantidad recomendada en la receta o pruebe un ciclo más rápido la próxima vez
13. Parte superior nudosa y retorcida: no lisa	Es posible que la parte superior de los panes no tenga la forma perfecta, pero esto no afecta el maravilloso sabor ni el aspecto del pan.	Asegúrese de que la masa se elabore en las mejores condiciones posibles.

AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recolección más cercano.

GARANTÍA Y REPARACIÓN

La garantía del producto incluye los defectos resultantes de defectos de material o fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por ninguna persona no autorizada o dañado por un uso indebido o transporte. La garantía no se aplica a los defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a los elementos frágiles como el vidrio y la cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de una reclamación de garantía, póngase en contacto con el vendedor verificado o con el servicio técnico de Yoer. Al presentar la reclamación, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra.

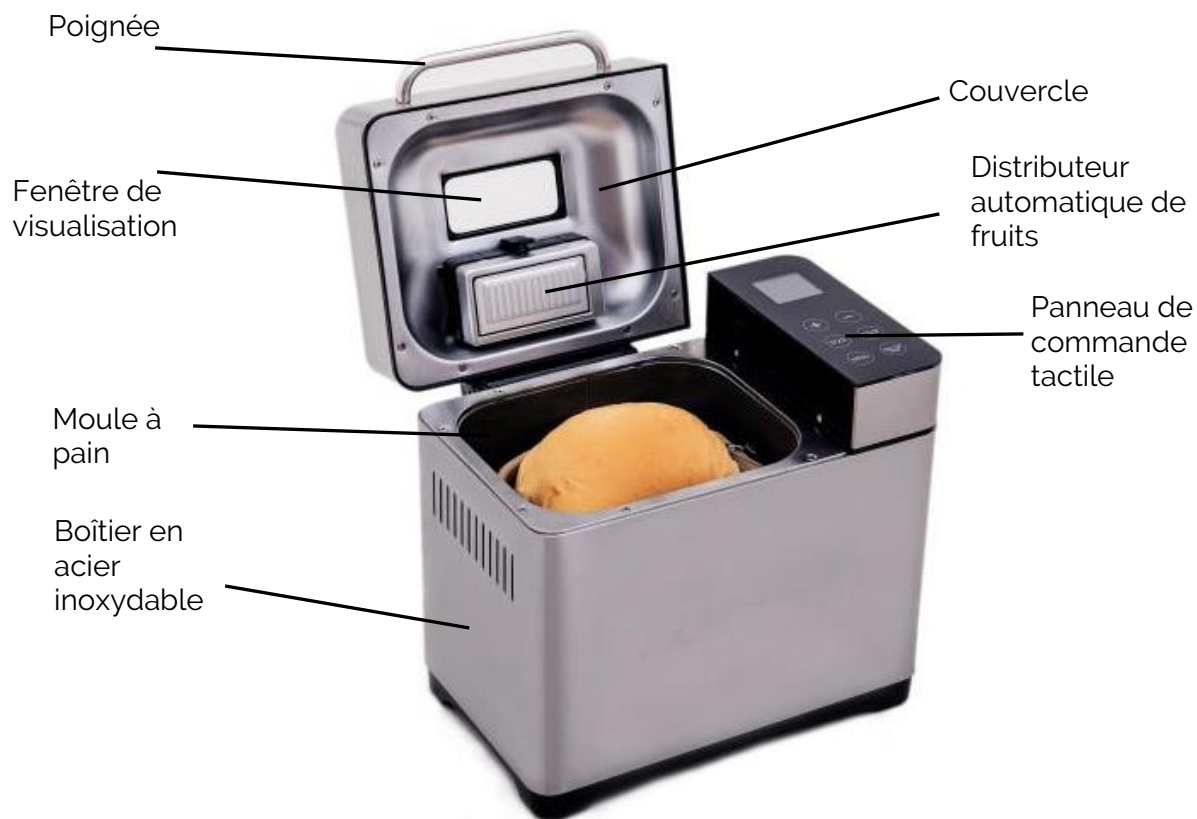
IMPORTANTES GARANTIES

Quand en utilisant électrique appareils électroménagers, basique sécurité précautions doit toujours être suivi, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.
3. Pour éviter tout incendie, choc électrique et blessure corporelle, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente du fabricant afin d'éviter tout danger.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
9. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
10. Nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ou d'un four chaud.
12. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Ne touchez aucune pièce mobile ou rotative de la machine pendant la cuisson.
14. N'allumez jamais l'appareil sans placer correctement les ingrédients dans le moule à pain.
15. Ne frappez jamais le moule à pain sur le dessus ou sur le bord pour retirer le moule, cela pourrait endommager le moule à pain.
16. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
17. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

18. Ne placez pas les mains/doigts dans le moule à pain pendant son utilisation.
19. La machine à pain doit être reliée à la terre en toute sécurité.
20. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
21. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
22. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
23. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'instructions .

CONNAISSEZ VOTRE MACHINE À PAIN



Moule à pain



Lame de pétrissage



Tasse à mesurer



Cuillère à mesurer



Crochet



Données techniques:

Pouvoir	710 W
Tension / Fréquence	220-240V~50/60Hz
Nombre de programmes	19
Minuteur	15h

PANNEAU DE CONTRÔLE

MENU: Lorsque vous sélectionnez l'un des menus 1 à 19 affichés dans le panneau de configuration, l'indicateur LCD affiche le paramètre correspondant:

- | | | | |
|---------------|------------------|---------------|------------------|
| 1. Basique | 6. Pain au lait | 11. Pain Pâte | 16. Glace Crème |
| 2. Français | 7. Sucre Gratuit | 12. Mochi | 17. Roussong |
| 3. Doux | 8. Rapide | 13. Bouillie | 18. Remuer Frire |
| 4. Entier Blé | 9. Gâteau | 14. Confiture | 19. Cuire |
| 5. Multigrain | 10. Pâte | 15. Yaourt | |

ATTENTION: Les programmes 10 et 11 ne font que pétrir la pâte, excluant la cuisson.

TAILLE (ROZMIAR): Dans le réglage de la taille du pain, sélectionnez 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS comme poids du pain. À l'exception du menu 9-19, la « taille » ne peut pas être réglée.

COULEUR (KOLOR): Sélectionnez la couleur de la croûte (Clair / Moyen / Foncé) en appuyant sur le bouton « KOLOR » un par un dans le cercle et la partie supérieure affichera la marque correspondante.

START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA): Appuyez sur ce bouton pour mettre en pause, démarrer et arrêter la machine à pain en fonctionnement, un signal sonore retentit. Lorsque la machine à pain commence à fonctionner, évitez tout contact ou collision exceptionnels, cette fonction démarrera en mode « Arrêt exceptionnel » comme fonction de protection. Lorsque vous appuyez sur ce bouton pendant 1 seconde, cela signifie que vous faites une pause ou que vous démarrez, si vous maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un « Buzz », cela signifie que vous arrêtez.

CONSEIL: Pour annuler un programme donné, maintenez le bouton « STOP » enfoncé pour réinitialiser les paramètres.

FONCTION TEMPORISATION (uniquement programmes 1-8, 10-12)

• En mode réglage, chaque pression sur ce bouton ajoutera 10 minutes de retard. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme ajoutera rapidement le temps de retard jusqu'à un maximum de 15 heures de retard. À ce moment, le programme reviendra au temps de retard minimum d'origine et continuera à se déplacer ainsi en cercle.

- En mode réglage, chaque pression sur ce bouton réduit le délai de 10 minutes. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme réduira rapidement le délai jusqu'au délai maximum. À ce moment, le programme reviendra au délai minimum d'origine et continuera à se déplacer ainsi en cercle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces de la machine à pain.
2. Réglez la machine à pain sur le mode CUISSON et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Laissez ensuite refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.
3. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les, l'appareil est prêt à l'emploi.

REMARQUE: L'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ce phénomène est normal et disparaîtra bientôt. Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.

COMMENT UTILISER

1. Soulevez le moule à pain du corps principal en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Alignez le trou oblat de la lame de pétrissage sur la position correspondante de l'axe rotatif dans le moule à pain et fixez-le dans la position appropriée.



3. Versez de l'eau dans le moule à pain et ajoutez le reste des ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre. Assurez-vous que la levure en poudre est ajoutée au-dessus de la farine et ne mélangez pas la levure en poudre avec l'eau, le sucre et le sel, sinon l'activation de la levure sera affaiblie ou ne pourra pas fonctionner.



Poudre de levure
Farine ou autre chose
Mélange d'eau, d'huile, de sucre et de sel

1. Insérez le moule à pain dans la chambre et appuyez dessus puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien verrouillé en position. Fermez le couvercle.
2. Branchez et allumez, l'écran affiche par défaut le menu de réglage 1.
3. Appuyez sur le bouton « MENU » jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné. Sélectionnez ensuite la taille du pain en appuyant sur « TAILLE » et sélectionnez la couleur de la croûte en appuyant sur « COULEUR ».
4. Pour régler le retardateur, utilisez les boutons « (+) » et « (-) » pour augmenter ou diminuer le temps de 10 minutes, jusqu'à ce que le temps de retard total maximum soit de 15 heures.
Appuyez sur le bouton « START/STOP » pour démarrer, le voyant lumineux clignote et la machine à pain commence à Pétrir. Pour mettre en pause, appuyez sur le bouton « PAUSE ».
Pour arrêter ou annuler le programme, appuyez sur le bouton « START/STOP » pendant 3 à 5 secondes.
5. A la fin de la cuisson, la machine émet un signal sonore et le programme « Maintien au chaud » démarre automatiquement. Si vous ne souhaitez pas sortir le pain immédiatement, le maintien au chaud démarre et dure 1 heure.
6. En appuyant sur « Start/Stop » pendant 3 secondes suivi d'un signal sonore, « Keep Warm » est arrêté.
7. Débranchez et retirez le moule à pain de la machine à l'aide de gants.
8. Retournez le moule et secouez-le plusieurs fois pour décoller le pain cuit. Si le pain est difficile à démouler, essayez de frapper le coin du moule à pain sur une planche en bois ou faites tourner la base de l'axe sous le moule à pain.

CONSEIL

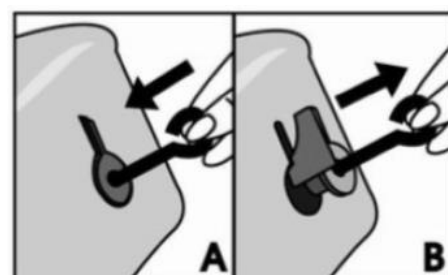
Pour éviter que le pétrin ne reste coincé dans la pâte, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur l'axe du bol avant d'utiliser l'appareil.



Il se peut que la lame de pétrissage reste coincée dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire crochet comme suit.

1. Insérer le crochet dans l'axe de la lame de pétrissage (A).
2. Tirez doucement pour libérer la lame de pétrissage (B).



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS

(Uniquement les programmes 1 à 8, 11)

Le programme définit les fruits et les céréales qui peuvent être jetés dans le moule à pain au bon moment. Mode d'emploi:

1. Ouvrez le couvercle, prenez la boîte à fruits en appuyant sur la poignée de la boîte à fruits et soulevez-la pour retirer la boîte à fruits. (Réf. image 1)
2. Ouvrez la boîte (réf. image 2)
3. Ajoutez les fruits puis fermez le couvercle. (Réf. image 3)
4. Placez les deux piliers au fond du support de la boîte et poussez la poignée de la boîte à fruits jusqu'à ce qu'elle soit en place. le couvercle. (Réf. photo 4)



(1)



(2)



(3)



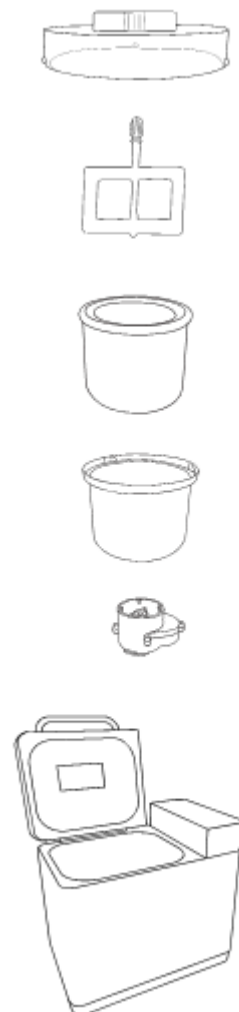
(4)

FABRICATION DE GLACE (Uniquement avec l'accessoire approprié)

Veillez placer le seau à glace au congélateur au réfrigérateur pendant au moins 16 heures. Après l'installation, suivez complètement les instructions d'insertion des ingrédients et démarrez le programme 16. Veuillez noter qu'avant de commencer, le distributeur de fruits DOIT être retiré.

Instructions d'installation de l'accessoire pour crème glacée

1. Montez le mécanisme d'engrenage sur l'axe rotatif et tournez-le légèrement vers la droite.
2. Placez le corps du bol de refroidissement en plastique sur le support du mécanisme d'engrenage et tournez-le vers la droite pour le mettre en place.
3. Placez le bol de refroidissement dans le corps en plastique.
4. Insérez l'axe du mélangeur dans l'ouverture située sur le côté intérieur du couvercle.
5. Abaissez le couvercle avec le mixeur installé sur le corps du bol de refroidissement en plastique, de manière à insérer les inserts dans les rainures. Tournez-le vers la droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.



FONCTIONS SPECIFIQUES

Fonction de temporisation

Le but est de vous permettre d'avoir du pain frais le lendemain matin. Par exemple, il est 20h30 et vous souhaitez avoir du pain prêt à l'emploi le lendemain matin à 7h.

1. Calculer le temps de réservation : il doit être de 10 heures et 30 minutes de 20h30 à 7h00.
2. Régler l'heure de réservation Appuyez sur « + » et « - » pour régler l'heure. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton « Démarrer ». Remarque : Le temps affiché à l'écran est réglé sur 10 heures et 30 minutes, le temps comprend la fabrication du pain. Le lendemain matin à 7h00, vous pourrez déguster votre pain.

FONCTIONS SPECIFIQUES

Fonction de temporisation

Le but est de vous permettre d'avoir du pain frais le lendemain matin. Par exemple, il est 20h30 et vous souhaitez avoir du pain prêt à l'emploi le lendemain matin à 7h.

1. Calculer le temps de réservation : il doit être de 10 heures et 30 minutes de 20h30 à 7h00.
2. Régler l'heure de réservation Appuyez sur « + » et « - » pour régler l'heure. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton « Démarrer ».

Remarque: Le temps affiché à l'écran est réglé sur 10 heures et 30 minutes, le temps comprend la fabrication du pain. Le lendemain matin à 7h00, vous pourrez déguster votre pain.

Conseils sur la fonction de temporisation:

1. Lorsque vous utilisez la fonction de réservation, ne mettez pas d'œufs car cela affecterait le goût du pain en raison d'une réservation trop longue.

Fonction mémoire en cas de coupure électrique occasionnelle

1. Cette unité conserve une mémoire de 15 minutes en cas de coupure de courant occasionnelle: après le démarrage de la machine à pain, si une coupure de courant occasionnelle se produit et que sa durée ne dépasse pas 15 minutes, la reconnexion de l'électricité permet à la machine à pain de continuer à fonctionner. Après avoir reconnecté l'électricité, le temps de fonctionnement peut être modifié et ne pas être égal au temps d'origine défini auparavant : Temps de fonctionnement réel = Temps de déconnexion de l'électricité + Temps de fonctionnement initial défini auparavant
2. Si la durée de la coupure de courant est supérieure à 15 minutes, la machine à pain ne peut pas continuer à fonctionner en fonction de la durée du programme que vous avez définie auparavant.

Rester au chaud

Pour faciliter votre utilisation, la machine à pain est dotée d'une fonction de conservation de la chaleur. Lorsque le pain ou d'autres collations sont terminés et ne sont pas sortis à temps, la fonction « Keep Warm » permet de les conserver frais à une certaine température.

1. Une fois le pain cuit, le programme passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » avec le « . » clignotant. La durée maximale de conservation est d'une heure. Le « Maintien au chaud » sera fermé lorsque le signal intermittent émettra un son.
2. Appuyez directement sur Marche/Arrêt pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, puis « Garder au chaud » s'arrête.

INGRÉDIENTS

Eau

1. Utilisez toujours de l'eau tiède, sauf si d'autres informations sont fournies dans une recette.

Farine

- La farine utilisée doit être de la farine de blé, de la farine blanche, de la farine de blé entier, de la farine de pain de grenier ou de la farine à pain.
- N'utilisez pas de farine avec levure incorporée car le pain ne lèvera pas et aura une texture friable.

Rapport de mélange d'eau et de farine

- Les différentes farines ont une absorption d'eau différente. Veuillez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de farine utilisée.



- Si vous ajoutez trop d'eau, la pâte devient si molle qu'elle ne peut pas être arrondie et devient même collante. Le bon pain doit être à moitié rond. 5 minutes après avoir ajouté de l'eau, la pâte est encore humide et collante, veuillez continuer à ajouter une ou deux grosses cuillères de farine et pétrir la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.
- Si l'eau ajoutée manque, après 5 minutes de mélange, vous constaterez que la farine sèche est restée au fond de la casserole et que la pâte ne sera pas fixée à une forme ronde. 5 minutes après avoir ajouté de l'eau, la pâte est encore trop sèche, continuez à ajouter une grosse cuillère d'eau et pétrissez la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.

Sucre

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain, aidant à ajouter une finition dorée à la croûte et fournissent de la nourriture à la levure.
- Le sucre attire l'humidité, améliorant ainsi les qualités de conservation.

Poudre de levure

- Veuillez ne pas remplacer la levure en poudre par de la poudre de bicarbonate de soude. La levure en poudre périmée ou sans activation affectera apparemment la texture moelleuse et l'apparence du pain.

Beurre ou huile

- Utilisez du beurre ou de la margarine et de l'huile végétale. Si une recette en utilise de grandes quantités pour que la saveur soit plus prononcée, le beurre donnera le meilleur résultat.
- N'utilisez pas de pâtes à tartiner faibles en matières grasses car elles contiennent jusqu'à 40 % d'eau et n'ont pas les mêmes propriétés.
- Utilisez uniquement des ingrédients à température ambiante.

Sel

- Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, pas du sel grossièrement moulu. Il est préférable d'éviter les substituts à faible teneur en sel, car la plupart ne contiennent pas de sodium.
- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure pour éviter une levée excessive et empêche la pâte de s'effondrer.
- Trop de sel empêchera la pâte de lever suffisamment.

Œufs

- Vous pouvez ajouter des œufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et contribuer à donner de la structure et de la stabilité au gluten pendant la levée. Si vous utilisez des œufs, réduisez la teneur en liquide en conséquence. Placez les œufs dans une tasse à mesurer et complétez avec du liquide jusqu'au niveau approprié pour la recette.
- Évitez d'utiliser des œufs directement sortis du réfrigérateur, cela peut inhiber l'action de la levure.

DÉTAILS DU PROGRAMME SÉLECTIONNÉ

Menu	Couleur (Couleur)	Taille (Rozmiar)	Remuer 1	Repos	Remuer 2	Fermentation 1	Fermentation 2	Fermentation 3	Cuire	Température
1. De base	Lumière	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Moyen	500g							00:45	115 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Sombre	500g							00:45	123 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. Français	Lumière	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Moyen	500g							00:48	125 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Sombre	500g							00:48	133 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Doux	Lumière	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Moyen	500g							00:48	110 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Sombre	500g							00:48	118 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Entier Blé	Lumière	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Moyen	500g							00:55	115 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Sombre	500g							00:55	123 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Menu	Couleur (Couleur)	Taille (Rozmiar)	Remuer 1	Repos	Remuer 2	Fermentation 1	Fermentation 2	Fermentation 3	Cuire	Température
5. Multigrain	Lumière	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Moyen	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sombre	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Laitéux Miche de pain	Lumière	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Moyen	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sombre	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Sucre Gratuit	Lumière	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Moyen	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sombre	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Rapide	Lumière	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Moyen	500g							00:45	120 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Sombre	500g							00:45	128 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Menu	Couleur (Couleur)	Taille (Rozmiar)	Remuer 1	Repos	Remuer 2	Fermentation 1	Fermentation 2	Fermentation 3	Cuire	Température
9. Gâteau	Lumière	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Moyen									104 °C
	Sombre									107 °C
10. Pâte	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Pain Pâte	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

IMPORTANT: Le processus de fermentation est réalisé à 35°C (+/-5°C).

RECETTES RECOMMANDÉES

1. Blé

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Babeurre naturel	250 ml	380 ml	500 ml
Huile	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	½ cuillère à café rase	1 cuillère à café rase	1 cuillère à café rase
Miel ou sucre	½ cuillère à café rase	½ cuillère à café rase	½ cuillère à café rase
Farine de blé pour pain, type 750	300 g	400 g	600 g
Poudre de levure	½ cuillère à café	2 cuillères à café	2 ½ c. à thé

2. Français

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	155 ml	230 ml	300 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Farine	250 g	375 g	500 g
Poudre de levure	1 cuillère à café	1 ¼ c. à thé	1 ½ c. à thé

3. Doux

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Sucre	4 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe	8 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine	250 g	375 g	510 g
Essences	Un peu	Un peu	Un peu
Poudre de levure	1 ¼ c. à thé	1 ¼ c. à thé	1 ¼ c. à thé

4. Blé complet

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	165 ml	250 ml	330 ml
Huile	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé
Farine de blé type 650	80 g	120 g	150 g
Farine d'épeautre complète	150 g	230 g	300 g
Son d'avoine	25 g	40 g	50 g
Levure instantanée en poudre	1 cuillère à café	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé

5. Multigrain

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	150 ml	230 ml	300 ml
Vinaigre de pomme	30 ml	40 ml	55 ml
Beurre	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé	2 cuillères à café
Miel ou sucre	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café
Farine de blé pour pain, type 650-750	130 g	190 g	250 g
Farine d'épeautre complète	80 g	115 g	150 g
Sarrasin non torréfié	50 g	75 g	100 g
Graines de lin	20 g	30 g	40 g
Tournesol décortiqué	10 g	15 g	20 g
Sésame blanc	20 g	30 g	40 g
Poudre de levure	½ cuillère à café	2 cuillères à café	2 ½ c. à thé

6. Pain au lait

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Œuf	1	1	1
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Farine	300 g	400 g	520 g
Poudre de levure	1 cuillère à café	1 ¼ c. à thé	1 ½ c. à thé

7. Sans sucre

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau	150 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Œuf	1	1	1
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine	300 g	450 g	550 g
Xylitol	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	6 cuillères à soupe
Poudre de levure	1 cuillère à café	1 ¼ c. à thé	1 ½ c. à thé

8. Rapide

Ingrédients	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Eau (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Farine	300 g	400 g	520 g
Poudre de levure	2 cuillères à café	3 cuillères à café	3 cuillères à café

9. Gâteau

Ingrédients	
Œuf	4 pièces
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Sel	1 cuillère à café
Farine à gâteau	380 g
Poudre de soude	3,5 g

10. Pâte

Ingrédients	
Eau	280 ml
Beurre	2 cuillères à soupe
Œuf	2 pièces
Sel	1 + 1/3 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Farine	460 g

11. Pâte à pain

Ingrédients	
Eau	240 ml
Beurre	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ c. à thé
Sucre	1 cuillère à soupe
Farine	400 g
Poudre de levure	1 ½ c. à thé

12. Mochi

Ingrédients	
Eau	300 ml
Riz	500 g

13. Bouillie

Ingrédients	
Avoine	150 g
Du lait ou de l'eau froide	750 ml
Miel ou sucre	3 cuillères à café
Noix hachées préférées*	30 g
Cannelle*	1 cuillère à café rase

*Ingrédients facultatifs

Ajoutez vos fruits préférés après avoir sorti la bouillie de l'appareil.

14. Confiture

Ingrédients	
Orange	600 g
Sucre	300 g
Gélatine ou Poudre à pudding	50 g

15. Yaourt – la durée du programme par défaut est de 8 heures. Elle peut être réglée entre 5 et 13 heures à l'aide des boutons « +/- ». Après avoir réglé la durée souhaitée, appuyez deux fois sur le bouton « START ». Le programme fonctionne à 36°C.

Ingrédients	
Lait	350 ml
Yaourt	50 g
Sucre	6 cuillère à soupe

16. Glace

Ingrédients	
Lait	200 ml
Crème à fouetter	50 ml
Sucre	3 cuillères à soupe
Poudre de maïs	1 cuillère à soupe
Poudre de coco	4 cuillères à soupe

17. Roussong

Ingrédients	
Viande	500 g

Ail, gingembre, échalote, assaisonnement

- Faites bouillir de l'eau et ajoutez la viande, l'ail, le gingembre et l'oignon vert jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- Retirez la viande et coupez-la en petits morceaux.
- Utilisez une fourchette ou un rouleau pour aplatir la viande.
- Mettre dans le moule à pain et mélanger avec l'assaisonnement et sélectionner le programme 17.

18. Sauté – La durée par défaut du programme est de 15 min. Elle peut être réglée entre 5 min et 45 min à l'aide des boutons « +/- ». Après avoir réglé le temps souhaité, appuyez deux fois sur le bouton « START ». Le programme fonctionne à 100°C.

Cette fonction permet principalement de faire revenir des cacahuètes, du soja, des amandes et d'autres noix. En fonction de la quantité de fruits secs, réglez le temps approprié.

19. Cuire

Ce programme ne comporte pas de phase de pétrissage ou de levée. Cette fonction est utile pour cuire des gâteaux préparés selon des méthodes conventionnelles ou pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire à la fin d'un autre programme, si le pain nécessite un brunissement supplémentaire. La durée par défaut du programme est de 10 minutes. Elle peut être réglée dans la plage de 10 minutes à 1 h 10 minutes à l'aide des boutons « +/- ». Après avoir réglé le temps souhaité, appuyez deux fois sur le bouton « START ». Selon le réglage de brunissement de la croûte sélectionné, le programme fonctionne respectivement à : 105 °C, 115 °C, 123 °C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Gardez l'appareil propre

1. Débranchez l'appareil et débranchez l'électricité avant de le nettoyer.
2. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ni d'ustensiles métalliques.
3. Veuillez ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de liquides corrosifs pour nettoyer.
4. N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer le moule à pain ni le pétrisseur. Le lavage au lave-vaisselle peut endommager leur revêtement antiadhésif.

Gardez les accessoires propres

1. Retirez la palette de pétrissage de l'axe du bol immédiatement après chaque utilisation.
2. Après chaque utilisation, nettoyez l'ensemble des accessoires utilisés ainsi que l'axe du bol pour éviter l'accumulation de saletés.
3. Si la lame de pétrissage est coincée dans la casserole et ne se détache pas, vous pouvez verser une quantité appropriée d'eau pour la laisser infuser pendant un moment, puis retirer la lame de pétrissage.
4. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, vous devez nettoyer tous les accessoires et les ranger correctement.

Stockage

1. La température appropriée d'utilisation est de -10°C~40°C.
2. L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 95 % et la température doit être de 25 °C.
3. La température appropriée pour le stockage est de -40°C à 60°C.
4. Aucun gaz inflammable, gaz corrosif ou poussière conductrice dans l'air.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Défauts	Cause possible	Solution
1. Appareil ne fonctionne pas	Vérifiez si la fiche est branchée sur la prise	Appuyez sur « START/STOP » et la machine à pain commence à fonctionner
	Vérifiez si l'opération est retardée	L'indicateur « : » clignote et le compte à rebours commence à fonctionner
2. Bruit anormal	Il y a un tas de choses dures ou de miettes dans le moule à pain	Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur de l'appareil avant de le redémarrer.
	Verrouillez la casserole en position	Remettre le moule à pain en place
3. Odeur/goût anormal	Câble métallique endommagé	Gardez le cordon d'alimentation éloigné des objets chauffés
	Il reste quelque chose sur le tube chauffant	Retirer la matière restante sur le tube chauffant
4. La LED indique « LLL »	Température à l'intérieur de l'appareil inférieure à -10°C	Utiliser l'appareil dans un environnement entre -10°C et 40°C
5. La LED indique « HHH »	Température à l'intérieur de l'appareil supérieure à 40°C	Refroidir l'appareil à température ambiante
6. La LED indique « EE0 » ou « EE1 »	Défaut avec le capteur	Contactez votre centre de service Yoer agréé
7. Le pain est en partie cru	Pas assez d'eau ou température de l'eau trop élevée	Utilisez la bonne quantité d'eau tiède
	Le taux de matière est erroné	Se référer aux recettes recommandées
8. Haut gonflé, ressemblant à un champignon	Trop de levure	Réduisez la levure de ¼ c. à thé
	Trop de sucre	Réduisez le sucre d'une cuillère à café
	Trop de farine	Réduire la farine de 6 à 9 cuillères à café
	Trop de sel	Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette
	Temps chaud et humide	Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillères à café et la levure de ¼ cuillère à café.
9. Le pain est brûlé	Dysfonctionnement de la machine à pain	Contactez votre centre de service Yoer agréé
10. Le pain ne lève pas assez	Le pain complet aura un goût plus faible que le pain blanc en raison de la faible teneur en protéines formant du gluten dans la farine de blé entier	Situation normale, pas de solution
	Sucre omis ou pas assez ajouté	Assembler les ingrédients comme indiqué dans la recette

FRANÇAIS

10. Le pain ne lève pas assez	Pas assez de levure ajoutée ou trop vieille	Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date de péremption sur l'emballage
	Cycle de pain rapide choisi	Ce cycle produit des pains plus petits
	La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage	Assurez-vous qu'ils restent séparés lorsqu'ils sont ajoutés au moule à pain
	Mauvais type de levure utilisé	Pour un résultat optimal, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger »
11. Pains plats sans levée	Levure omise	Assembler les ingrédients comme indiqué dans la recette
	Trop de sel ajouté	Utiliser la quantité recommandée
	Si vous utilisez une minuterie, la levure a été mouillée avant le début du processus de fabrication	Placez les ingrédients secs dans les coins du moule. Faites un petit puits au centre des ingrédients secs pour protéger la levure des liquides.
12. Le dessus et les côtés s'effondrent	Trop de liquide	Ajoutez un peu de farine supplémentaire ou réduisez le liquide de 15 mL/3 cuillères à café.
	Une humidité élevée et un temps chaud peuvent avoir provoqué une levée trop rapide de la pâte	Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait directement du réfrigérateur
	Trop de levure	Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez un cycle plus rapide la prochaine fois
13. Dessus noueux et noué – pas lisse	Le dessus des pains peut ne pas avoir une forme parfaite, mais cela n'affecte pas la saveur ou le pain.	Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles

ENVIRONNEMENT



■ Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit couvre les défauts résultant de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou altéré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport. La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ou des objets cassants tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ni aucun autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le vendeur vérifié ou le service Yoer. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

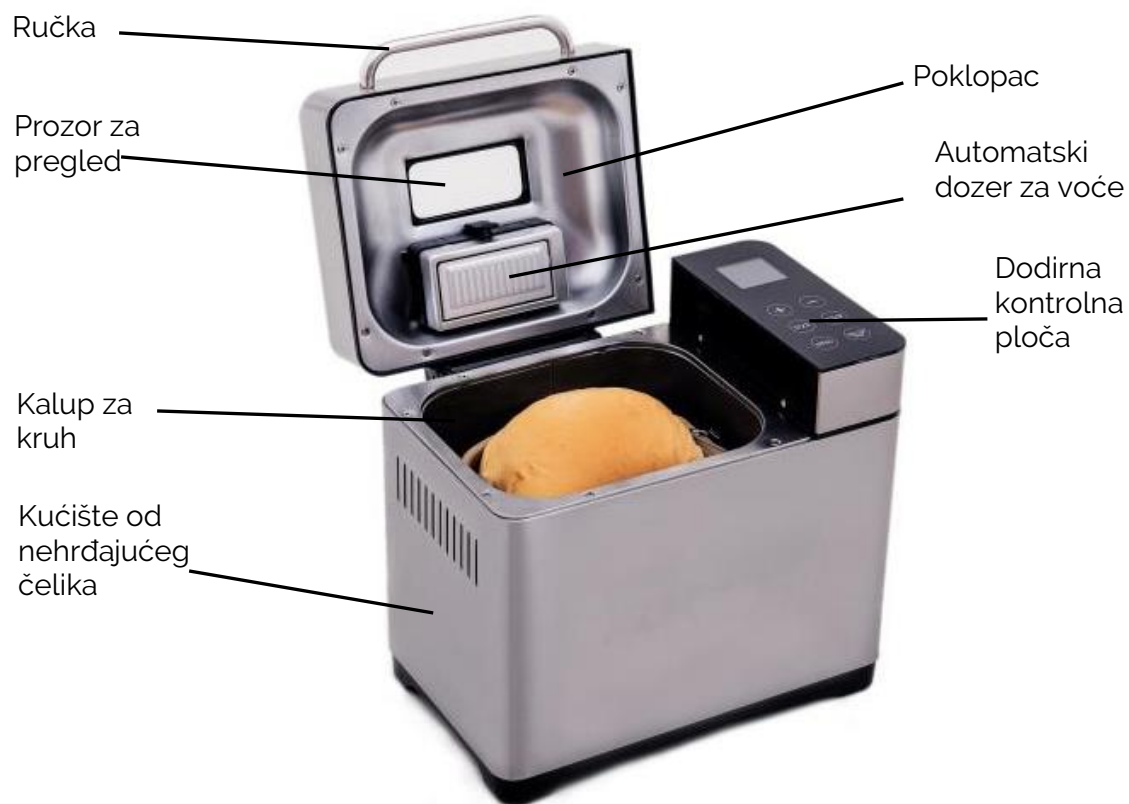
VAŽNO ZAŠTITE

Kada korištenjem električni uređaji, Osnovni, temeljni sigurnost mjere predostrožnosti treba uvijek slijediti, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici.
3. Za zaštitu od požara, strujnog udara i ozljeda osoba ne uranjajte kabel, utikač ili jedinicu u vodu ili drugu tekućinu.
4. Isključite utikač iz utičnice kada nije u upotrebi. Prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
5. Potreban je strogi nadzor kada se uređaj koristi. Držite uređaj podalje od djece.
6. Kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara, ne uranjajte kabel, utikače ili kućište u vodu ili druge tekućine.
7. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti serviser proizvođača kako bi se izbjegla opasnost.
8. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta ili da dodiruje vruću površinu.
9. Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
10. Očistite površine u kontaktu s hranom.
11. Ne stavljajte na ili blizu vrućih plinskih ili električnih plamenika ili zagrijane pećnice.
12. Prilikom premještanja uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine potreban je izuzetan oprez.
13. Tijekom pečenja nemojte dirati pokretne ili rotirajuće dijelove aparata.
14. Nikada ne uključujte uređaj bez pravilno postavljenih sastojaka u posudi za kruh.
15. Nikada ne udarajte posudu za kruh po vrhu ili rubu kako biste izvadili posudu, to može oštetiti posudu za kruh.
16. Za odspajanje, ISKLJUČITE uređaj, zatim izvadite utikač iz zidne utičnice.
17. Nemojte koristiti uređaj bez posude za kruh u komori kako biste izbjegli oštećenje uređaja.
18. Nemojte stavljati ruke/prste u posudu za kruh dok je u upotrebi.
19. Pekač kruha mora biti uzemljen na sigurno.

20. Nemojte koristiti uređaj za druge namjene osim namijenjene.
21. Ne ostavljajte aparat uključen bez nadzora.
22. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
23. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu nepoštivanjem uputa .

UPOZNAJTE SVOJ PEKAČ KRUHA



Posuda za kruh



Oštrica za gnječenje



Posuda za mjerenje



Mjerna žlica



Kuka



Tehnički podaci:

Vlast	710 W
Napon / frekvencija	220-240V~50/60Hz
Broj programa	19
Timer	15h

UPRAVLJAČKA PLOČA

IZBORNİK: Kada odaberete jedan iz izbornika 1-19 prikazanog na upravljačkoj ploči, LCD indikator će prikazati odgovarajuću postavku:

- | | | | |
|-------------------|-----------------------|------------------|-------------------------|
| 1. Osnovno | 6. Mliječna štruca | 11. Kruh Tijesto | 16. Led Krema |
| 2. francuski | 7. Šećer
Besplatno | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. slatko | 8. Brz | 13. Kaša | 18. Promiješajte Pržiti |
| 4. Cijeli Pšenica | 9. Torta | 14. Pekmez | 19. Pecite |
| 5. Višezrno | 10. Tijesto | 15. Jogurt | |

UPOZORENJE: Programi 10 i 11 mijese samo tijesto, isključujući proces pečenja.

VELIČINA (ROZMIAR): U statusu postavke veličine štruce odaberite jednu od 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS kao težinu kruha. Osim izbornika 9-19 "veličina" se ne može podešavati.

BOJA (COLOR): Odaberite boju kore (Svijetla / Srednja / Tamna) pritiskom na tipku "COLOR" jednu po jednu u krugu, a gornji dio će prikazati odgovarajuću oznaku.

START/STOP/PAUZA (START/STOP/PAUZA): Pritisnite ovu tipku za pauziranje, pokretanje i zaustavljanje pekača kruha koji radi, oglasit će se zvučni signal. Kada pekač kruha počne raditi, izbjegavajte izniman kontakt ili sudar, ova izvedba će pokrenuti "Iznimno zaustavljanje" kao izvedba zaštite. Kada pritisnete ovu tipku 1 sekundu, znači da je pauza ili početak, ako držite tipku 3-5 sekundi dok se ne čuje "Buzz", znači da se zaustavlja.

SAVJET: Za poništavanje određenog programa, držite tipku "STOP" za resetiranje postavki.

FUNKCIJA ODGODE (Samo programi 1-8, 10-12)

• U statusu postavljanja, svaki pritisak na ovaj gumb će dodati 10 minuta odgode. Ako pritisnete ovaj gumb bez otpuštanja, program će brzo dodati vrijeme odgode do maksimalnog vremena odgode od 15 sati. U tom trenutku program bi se vratio na izvorno minimalno vrijeme kašnjenja i nastavio se kretati ovako u krug.

- U statusu postavljanja, svaki pritisak na ovu tipku smanjit će odgodu od 10 minuta. Ako pritisnete ovu tipku bez otpuštanja, program će brzo smanjiti vrijeme odgode do maksimalnog vremena odgode. U tom trenutku program bi se vratio na izvorno minimalno vrijeme kašnjenja i nastavio se kretati ovako u krug.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve dijelove pekača kruha.
2. Postavite pekač kruha na način rada PEČENJE i pecite prazan oko 10 minuta. Zatim ostavite da se ohladi i ponovno očistite sve odvojene dijelove.
3. Temeljito osušite sve dijelove i sastavite ih, uređaj je spreman za korištenje.

NAPOMENA: Uređaj može ispuštati malo dima i karakterističan miris kada ga uključite prvi put. To je normalno i uskoro će prestati. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.

KAKO SE KORISTI

1. Podignite posudu za kruh od glavnog tijela okretanjem posude suprotno od kazaljke na satu.
2. Poravnajte spljošteni otvor na nožu za miješenje na odgovarajući položaj okretne osovine u posudi za kruh i fiksirajte ga u odgovarajućem položaju.



3. Ulijte vodu u kalup za kruh i dodajte ostale sastojke u kalup za kruh po narudžbi. Pazite da se kvasac u prahu doda iznad brašna i nemojte miješati kvasac u prahu s vodom, šećerom i soli, inače aktivacija kvasca će biti oslabljena ili neće biti funkcionalna.



Kvasac u prahu
Brašno ili druge stvari
Mješavina vode, ulja, šećera i soli

4. Umetnite posudu za kruh u komoru i gurnite prema dolje, a zatim okrenite posudu u smjeru kazaljke na satu kako biste bili sigurni da je zaključana u položaju. Zatvorite poklopac.
5. Uključite i uključite, zaslon prikazuje zadanu postavku Izbornika 1.
6. Pritišćite tipku „IZBORNIK“ dok ne odaberete željeni program. Odaberite veličinu štruce pritiskom na „VELIČINA“ i odaberite boju kore pritiskom na „BOJA“.
7. Da biste postavili mjerac vremena odgode, koristite tipke "(+)" i "(-)" za povećanje ili smanjenje vremena za 10 minuta, do maksimalnog ukupnog vremena odgode od 15 sati. Pritisnite tipku "START/STOP" za pokretanje, indikatorsko svjetlo će zatreptati i pekač kruha počinje raditi mijesiti. Za pauzu pritisnite tipku "PAUZIRAJ". Za zaustavljanje ili poništavanje programa pritisnite tipku "START/STOP" 3-5 sekundi.
8. Na kraju pečenja aparat daje zvučni signal i automatski se pokreće program "Održavanje topline". Ako ne želite odmah izvaditi kruh, započet će period održavanja topline i trajati 1 sat.
9. Pritiskom na "Start/Stop" 3 sekunde nakon čega se oglasi zvučni signal, "Keep Warm" se zaustavlja.
10. Isključite i izvadite posudu za kruh iz aparata koristeći rukavice.
11. Okrenite tavu naopako i nekoliko puta protresite da se pečeni kruh oslobodi. Ako je kruh teško izvaditi, pokušajte udariti kutom posude za kruh na drvenu dasku ili okrenite bazu osovine ispod posude za kruh.

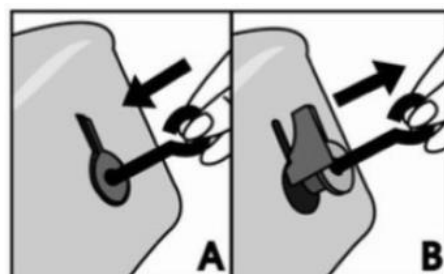
SAVJET

Kako se lopatica za miješenje ne bi zaglavila u tijestu, nanosite malu količinu ulja za kuhanje na osovinu zdjele prije upotrebe aparata.



Nož za miješenje može ostati zaglavljen u kruhu kada ga izvadite. U tom slučaju upotrijebite dodatak za kuku na sljedeći način.

1. Umetnite kuku u os oštrice za miješenje (A).
2. Lagano povucite kako biste oslobodili oštricu za miješenje (B).



AUTOMATSKI DOZATOR VOĆA

(Samo programi 1-8, 11)

Postavljeni program voće i žitarice mogu se bacati u posudu za kruh u pravo vrijeme. Kako koristiti:

1. Otvorite poklopac poklopca, uzmite kutiju s voćem pritiskom na ručicu kutije s voćem i podignite kako biste uklonili kutiju s voćem. (Pogledajte sliku 1)
2. Otvorite kutiju (pogledajte sliku 2)
3. Dodajte voćni materijal i zatvorite poklopac. (Pogledajte sliku 3)
4. Postavite dva stupa na dno držača kutije i gurnite ručku kutije za voće dok ne sjedne poklopac. (Pogledajte sliku 4)



(1)



(2)



(3)



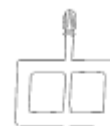
(4)

IZRADA SLADOLEDA (samo s odgovarajućim priborom)

Stavite posudu za sladoled u hladnjak najmanje 16 sati. Nakon potpunog postavljanja slijedite ubacivanje sastojaka i pokrenite program 16. Obratite pozornost da se prije početka MORA izvaditi dozator za voće.

Upute za postavljanje nastavka za sladoled

1. Postavite mehanizam zupčanika na okretnu osovinu i lagano ga zakrenite udesno.
2. Stavite tijelo plastične posude za hlađenje na nosač na mehanizmu zupčanika i zakrenite ga udesno na mjesto.
3. Stavite posudu za hlađenje u plastično tijelo.
4. Umetnite vretno miješalice u otvor na unutarnjoj strani poklopca.
5. Spustite poklopac s instaliranim mikserom na tijelo plastične posude za hlađenje, tako da umetci odgovaraju utorima. Okrećite ga udesno dok ne čujete da je kliknuo na svoje mjesto.



SPECIFIČNE FUNKCIJE

Funkcija vremenske odgode

Svrha je da sljedećeg jutra imate svježi kruh. Na primjer, sada je 20:30 navečer i želite pojesti gotov kruh ujutro u 7:00.

1. Izračunajte vrijeme rezervacije: trebalo bi biti 10 sati i 30 minuta od 20:30 do 7:00 ujutro.
2. Postavite vrijeme rezerviranja Pritisnite "+" i "-", postavite vrijeme. Nakon postavljanja vremena, pritisnite gumb "Start". Napomena: Vrijeme prikazano na ekranu postavljeno je na 10 sati i 30 minuta, vrijeme uključuje pripremu kruha. Sljedećeg jutra u 7:00 možete pojesti kruh.



SPECIFIČNE FUNKCIJE

Funkcija vremenske odgode

Svrha je da sljedećeg jutra imate svježi kruh. Na primjer, sada je 20:30 navečer i želite pojesti gotov kruh ujutro u 7:00.

1. Izračunajte vrijeme rezervacije: trebalo bi biti 10 sati i 30 minuta od 20:30 do 7:00 ujutro.
2. Postavite vrijeme rezerviranja. Pritisnite "+" i "-", postavite vrijeme. Nakon postavljanja vremena, pritisnite gumb "Start". Napomena: Vrijeme prikazano na ekranu postavljeno je na 10 sati i 30 minuta, vrijeme uključuje pripremu kruha. Sljedećeg jutra u 7:00 možete pojesti kruh.

Savjeti za funkciju vremenske odgode:

1. Kada koristite funkciju rezerviranja, nemojte stavljati jaja jer će to utjecati na okus kruha zbog predugog zadržavanja.

Funkcija memorije za povremeno isključenje struje

1. Ova jedinica drži 15 minuta memorije za povremeno isključenje struje: nakon pokretanja pekača kruha, ako se dogodi povremeno isključenje struje i njegovo trajanje nije dulje od 15 minuta, ponovnim uključivanjem električne energije pekač kruha nastaviti će raditi. Nakon ponovnog spajanja električne energije, vrijeme rada se može promijeniti i nije jednako izvornom vremenu postavljenom prije: $\text{Stvarno radno vrijeme} = \text{Vrijeme isključenja električne energije} + \text{Izvorno radno vrijeme}$ postavljeno prije
2. Ako je trajanje isključenja električne energije duže od 15 minuta, pekač kruha ne može nastaviti s radom na temelju prethodno postavljenog vremena programa.

Zagrijati

Radi lakšeg korištenja pekač kruha ima funkciju očuvanja topline. Kada su kruh ili druge grickalice gotovi i ne budu izvađeni na vrijeme, "Keep Warm" ih može održati svježima na određenoj temperaturi.

1. Nakon što je kruh gotov, program automatski ulazi u "Održavanje topline" sa trepćućim ".". Maksimalno vrijeme čuvanja je 1 sat. "Keep Warm" će se zatvoriti kada isprekidani signal emitira zvuk.
2. Izravno pritisnite On/Off na 3 sekunde dok se ne oglasi zvučni signal, a zatim se "Keep Warm" zatvori.

SASTOJCI

Voda

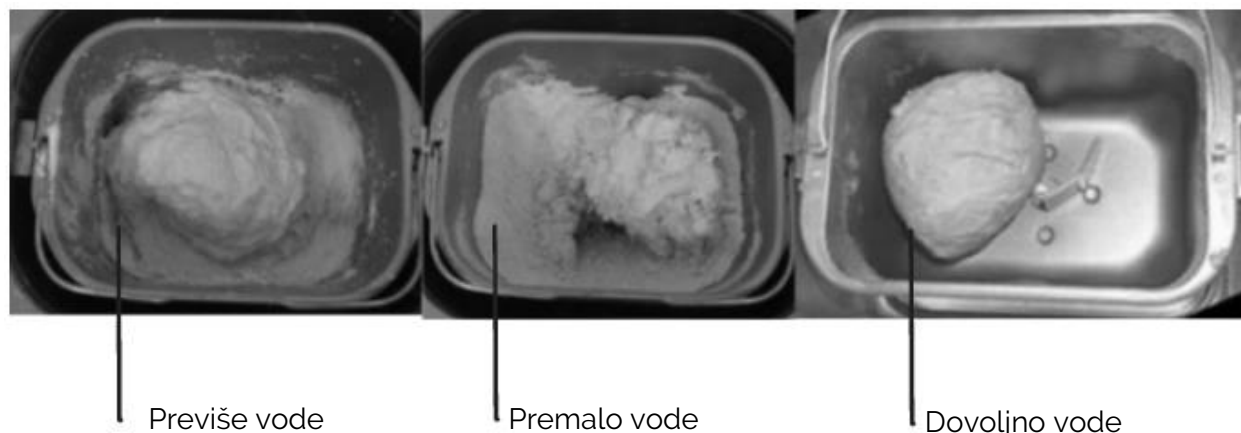
- Uvijek koristite mlaku vodu osim ako u receptu nema drugih podataka.

Brašno

- Brašno koje se koristi treba biti pšenično brašno, bijelo brašno, integralno pšenično brašno, brašno za žitni kruh ili brašno za kruh.
- Nemojte koristiti samodizajuće brašno jer kruh neće narasti i bit će mrvičaste teksture.

Omjer mješavine vode i brašna

- Različita brašna imaju različito upijanje vode. Molimo prilagodite količinu vode prema korištenoj vrsti brašna.



- Kada se doda previše vode, tijesto će postati toliko mekano da se ne može zaokružiti, čak će postati i ljepljivo. Dobar kruh treba biti poluzaobljen. 5 minuta nakon dodavanja vode tijesto je još uvijek vlažno i ljepljivo, nastavite dodavati jednu ili dvije velike žlice brašna i mijesite tijesto dok ne smatrate da je sadržaj vode u tijestu odgovarajući.
- Ako nedostaje dodane vode, nakon 5 minuta miješanja ustanovit ćete da je suho brašno ostalo na dnu posude i tijesto ne bi bilo fiksirano u okrugli oblik. 5 minuta nakon dodavanja vode tijesto je još uvijek previše suho, nastavite dodavati veliku žlicu vode i mijesite tijesto dok ne mislite da je sadržaj vode u tijestu odgovarajući.

Šećer

- Šećer i tekući zaslađivači doprinose boji kruha, pomažu u dodavanju zlatne boje kori i osiguravaju hranu za kvasac.
- Šećer privlači vlagu, poboljšavajući svojstva čuvanja.

Kvasac u prahu

- Nemojte zamijeniti kvasac u prahu s odom u prahu. Kvasac u prahu kojem je istekao rok trajanja ili mu nedostaje aktivacija očito će utjecati na meku teksturu i izgled kruha.

Maslac ili ulje

- Koristite maslac ili margarin i biljno ulje. Gdje se u receptu koriste velike količine kako bi okus bio uočljiviji, maslac će dati najbolji rezultat.
- Nemojte koristiti namaze s niskim udjelom masti jer sadrže do 40% vode i nemaju ista svojstva.
- Koristite samo sastojke na sobnoj temperaturi.

Sol

- Koristite finu kuhinjsku ili morsku sol, a ne grubo mljevenu sol. Zamjene s niskim udjelom soli najbolje je izbjegavati jer većina ne sadrži natrij.
- Sol jača strukturu glutena i čini tijesto elastičnijim.
- Sol inhibira rast kvasca kako bi se spriječilo pretjerano dizanje i sprječava spuštanje tijesta.
- Previše soli spriječit će tijesto da dovoljno naraste.

jaja

- Jaja se mogu dodati kako bi obogatili tijesto, poboljšali boju kruha i pomogli dodati strukturu i stabilnost glutenu tijekom dizanja. Ako koristite jaja, u skladu s tim smanjite sadržaj tekućine. Stavite jaja u mjernu posudu i dolijte tekućinu do odgovarajuće razine za recept.
- Izbjegavajte koristiti jaja izravno iz hladnjaka jer mogu spriječiti djelovanje kvasca.

ODABRANI DETALJI PROGRAMA

Jetlovník	Boja (boja)	Velčina (Rozmiar)	Promiješajte 1	Odmor	Promiješajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Išpeći	Temperatura
1. Osnovno	Svjetlo	500 g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45 sati	105 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	
	srednje	500 g							00:45 sati	115 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	
	tamno	500 g							00:45 sati	123 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	
2. francuski	Svjetlo	500 g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 g							00:58 sati	
		1000g							01:03	
	srednje	500 g							00:48	125 °C
		750 g							00:58 sati	
		1000g							01:03	
	tamno	500 g							00:48	133 °C
		750 g							00:58 sati	
		1000g							01:03	
3. Slatko	Svjetlo	500 g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 g							00:53	
		1000g							00:58 sati	
	srednje	500 g							00:48	110 °C
		750 g							00:53	
		1000g							00:58 sati	
	tamno	500 g							00:48	118 °C
		750 g							00:53	
		1000g							00:58 sati	
4. Cijeli Pšenica	Svjetlo	500 g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55 sati	105 °C
		750 g							01:05	
		1000g							01:10	
	srednje	500 g							00:55 sati	115 °C
		750 g							01:05	
		1000g							01:10	
	tamno	500 g							00:55 sati	123 °C
		750 g							01:05	
		1000g							01:10	

Jelovnik	Boja (boja)	Velicina (Rozmiar)	Promiješajte 1	Odmor	Promiješajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Ispici	Temperatura
5. Višezrno	Svjetlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	tamno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
6. Mliječni Vekna	Svjetlo	500 g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	tamno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
7. Šećer Besplatno	Svjetlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
	tamno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55 sati	
		1000g							01:02	
8. Brzo	Svjetlo	500 g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45 sati	110 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	
	srednje	500 g							00:45 sati	120 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	
	tamno	500 g							00:45 sati	128 °C
		750 g							00:50 sati	
		1000g							00:55 sati	

Jelovnik	Boja (boja)	Velčina (Rozmiar)	Promiješajte 1	Odmor	Promiješajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Ispici	Temperatura
9. Kolač	Svjetlo	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	srednje									104 °C
	tamno									107 °C
10. Tijesto	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Kruh Tijesto	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00 sati	00:10:00	x	x

VAŽNO: Proces fermentacije se odvija na 35°C (+/-5°C).

RECEPTI PREPORUČENI

1. Pšenica

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Prirodna mlaćenica	250 ml	380 ml	500 ml
Ulje	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	½ ravne žličice	1 ravna žličica	1 ravna žličica
Med ili šećer	½ ravne žličice	½ ravne žličice	½ ravne žličice
Pšenično brašno za kruh tip 750	300 g	400 g	600 g
Kvasac u prahu	½ žličice	2 žličice	2 ½ žličice

2. Francuski

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	155 ml	230 ml	300 ml
Maslac	2 žlice	2 žlice	3 žlice
Sol	½ žličice	½ žličice	1 žličica
Brašno	250 g	375 g	500 g
Kvasac u prahu	1 žličica	1 ¼ žličice	1 ½ žličica

3 Slatko

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Maslac	2 žlice	2 žlice	4 žlice
Sol	½ žličice	½ žličice	½ žličice
Šećer	4 žlice	6 žlica	8 žlica
Mlijeko u prahu	2 žlice	3 žlice	4 žlice
Brašno	250 g	375 g	510 g
Esencije	Malo	Malo	Malo
Kvasac u prahu	1 ¼ žličice	1 ¼ žličice	1 ¼ žličice

4. Integralna pšenica

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Ulje	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	1 žličica	1 ½ žličica	1 ½ žličica
Pšenično brašno tip 650	80 g	120 g	150 g
Integralno speltino brašno	150 g	230 g	300 g
Zobene mekinje	25 g	40 g	50 g
Instant kvasac u prahu	1 žličica	1 ½ žličica	1 ½ žličica

5. Multigrain

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	230 ml	300 ml
Jabučni ocat	30 ml	40 ml	55 ml
Maslac	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	1 ½ žličica	1 ½ žličica	2 žličice
Med ili šećer	½ žličice	½ žličice	½ žličice
Pšenično brašno za kruh tipa 650-750	130 g	190 g	250 g
Integralno speltino brašno	80 g	115 g	150 g
Nepržena heljda	50 g	75 g	100 g
Laneno sjeme	20 g	30 g	40 g
Oljušteni suncokret	10 g	15 g	20 g
Bijeli sezam	20 g	30 g	40 g
Kvasac u prahu	½ žličice	2 žličice	2 ½ žličice

6. Mliječna štruca

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Maslac	2 žlice	2 žlice	3 žlice
Šećer	1 žlica	1 žlica	2 žlice
Jaje	1	1	1
Mlijeko u prahu	2 žlice	3 žlice	5 žlica
Brašno	300 g	400 g	520 g
Kvasac u prahu	1 žličica	1 ¼ žličice	1 ½ žličica

7. Bez šećera

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	240 ml	310 ml
Maslac	2 žlice	2 žlice	3 žlice
Sol	1 žličica	1 žličica	2 žličice
Jaje	1	1	1
Mlijeko u prahu	2 žlice	3 žlice	4 žlice
Brašno	300 g	450 g	550 g
Xylitol	3 žlice	4 žlice	6 žlica
Kvasac u prahu	1 žličica	1 ¼ žličice	1 ½ žličica

8. Brz

Sastojci	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Maslac	2 žlice	2 žlice	3 žlice
Sol	1 žličica	1 žličica	1 žličica
Šećer	1 žlica	2 žlice	3 žlice
Mlijeko u prahu	2 žlice	3 žlice	5 žlica
Brašno	300 g	400 g	520 g
Kvasac u prahu	2 žličice	3 žličice	3 žličice

9. Torta

Sastojci	
Jaje	4 kom
Maslac	100 g
Šećer	150 g
Sol	1 žličica
Brašno za kolače	380 g
Soda u prahu	3,5 g

10. Tijesto

Sastojci	
Voda	280 ml
Maslac	2 žlice
Jaje	2 kom
Sol	1 +1/3 žličice
Šećer	1 žlica
Brašno	460

11. Tijesto za kruh

Sastojci	
Voda	240 ml
Maslac	2 žlice
Sol	1 ½ žličica
Šećer	1 žlica
Brašno	400 g
Kvasac u prahu	1 ½ žličica

12. Mochi

Sastojci	
Voda	300 ml
Riža	500

13. Kaša

Sastojci	
Zob	150 g
Hladno mlijeko ili voda	750 ml
Med ili šećer	3 žličice
Omiljeni sjeckani orasi*	30 g
Cimet*	1 ravna žličica

*Sastojci po želji

Dodajte svoje omiljeno voće nakon što izvadite kašu iz aparata.

14. Pekmez

Sastojci	
Narančasto	600 g
Šećer	300 g
Želatina ili Prašak za puding	50 g

15. Jogurt – zadano trajanje programa je 8 sati. Može se podesiti u rasponu od 5 do 13 sati pomoću gumba "+/-". Nakon postavljanja željenog vremena dvaput pritisnite tipku "START". Program radi na 36°C.

Sastojci	
Mlijeko	350 ml
Jogurt	50 g
Šećer	7 žlica

16. Sladoled

Sastojci	
Mlijeko	200 ml
Vrhne za šlag	50 ml
Šećer	3 žlice
Kukuruzni prah	1 žlica
Kokosov prah	4 žlice

17. Rousong

Sastojci	
Meso	500 g

Češnjak, đumbir, mladi luk, začini

- Zakuhajte vodu i u nju dodajte meso, češnjak, đumbir i mladi luk dok se meso ne skuha.
- Meso izvadite i narežite na male komade.
- Meso pljoštite vilicom ili valjkom.
- Stavite u kalup za kruh i pomiješajte sa začinima te odaberite program 17.

18. Stir Fry – Zadano trajanje programa je 15 min. Može se podesiti u rasponu od 5 do 45 minuta pomoću gumba "+/-". Nakon postavljanja željenog vremena dvaput pritisnite tipku "START". Program radi na 100°C.

Ova funkcija uglavnom služi za prženje kikirikija, soje, badema i drugih orašastih plodova. Prema količini suhog voća odredite odgovarajuće vrijeme.

19. Ispeći

Za ovaj program nema faze miješenja ili dizanja. Ova je funkcija korisna za pečenje kolača pripremljenih uobičajenim metodama ili za dodavanje dodatnog vremena pečenja na kraju drugog programa, ako je kruhu potrebno dodatno zapeći. Zadano trajanje programa je 10 min. Može se podesiti u rasponu od 10 min do 1 h 10 min pomoću gumba "+/-". Nakon postavljanja željenog vremena dvaput pritisnite tipku "START". Ovisno o odabranoj postavci pečenja korice, program radi na: 105°C, 115°C, 123°C.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Održavajte uređaj čistim

1. Isključite uređaj iz utičnice i isključite struju prije čišćenja.
2. Nemojte koristiti abrazivne spužvice za ribanje ili metalne predmete.
3. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje i korozivne tekućine za čišćenje.
4. Ne koristite perilicu posuđa za čišćenje posude za kruh niti noža za miješenje. Pranje posuđa može oštetiti njihov neprijanjajući premaz.

Održavajte pribor čistim

1. Uklonite lopaticu za miješanje s osi posude odmah nakon svake upotrebe.
2. Nakon svake uporabe očistite cijeli korišteni pribor i os posude kako biste izbjegli nakupljanje prljavštine.
3. Ako je lopatica za miješenje zahvaćena posudom i ne skida se, možete uliti odgovarajuću količinu vode da se neko vrijeme namače i zatim skinuti lopaticu za miješenje.
4. Ako ne koristite jedinicu dulje vrijeme, trebali biste očistiti cijeli pribor i pravilno ga pohraniti.

Skladištenje

1. Prikladna temperatura za upotrebu je -10°C ~ 40°C .
2. Relativna vlažnost zraka treba biti niža od 95%, a temperatura 25°C .
3. Prikladna temperatura za skladištenje je -40°C ~ 60°C .
4. Nema zapaljivog plina, korozivnog plina ili vodljive prašine u zraku.

VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Nedostaci	Mogući uzrok	Otopina
1. Aparat ne radi	Provjerite je li utikač u utičnici	Pritisnite "START/STOP" i pekač kruha počinje raditi
	Provjerite je li operacija odgođena	Indikator ":" treperi i odbrojavanje počinje raditi
2. Nenormalan zvuk	U posudi za kruh ima naslaga tvrdih namirnica ili mrvica	Uklonite sve što se nađe unutar jedinice prije ponovnog pokretanja
	Zaključajte posudu na mjestu	Ponovno postavite posudu za kruh na mjesto
3. Nenormalan miris/okus	Žičani kabel oštećen	Žičani kabel držite podalje od zagrijanih predmeta
	Ostalo je nešto na cijevi za grijanje	Uklonite ostatak na grijačkoj cijevi
4. LED označava "LLL"	Temperatura unutar jedinice niža od -10°C	Koristite jedinicu u okruženju na -10°C~40°C
5. LED označava "HHH"	Temperatura unutar jedinice viša od 40°C	Ohladite jedinicu na sobnoj temperaturi
6. LED označava "EE0" ili "EE1"	Kvar sa senzorom	Obratite se svom ovlaštenom Yoer servisnom centru
7. Kruh je dijelom sirov	Nema dovoljno vode ili je temperatura vode previsoka	Koristite pravu količinu mlake vode
	Stopa materijala je pogrešna	Pogledajte preporučene recepte
8. Vrh napuhan-kao gljiva po izgledu	Previše kvasca	Smanjite kvasac za ¼ žličice
	Previše šećera	Smanjite šećer za 1 žličicu
	Previše brašna	Smanjite brašno za 6 do 9 žličica
	Previše soli	Koristite količinu soli preporučenu u receptu
	Toplo, vlažno vrijeme	Smanjite tekućinu za 15 ml/3 žličice i kvasac za ¼ žličice
9. Vruća kruha je izgorjela	Pekač kruha ne radi ispravno	Obratite se ovlaštenom Yoer servisnom centru
10. Kruh ne naraste dovoljno	Integralni kruh će biti niži od bijelog kruha zbog manje proteina koji stvaraju gluten u integralnom pšeničnom brašnu	Normalna situacija, bez rješenja
	Šećer je izostavljen ili nije dodano dovoljno	Sastavite sastojke kako je navedeno u receptu
	Nije dodano dovoljno kvasca ili je prestar	Izmjerite preporučenu količinu i provjerite rok trajanja na pakiranju
	Odabran je brzi ciklus pečenja kruha	Ovaj ciklus proizvodi manje kruhove
	Kvasac i šećer su došli u kontakt jedan s drugim prije ciklusa miješenja	Pazite da ostanu odvojeni kada ih dodate u posudu za kruh
	Upotrijebljena pogrešna vrsta kvasca	Za najbolje rezultate koristite samo kvasac za brzo miješanje

11. Pogače se ne dižu	Kvasac izostavljen	Sastavite sastojke kako je navedeno u receptu
	Dodano je previše soli	Koristite preporučenu količinu
	Ako koristite mjerac vremena, kvasac se smočio prije početka procesa izrade	Stavite suhe sastojke u kutove posude. U sredini malo udubite suhe sastojke za kvasac kako biste ga zaštitili od tekućine
12. Gornji i bočni dijelovi ulegnu se	Previše tekućine	Dodajte još malo brašna ili smanjite količinu tekućine za 15 mL/3 žličice
	Visoka vlažnost i toplo vrijeme mogu uzrokovati prebrzo dizanje tijesta	Ohladite vodu ili dodajte mlijeko izravno iz hladnjaka
	Previše kvasca	Upotrijebite preporučenu količinu u receptu ili probajte brži ciklus sljedeći put
13. Kvirgav vrh s čvorovima – nije gladak	Vrh štruce možda neće biti savršenog oblika, ali to ne utječe na prekrasan okus ili kruh	Provjerite je li tijesto napravljeno u najboljim mogućim uvjetima

OKOLIŠ



■ Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad. Obratite se lokalnoj općini za najbliže sabirno mjesto.

GARANCIJA I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravljan ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom. Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili servisu Yoer. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

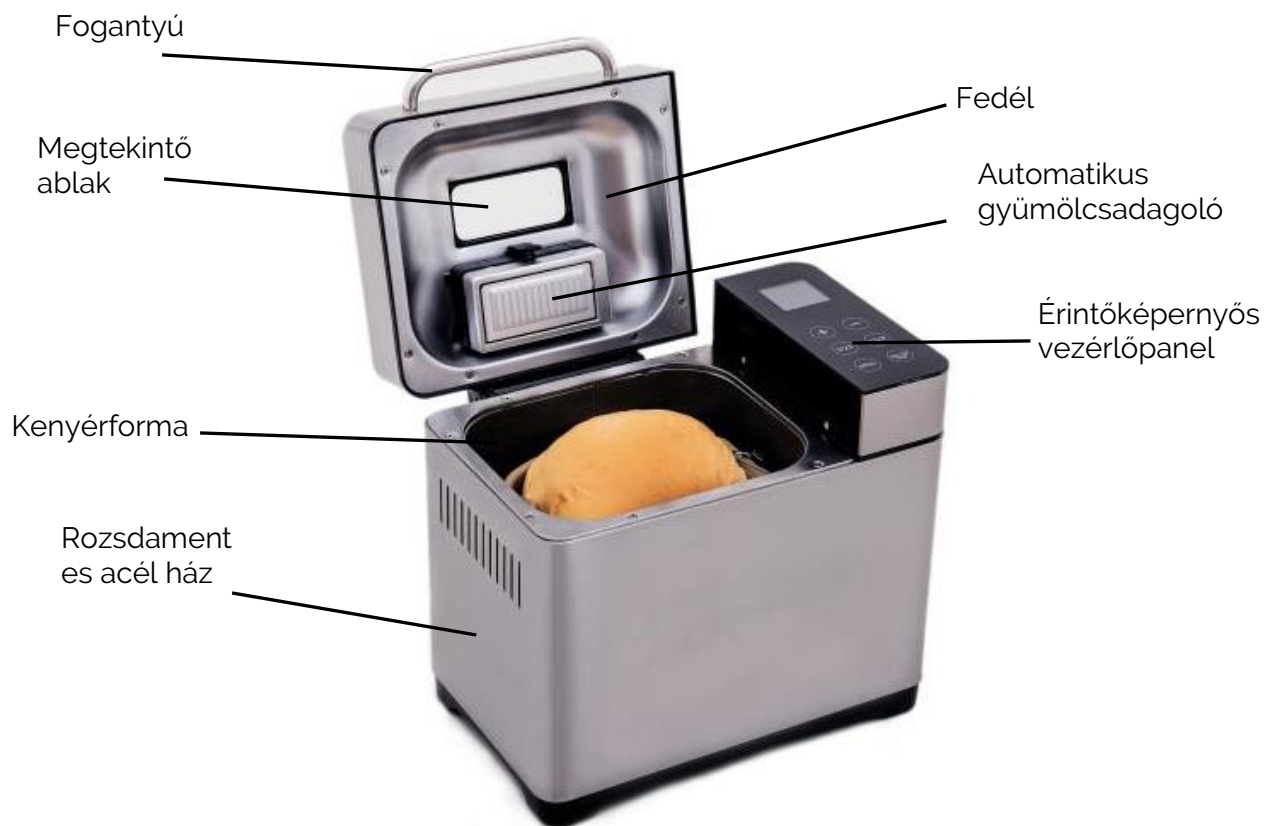
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Amikor segítségével elektromos készülékek, alapvető biztonság óvintézkedések mindig követni kell, beleértve a következő:

1. Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra.
2. Győződjön meg arról, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a névleges címkén feltüntetett feszültséggel.
3. A tűz, áramütés és személyi sérülések elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a csatlakozódugót vagy az egységet.
4. Ha nem használja, húzza ki a konnektorból. Az alkatrészek fel- vagy levétele, valamint tisztítás előtt.
5. A készülék használata során szoros felügyelet szükséges. Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
6. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a dugót vagy a házat.
7. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártó szervizképviselőjének ki kell cserélnie.
8. Ne hagyja, hogy a kábel átlógjon az asztal vagy a pult szélén, és ne érjen forró felülethez.
9. A készülékek nem használhatók külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
10. Tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező felületeket.
11. Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy fűtött sütőre vagy közelébe.
12. Forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor rendkívül óvatosan kell eljárni.
13. Sütés közben ne érintse meg a gép mozgó vagy forgó alkatrészeit.
14. Soha ne kapcsolja be a készüléket a megfelelően elhelyezett kenyértálba töltött alapanyagok nélkül.
15. Soha ne verje meg a tepsit tetejét vagy szélét a serpenyő eltávolításához, mert ez károsíthatja a tepsit.
16. A leválasztáshoz kapcsolja KI a készüléket, majd húzza ki a dugót a fali aljzatból.
17. A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne működtesse a készüléket anélkül, hogy a kamrában kenyérsütő serpenyőt helyezne el.

18. Használat közben ne tegye a kezét/ujjait a kenyérsütőformába.
19. A kenyérsütőt biztonságosan földelni kell.
20. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
21. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül bekapcsolva.
22. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
23. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért .

ISMERJE KENYÉRSÜTŐT



Kenyérsütő



Gyúró penge



Mérőpohár



Mérőkanál



Horog



Műszaki adatok:

Hatalom	710W
Feszültség / Frekvencia	220-240V~50/60Hz
Programok száma	19
Időzítő	15 óra

VEZÉRLŐPULT

MENU: Ha kiválaszt egyet a Vezérlőpulton megjelenő 1-19 menüből, az LCD kijelző a megfelelő beállítást mutatja:

- | | | | |
|---------------|----------------------|-------------------|------------------------|
| 1. Alapvető | 6. Tejes cipő | 11. Kenyér Tészta | 16. Jég Krém |
| 2. francia | 7. Cukor
Ingyenes | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Édes | 8. Gyors | 13. Kása | 18. Keverjük össze Süi |
| 4. Egész Búza | 9. Torta | 14. Jam | 19. Süssük |
| 5. Multigrain | 10. Tészta | 15. Joghurt | |

FIGYELMEZTETÉS: A 10-es és 11-es program csak a tésztát gyúrja, a sütési folyamat kivételével.

MÉRET (ROZMIAR): A cipóméret beállítási állapotában válassza ki az 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS közül a kenyér súlyát. A 9-19 menü kivételével a "méret" nem állítható.

SZÍN (KOLOR): Válassza ki a kéreg színét (világos / közepes / sötét) a „KOLOR” gomb egyenkénti megnyomásával körben, és a felsőn megjelenik a megfelelő jel.

INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS/SZÜNET (START/STOP/PAUZA): Nyomja meg ezt a gombot a kenyérsütő működésének szüneteltetéséhez, elindításához és leállításához, hangjelzést ad. Amikor a kenyérsütő működni kezd, kerülje a rendkívüli érintkezést vagy ütközést, ez a teljesítmény a „Kivételes leállítás” funkciót indítja el védelmi teljesítményként. Ha 1 másodpercig megnyomja ezt a gombot, az a szünet vagy az indítás jelenti, ha a gombot 3-5 másodpercig lenyomva tartja, amíg meg nem szólal a "Buzz", akkor azt jelenti, hogy megáll.

TIPP: Egy adott program törléséhez tartsa lenyomva a „STOP” gombot a beállítások visszaállításához.

IDŐKÉSLELTETÉS FUNKCIÓ (Csak az 1-8, 10-12 programok)

• Beállítási állapotban a gomb minden egyes megnyomása 10 perc késleltetést ad. Ha felengedés nélkül nyomja meg ezt a gombot, a program gyorsan hozzáadja a késleltetési időt 15 órás maximális késleltetési időre. Ebben a pillanatban a program visszatér az eredeti minimális késleltetési időhöz, és így tovább mozog a körben.

- Beállítási állapotban ennek a gombnak minden egyes megnyomása 10 perc késleltetést csökkent. Ha felengedés nélkül nyomja meg ezt a gombot, a program gyorsan lecsökkenti a késleltetési időt a maximális késleltetési időre. Ebben a pillanatban a program visszatér az eredeti minimális késleltetési időhöz, és így tovább mozog a körben.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg a kenyérsütő minden alkatrészét.
2. Állítsa a kenyérsütőt BAKE módba, és süssen üresen körülbelül 10 percig. Ezután hagyja kihűlni, és tisztítsa meg újra az összes leszakadt alkatrészét.
3. Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt és szerelje össze, a készülék használatra kész.

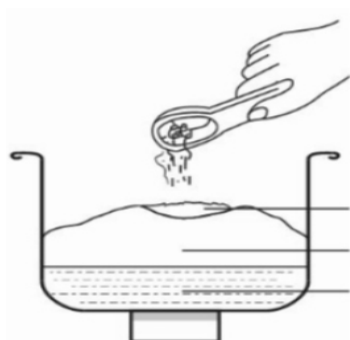
MEGJEGYZÉS: A készülék első bekapcsolásakor kis füstöt és jellegzetes szagot bocsáthat ki. Ez normális, és hamarosan megszűnik. Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelő szellőzéssel rendelkezik.

HOGYAN KELL HASZNÁLNI

1. Emelje fel a kenyérsütőt a fő testről úgy, hogy a serpenyőt az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja.
2. Igazítsa a dagasztópengé lapos furatát a forgó tengely megfelelő helyzetéhez a kenyérsütő serpenyőben, és rögzítse a megfelelő pozícióban.



3. Öntsön vizet a tepsibe, és rendelésre adja hozzá a többi hozzávalót. Ügyeljen arra, hogy a liszt fölé az élesztőport tegye, és ne keverje össze az élesztőport vízzel, cukorral és sóval, ellenkező esetben az élesztő aktiválása gyengül vagy nem működhet.



Élesztőpor
Liszt vagy egyéb cucc
Víz, olaj, cukor és só keveréke

4. Helyezze be a kenyérformát a kamrába, nyomja le, majd forgassa el a serpenyőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy biztosan rögzüljön. Zárja le a fedelet.
5. Csatlakoztassa és kapcsolja be, a képernyőn az 1. menü alapértelmezett beállítása látható.
6. Nyomja meg a „MENU” gombot, amíg a kívánt programot ki nem választja. Kövesse a cipó méretének kiválasztását a „SIZE” gomb megnyomásával, és válassza ki a kéreg színét a „COLOR” megnyomásával.
7. A késleltetés beállításához használja a „(+)” és „(-)” gombot az idő 10 percenkénti növeléséhez vagy csökkentéséhez, a maximális teljes késleltetési idő 15 óra.
Nyomja meg a „START/STOP” gombot az indításhoz, a jelzőfény villogni kezd, és a kenyérsütő elindul gyúr. A szüneteltetéshez nyomja meg a „PAUSE” gombot. A program leállításához vagy törléséhez nyomja meg a „START/STOP” gombot 3-5 másodpercig.
8. A sütés végén a gép berregő hangot ad, és a program automatikusan elindítja a „Keep Warm” funkciót. Ha nem akarja azonnal kivenni a kenyeret, akkor kezdődik a melegen tartási időszak és 1 óráig tart.
9. A „Start/Stop” gomb 3 másodpercig tartó lenyomásával, majd hangjelzéssel a „Keep Warm” leáll.
10. Húzza ki, és kesztyűvel vegye ki a kenyérsütőt a gépből.
11. Fordítsa fejjel lefelé a serpenyőt, és rázza meg többször, hogy a megsült kenyér kiszabaduljon. Ha a kenyeret nehéz eltávolítani, próbálja meg a kenyérsütő edény sarkát egy fadeszkára ütogetni, vagy elforgatni a tengely alját a kenyértál alatt.

TIPP

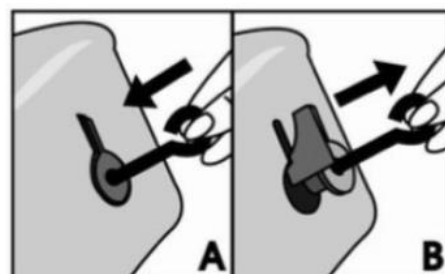
Annak elkerülése érdekében, hogy a dagasztólapát beleakadjon a tésztába, a készülék használata előtt vigyen fel egy kevés étolajat az edény szára.



Előfordulhat, hogy a dagasztópenge beleragadt a kenyérbe, amikor kifordítja.

Ebben az esetben használja a horogtartozékot az alábbiak szerint.

1. Helyezze be a kampót a dagasztólapát (A) tengelyébe
2. Óvatosan húzza ki a dagasztólapát (B) kioldásához.



AUTOMATA GYÜMÖLCSADAGOLÓ

1-8, 11 programok)

A program beállítja, hogy a gyümölcs és a gabonaanyag a megfelelő időben kerüljön a kenyérformába. Hogyan kell használni:

1. Nyissa ki a fedelet, vegye meg a gyümölcsdobozt a gyümölcsdoboz fogantyújának megnyomásával, és emelje fel a gyümölcsdoboz eltávolításához. (1. kép)
2. Nyissa ki a dobozt (2. kép)
3. Adja hozzá a gyümölcsanyagot, majd zárja le a fedelet. (Lásd a 3. képet).
4. Helyezze a két oszlopot a doboztartó aljába, és nyomja meg a gyümölcsdoboz fogantyúját, amíg a helyére nem kerül. a fedelet. (Lásd a 4. képet)



(1)



(2)



(3)



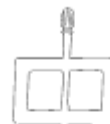
(4)

JÁGYKÉSZÍTÉS (csak megfelelő kellékekkel)

A fagylaltos vödröt legalább 16 órára fagyasztva tegye a hűtőszekrénybe. A telepítés után teljesen kövesse a betét összetevőit, és indítsa el a programot 16. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az indítás előtt a gyümölcsadagolót KELL kivenni.

Fagylalt rögzítő felszerelési útmutató

1. Szerelje fel a hajtóművet a forgó tengelyre, és csavarja kissé jobbra.
2. Helyezze a műanyag hűtőtál testet a hajtómű rögzítésére, és csavarja jobbra a helyére.
3. Helyezze a hűtőtálat a műanyag házba.
4. Helyezze be a keverőorsót a fedél belső oldalán lévő nyílásba.
5. Engedje le a fedelet a keverővel a műanyag hűtőtál testre úgy, hogy a betétek a hornyokba illeszkedjenek. Forgassa jobbra, amíg nem hallja, hogy a helyére kattann.



SPECIFIKUS FUNKCIÓK

Időkésleltetési funkció

A cél az, hogy másnap reggel friss kenyér legyen. Például most este 8:30-kor van, és reggel 7:00-kor szeretne kész kenyeret enni.

1. A foglalási idő kiszámítása: 10 óra 30 percnak kell lennie este 8:30 és 7:00 óra között.

2. Lefoglalási idő beállítása Nyomja meg a „+” és „-” gombot, állítsa be az időt. Az idő beállítása után nyomja meg a „Start” gombot.

Megjegyzés: A képernyőn megjelenő idő 10 óra 30 percre van állítva, az időbe beletartozik a kenyérsütés is. Másnap reggel 7:00-kor megeheti a kenyeret.



SPECIFIKUS FUNKCIÓK

Időkésleltetési funkció

A cél az, hogy másnap reggel friss kenyér legyen. Például most este 20:30-kor van, és reggel 7:00-kor szeretne kész kenyeret enni.

1. A foglalási idő kiszámítása: 10 óra 30 percnak kell lennie este 8:30 és 7:00 óra között.
2. Lefoglalási idő beállítása Nyomja meg a „+” és „-” gombot, állítsa be az időt. Az idő beállítása után nyomja meg a „Start” gombot. Megjegyzés: A képernyőn megjelenő idő 10 óra 30 percre van állítva, az időbe beletartozik a kenyérsütés is. Másnap reggel 7:00-kor megeheti a kenyeret.

Tippek az időkésleltetési funkcióhoz:

1. A foglalás funkció használatakor ne tegyen tojást, mert ez befolyásolja a kenyér ízét, mivel túl hosszú a foglalás.

Memória funkció alkalmi villamosenergia-lekapcsoláshoz

1. Ez az egység 15 perces memóriamegőrzést képes időnkénti áramszünetre: a kenyérsütő indítása után, ha eseti áramszünet történik és annak időtartama nem haladja meg a 15 percet, az áram visszakapcsolása tovább folytatná a kenyérsütő működését. Az elektromos áram újracsatlakoztatása után a munkaidő megváltoztatható, és nem egyezik meg az eredetileg korábban beállított idővel: Tényleges munkaidő = az elektromos áram leválasztásának ideje + az eredeti munkaidő előtt beállított
2. Ha az áramszünet időtartama meghaladja a 15 percet, akkor a kenyérsütő nem tud tovább működni, ha korábban beállította a programidőt.

Tartsa melegen

A használat megkönnyítése érdekében a kenyérsütő hőtartó funkcióval rendelkezik. Amikor elkészült a kenyér vagy más rágcslálnivaló, és nem veszik ki időben, a „Keep Warm” bizonyos hőmérsékleten frissen tudja tartani.

1. A kenyér elkészítése után a program automatikusan a „Keep Warm” (Melegen tartás) feliratra vált, és a „.” villog. A tartósítás maximális ideje 1 óra. A „Keep Warm” bezárul, ha a szaggatott jel hangot ad ki.
2. Közvetlenül nyomja meg a Be/Ki gombot 3 másodpercig, amíg berregő hangot nem hall, majd a „Keep Warm” kikapcsol.

ÖSSZETEVŐK

Víz

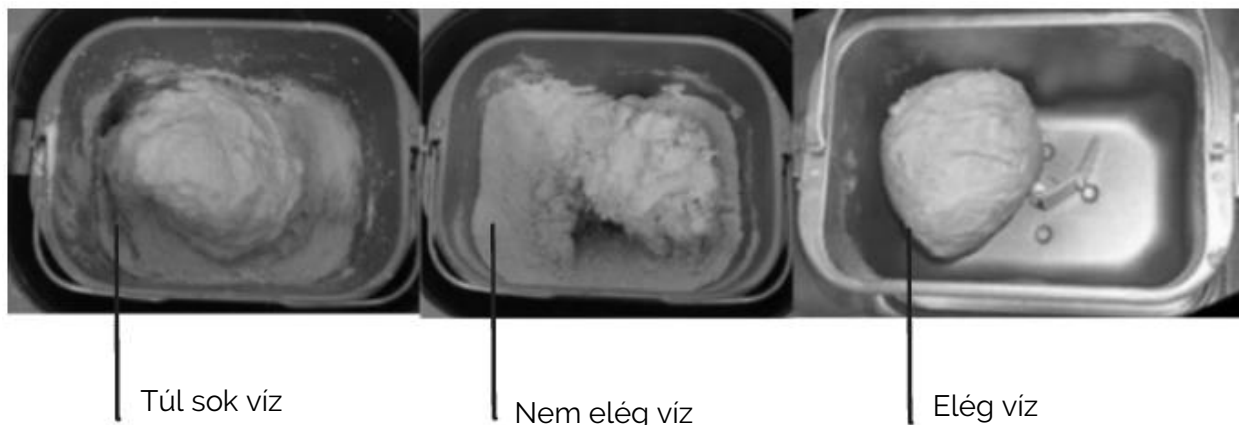
- Mindig langyos vizet használjon, hacsak nincs más információ a receptben.

Liszt

- Lisztként búzalisztet, fehérlisztet, teljes kiőrlésű búzalisztet, magtári kenyérlisztet vagy kenyérlisztet kell használni.
- Ne használjon magától kelesztő lisztet, mert a kenyér nem kel meg, és omlós állagú lesz.

A víz és a liszt keverék aránya

- A különböző liszteknek eltérő a vízfelvétele. Kérjük, állítsa be a víz mennyiségét a felhasznált liszt típusának megfelelően.



- Ha túl sok vizet adunk hozzá, a tészta annyira lágy lesz, hogy nem lehet kerekíteni, sőt ragacsos lesz. A jó kenyér félig kerek legyen. A víz hozzáadása után 5 perccel a tészta még nedves és ragacsos, továbbra is adjunk hozzá egy-két nagy kanál lisztet, és addig gyúrjuk a tésztát, amíg a tészta víztartalmát megfelelőnek látjuk.
- Ha a hozzáadott víz hiányzik, 5 perc keverés után azt tapasztalja, hogy a száraz liszt a serpenyő alján maradt, és a tészta nem rögzül kerek formára. A víz hozzáadása után 5 perccel a tészta még mindig túl száraz, adjunk hozzá egy nagy kanál vizet, és addig gyúrjuk, amíg a tészta víztartalmát megfelelőnek látjuk.

Cukor

- A cukor és a folyékony édesítőszerek hozzájárulnak a kenyér színéhez, segítik a héj arany színűvé varázsát, és táplálékot biztosítanak az élesztőnek.
- A cukor magához vonzza a nedvességet, javítva az eltarthatóságot.

Élesztőpor

- Kérjük, ne cserélje ki az élesztőport szódaporra. Az élesztőpor lejárt, vagy nincs aktiválva, nyilvánvalóan befolyásolja a kenyér puha textúráját és megjelenését.

Vaj vagy olaj

- Használjon vajat vagy margarint és növényi olajat. Ha egy receptben nagy mennyiségeket használnak, így az íze jobban érezhető, a vaj biztosítja a legjobb eredményt.
- Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető kenőcsöket, mivel azok legfeljebb 40% vizet tartalmaznak, és nem ugyanazokkal a tulajdonságokkal rendelkeznek.
- Csak szobahőmérsékleten használja az összetevőket.

Só

- Finom konyhasót vagy tengeri sót használjon, ne durvára őrölt sót. Az alacsony sótartalmú helyettesítőket legjobb elkerülni, mivel a legtöbb nem tartalmaz nátriumot.
- A só erősíti a glutén szerkezetét és rugalmasabbá teszi a tésztát.
- A só gátolja az élesztő növekedését, hogy megakadályozza a túlkelést, és megakadályozza a tészta összeesését.
- A túl sok só megakadályozza, hogy a tészta kellően megkeljen.

Tojás

- Tojás hozzáadható a tészta gazdagításához, javítja a kenyér színét, és elősegíti a glutén szerkezetét és stabilitását kelesztés közben. Ha tojást használ, csökkentse ennek megfelelően a folyadéktartalmat. Helyezze a tojásokat egy mérőedénybe, és töltsse fel folyadékkal a receptnek megfelelő szintig.
- Kerülje a közvetlenül a hűtőszekrényből származó tojás használatát, mert gátolhatja az élesztő működését.

A KIVÁLASZTOTT PROGRAM RÉSZLETEI

Menü	Szín (szín)	Méret (Rozmiar)	Keverjük 1	Pihenés	Keverjük 2	erjesztés 1	2. fermentáció	3. fermentáció	Süt	Hőmérséklet
1. Alapvető	Fény	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Közepes	500g							00:45	115 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Sötét	500g							00:45	123 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. francia	Fény	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Közepes	500g							00:48	125 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Sötét	500g							00:48	133 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Édes	Fény	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Közepes	500g							00:48	110 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Sötét	500g							00:48	118 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Egész Búza	Fény	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Közepes	500g							00:55	115 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Sötét	500g							00:55	123 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Menü	Szín (szín)	Méret (Rozmiar)	Keverjük 1	Pihenés	Keverjük 2	erjesztés 1	2. fermentáció	3. fermentáció	Süt	Hőmérséklet
5. Több szemű	Fény	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Közepes	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sötét	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Tejes Cipó	Fény	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Közepes	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sötét	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Cukor Ingyenes	Fény	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Közepes	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Sötét	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Gyorsan	Fény	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Közepes	500g							00:45	120 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Sötét	500g							00:45	128 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Menü	Szín (szín)	Méret (Rozmiar)	Keverjük 1	Pihenés	Keverjük 2	erjesztés 1	2. fermentáció	3. fermentáció	Süt	Hőmérséklet
9. Torta	Fény	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Közepes									104 °C
	Sötét									107 °C
10. Tészta	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Kenyér Tészta	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

FONTOS: A fermentációs folyamatot 35°C-on (+/-5°C) végezzük.

RECEPTEK AJÁNLOTT

1. Búza

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Természetes író	250 ml	380 ml	500 ml
Olaj	½ evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Só	½ lapos teáskanál	1 lapos tk	1 lapos tk
Méz vagy cukor	½ lapos teáskanál	½ lapos teáskanál	½ lapos teáskanál
Búzakenyérliszt, 750 fajta	300 g	400 g	600 g
Élesztőpor	½ tk	2 tk	2 ½ tk

2. Francia

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	155 ml	230 ml	300 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	½ tk	½ tk	1 tk
Liszt	250 g	375 g	500 g
Élesztőpor	1 tk	1 ¼ tk	1 ½ tk

3 Édes

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	160 ml	240 ml	310 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	4 evőkanál
Só	½ tk	½ tk	½ tk
Cukor	4 evőkanál	6 evőkanál	8 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Liszt	250 g	375 g	510 g
Esszenciák	Egy kis	Egy kis	Egy kis
Élesztőpor	1 ¼ tk	1 ¼ tk	1 ¼ tk

4. Teljes kiőrlésű

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	165 ml	250 ml	330 ml
Olaj	½ evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Só	1 tk	1 ½ tk	1 ½ tk
Búzaliszt, 650 fajta	80 g	120 g	150 g
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt	150 g	230 g	300 g
Zabkorpa	25 g	40 g	50 g
Instant élesztőpor	1 tk	1 ½ tk	1 ½ tk

5. Multigrain

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	150 ml	230 ml	300 ml
Almaecet	30 ml	40 ml	55 ml
Vaj	½ evőkanál	1 evőkanál	1 evőkanál
Só	1 ½ tk	1 ½ tk	2 tk
Méz vagy cukor	½ tk	½ tk	½ tk
Búzakenyérliszt, 650-750 fajta	130 g	190 g	250 g
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt	80 g	115 g	150 g
Pörköltetlen hajdina	50 g	75 g	100 g
Lenmag	20 g	30 g	40 g
Héjozott napraforgó	10 g	15 g	20 g
Fehér szezám	20 g	30 g	40 g
Élesztőpor	½ tk	2 tk	2 ½ tk

6. Tejes cipó

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	160 ml	240 ml	310 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Tojás	1	1	1
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	5 evőkanál
Liszt	300 g	400 g	520 g
Élesztőpor	1 tk	1 ¼ tk	1 ½ tk

7. Cukormentes

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz	150 ml	240 ml	310 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 tk	1 tk	2 tk
Tojás	1	1	1
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Liszt	300 g	450 g	550 g
Xilitol	3 evőkanál	4 evőkanál	6 evőkanál
Élesztőpor	1 tk	1 ¼ tk	1 ½ tk

8. Gyors

Hozzávalók	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Víz (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Vaj	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 tk	1 tk	1 tk
Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Tejpor	2 evőkanál	3 evőkanál	5 evőkanál
Liszt	300 g	400 g	520 g
Élesztőpor	2 tk	3 tk	3 tk

9. Torta

Hozzávalók	
Tojás	4 db
Vaj	100 g
Cukor	150 g
Só	1 tk
Torta liszt	380 g
Szódapor	3.5 g

10. Tészta

Hozzávalók	
Víz	280 ml
Vaj	2 evőkanál
Tojás	2 db
Só	1 +1/3 tk
Cukor	1 evőkanál
Liszt	460

11. Kenyér tészta

Hozzávalók	
Víz	240 ml
Vaj	2 evőkanál
Só	1 ½ tk
Cukor	1 evőkanál
Liszt	400 g
Élesztőpor	1 ½ tk

12. Mochi

Hozzávalók	
Víz	300 ml
Rizs	500

13. Zabkása

Hozzávalók	
Zab	150 g
Hideg tej vagy víz	750 ml
Méz vagy cukor	3 tk
Kedvenc darált dió*	30 g
Fahéj*	1 lapos tk

* Opcionális összetevők

Adja hozzá kedvenc gyümölcsét, miután kivette a kását a készülékből.

14. Lekvár

Hozzávalók	
Narancs	600 g
Cukor	300 g
Zselatin ill Pudingpor	50 g

- 15. Joghurt** – a program alapértelmezett időtartama 8 óra. A „+/-” gombok segítségével 5 és 13 óra között állítható be. A kívánt idő beállítása után nyomja meg kétszer a „START” gombot. A program 36°C-on működik.

Hozzávalók	
Tej	350 ml
Joghurt	50 g
Cukor	8 evőkanál

16. Fagylalt

Hozzávalók	
Tej	200 ml
Tejszínhab	50 ml
Cukor	3 evőkanál
Kukoricapor	1 evőkanál
Kókuszpor	4 evőkanál

17. Rousong

Hozzávalók	
Hús	500 g

Fokhagyma, gyömbér, mogyoróhagyma, fűszerezés

- Forraljuk fel a vizet, és adjuk hozzá a húst, a fokhagymát, a gyömbért és a mogyoróhagymát, amíg a hús meg nem fő.
- Kivesszük a húst, és apró kockákra vágjuk.
- Használjon villát vagy hengert a hús lapításához.
- Helyezze be a tepsibe, keverje össze a fűszerekkel, és válassza ki a 17-es programot.

- 18. Stir Fry** – A program alapértelmezett időtartama 15 perc. 5 perc és 45 perc között állítható a „+/-” gombokkal. A kívánt idő beállítása után nyomja meg kétszer a „START” gombot. A program 100°C-on működik.

Ez a funkció főként földimogyoró, szójabab, mandula és egyéb diófélék keverősütésére szolgál. Az aszalt gyümölcsök mennyiségének megfelelően állítsa be a megfelelő időt.

19. Süt

Ennek a programnak nincs dagasztási vagy kelesztési szakasza. Ez a funkció hasznos a hagyományos módszerekkel készített sütemények sütéséhez, vagy további sütési idő hozzáadásához egy másik program végén, ha a kenyér további barnulást igényel. A program alapértelmezett időtartama 10 perc. 10 perc és 1 óra 10 perc között állítható a „+/-” gombokkal. A kívánt idő beállítása után nyomja meg kétszer a „START” gombot. A kiválasztott kéregbarnítási beállítástól függően a program a következő hőmérsékleteken működik: 105°C, 115°C, 123°C.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tartsa tisztán a készüléket

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket és áramtalanítsa.
2. Ne használjon dörzshatású súrolókorongokat vagy fémeszközöket.
3. Kérjük, ne használjon súroló hatású tisztítószereket és maró folyadékokat a tisztításhoz.
4. Ne használjon mosogatógépet sem a kenyértál, sem a dagasztópenge tisztításához. A mosogatás károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

Tartsa tisztán a tartozékokat

1. Minden használat után azonnal vegye le a dagasztólapátot a tál tengelyéről.
2. Minden használat után tisztítsa meg az összes használt tartozékot és a tál tengelyét, hogy elkerülje a szennyeződések felhalmozódását.
3. Ha a dagasztólapát elkapja a serpenyő, és nem jön le, akkor öntsön megfelelő mennyiségű vizet, hogy egy ideig áztassa, majd vegye le a dagasztólapátot.
4. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, tisztítsa meg az egész tartozékokat, és tárolja azokat megfelelően.

Tárolás

1. A megfelelő hőmérséklet -10°C ~ 40°C .
2. A levegő relatív páratartalmának 95%-nál alacsonyabbnak, a hőmérsékletnek pedig 25°C -nak kell lennie.
3. A megfelelő tárolási hőmérséklet -40°C ~ 60°C .
4. Nincs gyúlékony gáz, korrozív gáz vagy vezető por a levegőben.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Hibák	Lehetséges ok	Megoldás
1. A készülék nem működik	Ellenőrizze, hogy dugja-e be a konnektorba	Nyomja meg a „START/STOP” gombot, és a kenyérsütő működni kezd
	Ellenőrizze, hogy nem késik-e a működés	A „.” jelző villog, és a visszaszámlálás elkezdődik
2. Rendellenes hang	Kemény cucc vagy morzsa van a kenyérsütő serpenyőben	Az újraindítás előtt távolítson el mindent, amit a készülék belsejében talált
	Rögzítse a serpenyőt a helyére	Helyezze vissza a kenyérsütőt a helyére
3. Rendellenes szag/íz	A vezeték sérült	Tartsa távol a vezetéket a felforrósodott tárgytól
	Valami maradt a fűtőcsőben	Távolítsa el a fűtőcsőből maradt anyagot
4. A LED az LLL-t jelzi	A készülék belsejében a hőmérséklet -10°C alatt van	Használja az egységet környezet alatt -10°C - 40°C között
5. A LED „HHH” feliratot jelez	A készülék belsejében a hőmérséklet meghaladja a 40°C -ot	Hűtse le a készüléket szobahőmérsékleten
6. A LED az „EE0” vagy az „EE1” jelzést jelzi	Hiba az érzékelővel	Forduljon a hivatalos Yoer szervizközponthoz
7. A kenyér részben nyers	Nincs elég víz, vagy a víz hőmérséklete túl magas	Használjon megfelelő mennyiségű langyos vizet
	Az anyag aránya rossz	Olvassa el az ajánlott recepteket
8. Felfújgombás megjelenésű	Túl sok élesztő	Csökkentse az élesztőt $\frac{1}{4}$ tk
	Túl sok cukor	Csökkentse a cukrot 1 tk
	Túl sok liszt	Csökkentse a lisztet 6-9 tk
	Túl sok só	Használja a receptben javasolt mennyiségű sót
	Meleg, párás idő	Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml-rel/3 teáskanállal, az élesztőt pedig $\frac{1}{4}$ tk
9. A kenyér megégett	A kenyérsütő hibásan működik	Forduljon a hivatalos Yoer szervizközponthoz
10. A kenyér nem kel eléggé	A teljes kiőrlésű kenyér alacsonyabb lesz, mint a fehér kenyér, mivel a teljes kiőrlésű lisztben kevesebb glutént képez	Normális helyzet, nincs megoldás
	A cukrot kihagyták, vagy nem adtak hozzá eléggé	A hozzávalókat a receptben leírtak szerint összeállítjuk
	Nincs elég élesztő hozzáadva, vagy túl régi	Mérje meg az ajánlott mennyiséget, és ellenőrizze a lejárat dátumot a csomagoláson
	Gyors kenyérciklus választott	Ez a ciklus kisebb cipókat készít
	Az élesztő és a cukor	Ügyeljen arra, hogy külön

MAGYAR

10. A kenyér nem kel meg eléggé	érintkezésbe került egymással a dagasztási ciklus előtt	maradjanak, amikor a kenyérsütő serpenyőbe adják
	Nem megfelelő típusú élesztőt használtak	A legjobb eredmény érdekében csak gyors hatású „könnyű keverésű” élesztőt használjon
11. Lapos kenyerek nem kelnek	Az élesztő kimaradt	A hozzávalókat a receptben leírtak szerint összeállítjuk
	Túl sok só hozzáadva	Használja az ajánlott mennyiséget
	Ha időzítőt használ, az élesztő nedves lett a készítési folyamat megkezdése előtt	Helyezze a száraz hozzávalókat a serpenyő sarkaiba. A száraz hozzávalók közepén enyhén mélyítse el az élesztőt, hogy megvédje a folyadékoktól
12. A teteje és az oldala beomlik	Túl sok folyadék	Adjunk hozzá egy kevés lisztet, vagy csökkentsük a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk
	A magas páratartalom és a meleg időjárás miatt a tészta túl gyorsan megkelhet	Hűtsük le a vizet, vagy adjunk hozzá tejet közvetlenül a hűtőből
	Túl sok élesztő	Használja a receptben javasolt mennyiséget, vagy legközelebb próbálkozzon gyorsabb ciklussal
13. Göcsörtös, csomós felső – nem sima	Lehet, hogy a cipók teteje nem mindegyik tökéletes alakú, de ez nem befolyásolja a csodálatos ízt vagy a kenyér ízét	Ügyeljen arra, hogy a tészta a lehető legjobb körülmények között készüljön

KÖRNYEZET



■ Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a legközelebbi gyűjtőpontért.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt. A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, például üveg- és kerámiatárgyakra.

Ez a jótállás nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer szervizhez. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló dokumentumot.

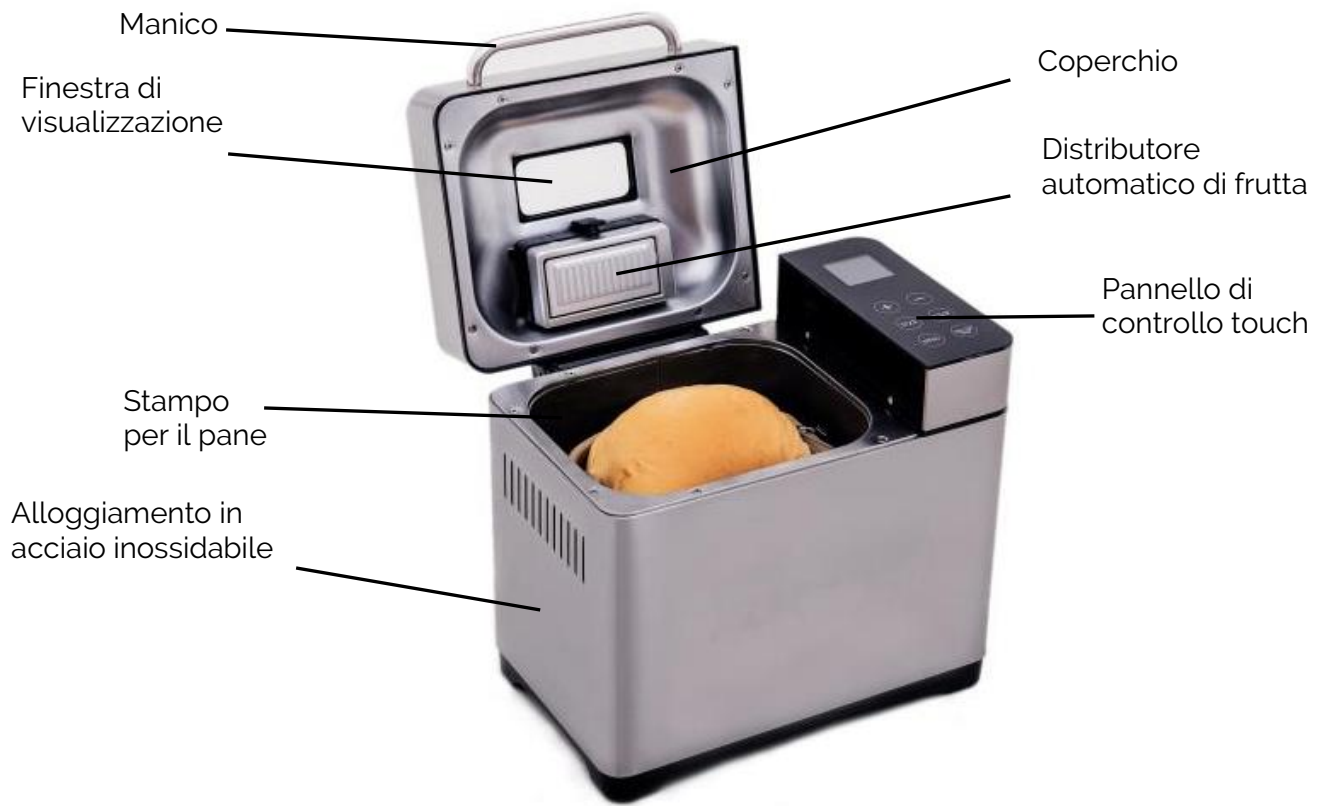
IMPORTANTE SALVAGUARDIE

Quando utilizzando elettrico elettrodomestici, di base sicurezza precauzioni dovrebbe essere sempre seguito, compreso il seguente:

1. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
2. Assicuratevi che la tensione della vostra presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.
3. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso. Prima di montare o smontare parti e prima di pulire.
5. È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio è in uso. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
6. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento in acqua o altri liquidi.
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza del produttore per evitare pericoli.
8. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
10. Pulire le superfici a contatto con gli alimenti.
11. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, oppure in forni caldi.
12. Quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti, occorre prestare la massima attenzione.
13. Non toccare le parti in movimento o rotanti della macchina durante la cottura.
14. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima riempito correttamente il cestello del pane con gli ingredienti necessari.
15. Non battere mai la parte superiore o i bordi dello stampo per estrarlo, perché potresti danneggiarlo.
16. Per scollegarlo, spegnere l'unità, quindi staccare la spina dalla presa a muro.
17. Non far funzionare l'apparecchio senza il cestello del pane inserito nella camera per evitare di danneggiarlo.
18. Non mettere le mani/dita nel cestello del pane durante l'uso.

19. La macchina per il pane deve essere collegata a terra in modo sicuro.
20. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
21. Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
22. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato inappropriato e pericoloso.
23. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso .

CONOSCI LA TUA MACCHINA PER IL PANE



Teglia per il pane



Lama impastatrice



Tazza graduata



Cucchiaino dosatore



Gancio



Dati tecnici:

Energia	710W
Tensione / Frequenza	220-240V~50/60Hz
Numero di programmi	19
Timer	ore 15

PANNELLO DI CONTROLLO

MENU: Quando si seleziona uno dei menu 1-19 visualizzati nel pannello di controllo, l'indicatore LCD mostrerà l'impostazione corrispondente:

- | | | | |
|-----------------|-------------------------|------------------|---------------------------|
| 1. Di base | 6. Panino al latte | 11. Pane Impasto | 16. Ghiaccio Crema |
| 2. francese | 7. Zucchero
Gratuito | 12. Mochi | 17. Il rosso |
| 3. Dolce | 8. Presto | 13. Porridge | 18. Mescolare
Friggere |
| 4. Totale Grano | 9. Torta | 14. Marmellata | 19. Cuocere al forno |
| 5. Multicereali | 10. Impasto | 15. Yogurt | |

ATTENZIONE: I programmi 10 e 11 impastano solo l'impasto, escludendo la cottura.

SIZE (ROZMIAR): Nello stato di impostazione delle dimensioni del pane, seleziona uno tra 1.0LBS/1.5LBS/2.0LBS come peso del pane. Ad eccezione del menu 9-19, "size" non può essere regolato.

COLORE (KOLOR): Selezionare il colore della crosta (chiaro / medio / scuro) premendo uno alla volta il pulsante "KOLOR" in cerchio e la parte superiore visualizzerà il segno corrispondente.

START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA): premere questo pulsante per mettere in pausa, avviare e arrestare la macchina per il pane in funzione, emetterà un suono acustico. Quando la macchina per il pane inizia a funzionare, evitare contatti o collisioni eccezionali, questa prestazione avvierà "Extra Stop" come prestazione di protezione. Quando si preme questo pulsante per 1 secondo significa pausa o avvio, se si tiene premuto il pulsante per 3-5 secondi fino al suono "Buzz", significa arresto.

SUGGERIMENTO: Per annullare un determinato programma, tenere premuto il pulsante "STOP" per ripristinare le impostazioni.

FUNZIONE DI RITARDO TEMPORIZZATO (Solo programmi 1-8, 10-12)

• Nello stato di impostazione, ogni pressione di questo pulsante aggiungerà 10 minuti di ritardo. Se si preme questo pulsante senza rilasciarlo, il programma aggiungerà rapidamente il tempo di ritardo fino a un massimo di 15 ore di ritardo. A questo punto il programma tornerà al tempo minimo di ritardo originale e continuerà a muoversi in questo modo in cerchio.

- Nello stato di impostazione, ogni pressione di questo pulsante ridurrà il ritardo di 10 minuti. Se si preme questo pulsante senza rilasciarlo, il programma ridurrà rapidamente il tempo di ritardo fino al tempo massimo di ritardo. A questo punto il programma tornerà al tempo minimo di ritardo originale e continuerà a muoversi in questo modo in cerchio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulisci tutte le parti della macchina per il pane.
2. Impostare la macchina per il pane in modalità BAKE e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciarla raffreddare e pulire di nuovo tutte le parti staccate.
3. Dopo aver asciugato bene tutti i componenti e averli montati, l'apparecchio è pronto per l'uso.

NOTA: L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e un odore caratteristico quando lo si accende per la prima volta. Ciò è normale e cesserà presto. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.

COME USARE

1. Sollevare il cestello del pane dal corpo principale ruotandolo in senso antiorario.
2. Allineare il foro oblato sulla lama impastatrice alla posizione corrispondente dell'asse girevole nella teglia del pane e fissarlo nella posizione appropriata.



3. Versare l'acqua nella teglia del pane e aggiungere il resto degli ingredienti nella teglia del pane in ordine. Assicurarsi che il lievito in polvere venga aggiunto sopra la farina e non mescolare il lievito in polvere con acqua, zucchero e sale, altrimenti l'attivazione del lievito sarà indebolita o non potrà essere attuata.



Lievito in polvere
Farina o altre cose
Miscela di acqua, olio, zucchero e sale

4. Inserire la teglia del pane nella camera e spingere verso il basso, quindi ruotare la teglia in senso orario per assicurarsi che sia bloccata in posizione. Chiudere il coperchio.
5. Collegare e accendere, lo schermo visualizza l'impostazione predefinita del Menu 1.
6. Premere il pulsante "MENU" fino a selezionare il programma desiderato. Selezionare quindi la dimensione del pane premendo "SIZE" e selezionare il colore della crosta premendo "COLOR".
7. Per impostare il timer di ritardo, utilizzare i pulsanti "(+)" e "(-)" per aumentare o diminuire il tempo di 10 minuti, fino a un massimo di 15 ore.
Premere il pulsante "START/STOP" per avviare, la spia luminosa lampeggia e la macchina per il pane inizia a impastare. Per mettere in pausa, premere il pulsante "PAUSE". Per interrompere o annullare il programma, premere il pulsante "START/STOP" per 3-5 secondi.
8. Al termine della cottura, la macchina emette un segnale acustico e il programma avvia automaticamente la funzione "Mantieni caldo". Se non si desidera estrarre immediatamente il pane, inizierà il periodo di mantenimento caldo che durerà 1 ora.
9. Premendo "Start/Stop" per 3 secondi e poi emettendo un segnale acustico, la funzione "Keep Warm" si interrompe.
10. Scollegare e rimuovere il cestello del pane dalla macchina indossando i guanti.
11. Capovolgere la teglia e scuoterla più volte per far uscire il pane cotto. Se il pane è difficile da rimuovere, provare a battere l'angolo della teglia del pane su una tavola di legno, oppure ruotare la base dell'albero sotto la teglia del pane.

SUGGERIMENTO

Per evitare che la pala impastatrice resti incastrata nell'impasto, applicare una piccola quantità di olio da cucina sull'albero della ciotola prima di utilizzare l'apparecchio.

Può capitare che la lama impastatrice resti incastrata nel pane quando lo si estrae.

In questo caso, utilizzare l'accessorio gancio come segue.

1. Inserire il gancio nell'asse della lama impastatrice (A)
2. Tirare delicatamente per sbloccare la lama impastatrice (B).



DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI FRUTTA

(Solo programmi 1-8, 11)

Il programma imposta il materiale di frutta e cereali che può essere gettato nella teglia del pane al momento giusto. Come si usa:

1. Aprire il coperchio, prendere la cassetta della frutta premendo la maniglia e sollevarla per rimuoverla (vedere immagine 1).
2. Aprire la scatola (vedi immagine 2)
3. Aggiungere il materiale di frutta e chiudere il coperchio. (Vedi immagine 3)
4. Posizionare i due pilastri nella parte inferiore del supporto della cassetta e spingere la maniglia della cassetta della frutta, finché non è fissata il coperchio. (Vedi immagine 4)



(1)



(2)



(3)



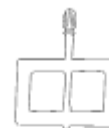
(4)

GELATIERA (Solo con accessorio adatto)

Si prega di congelare il secchiello del gelato nel frigorifero per almeno 16 ore. Dopo l'installazione completa, seguire l'inserimento degli ingredienti e avviare il programma 16. Si prega di notare che prima dell'avvio, il distributore di frutta DEVE essere rimosso.

Istruzioni per l'installazione dell'accessorio per gelato

1. Montare il meccanismo di ingranaggi sull'asse girevole e ruotarlo leggermente verso destra.
2. Posizionare il corpo della ciotola di raffreddamento in plastica sul supporto del meccanismo di ingranaggi e ruotarlo verso destra per fissarlo in posizione.
3. Inserire la ciotola di raffreddamento nel corpo di plastica.
4. Inserire il mandrino del miscelatore nell'apertura sul lato interno del coperchio.
5. Abbassare il coperchio con il mixer installato sul corpo della ciotola di raffreddamento in plastica, in modo da adattare gli inserti alle scanalature. Girarlo fino a sentire lo scatto in posizione.



FUNZIONI SPECIFICHE

Funzione di ritardo temporale

Lo scopo è di avere il pane fresco la mattina dopo. Ad esempio, ora sono le 8:30 di sera e vuoi avere il pane pronto la mattina alle 7:00.

1. Calcola l'orario di prenotazione: dalle 20:30 alle 7:00 dovrebbero essere 10 ore e 30 minuti.
2. Imposta l'ora di prenotazione Premi "+" e "-", imposta l'ora. Dopo aver impostato l'ora, premi il pulsante "Start".

Nota: il tempo visualizzato sullo schermo è impostato su 10 ore e 30 minuti, il tempo include la preparazione del pane. La mattina successiva alle 7:00 puoi avere il pane.

FUNZIONI SPECIFICHE

Funzione di ritardo temporale

Lo scopo è di avere il pane fresco la mattina dopo. Ad esempio, ora sono le 8:30 di sera e vuoi avere il pane pronto la mattina alle 7:00.

1. Calcola l'orario di prenotazione: dalle 20:30 alle 7:00 dovrebbero essere 10 ore e 30 minuti.
2. Imposta l'ora di prenotazione Premi "+" e "-", imposta l'ora. Dopo aver impostato l'ora, premi il pulsante "Start". Nota: il tempo visualizzato sullo schermo è impostato su 10 ore e 30 minuti, il tempo include la preparazione del pane. La mattina successiva alle 7:00 puoi avere il pane.

Suggerimenti sulla funzione di ritardo:

1. Quando si utilizza la funzione di prenotazione, non aggiungere uova poiché una prenotazione troppo lunga potrebbe compromettere il sapore del pane.

Funzione di memoria per la disconnessione occasionale dell'elettricità

1. Questa unità conserva una memoria di 15 minuti per le occasionali disconnessioni elettriche: dopo aver avviato la macchina per il pane, se si verifica una occasionale disconnessione elettrica e la sua durata non supera i 15 minuti, ricollegando l'elettricità la macchina per il pane continuerà a funzionare. Dopo aver ricollegato l'elettricità, il tempo di funzionamento potrebbe essere modificato e non uguale al tempo originale impostato in precedenza: Tempo di funzionamento effettivo = Tempo di disconnessione elettrica + Tempo di funzionamento originale impostato in precedenza
2. Se la durata della disconnessione elettrica è superiore a 15 minuti, la macchina per il pane non può continuare a funzionare in base al tempo di programmazione impostato in precedenza.

Mantieniti al caldo

Per rendere più semplice l'uso, la macchina per il pane è dotata di una funzione di conservazione del calore. Quando il pane o altri snack sono finiti e non vengono tirati fuori in tempo, "Keep Warm" può mantenerli freschi a una certa temperatura.

1. Dopo che il pane è pronto, il programma entra automaticamente in "Keep Warm" con "." lampeggiante. Il tempo massimo per la conservazione è di 1 ora. "Keep Warm" si chiuderà quando il segnale intermittente emetterà un suono.
2. Premere direttamente On/Off per 3 secondi finché non viene emesso un segnale acustico, quindi la funzione "Keep Warm" si spegne.

INGREDIENTI

Acqua

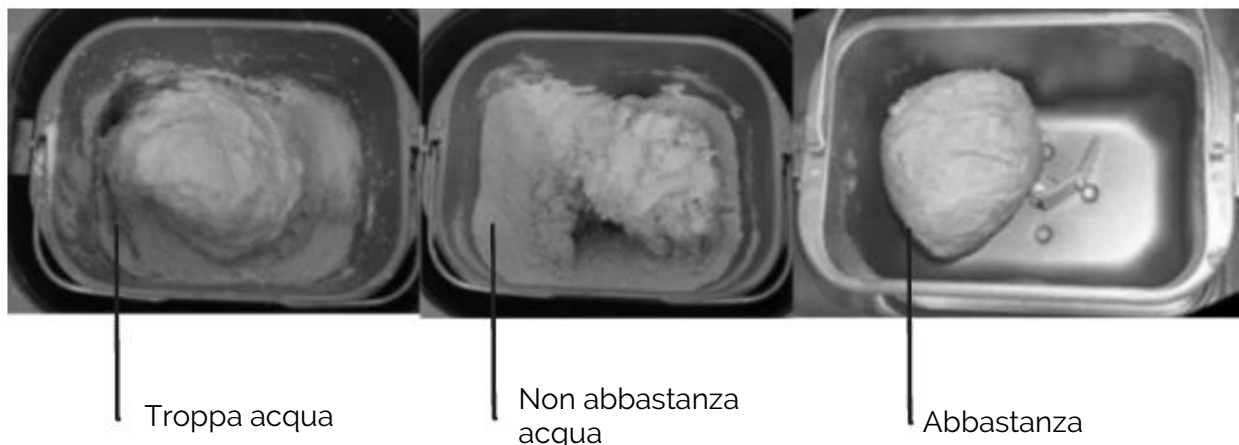
- Utilizzare sempre acqua tiepida, a meno che la ricetta non indichi diversamente.

Farina

- La farina utilizzata può essere farina di frumento, farina bianca, farina integrale, farina di grano tenero o farina per pane.
- Non usare farina autolievitante perché il pane non lieviterà e avrà una consistenza friabile.

Rapporto di miscelazione di acqua e farina

- Farine diverse hanno un diverso assorbimento d'acqua. Si prega di regolare la quantità d'acqua in base al tipo di farina utilizzata.



- Quando si aggiunge troppa acqua, l'impasto diventa così morbido che non può essere arrotondato e diventa persino appiccicoso. Il buon pane dovrebbe essere semi-arrotondato. 5 minuti dopo aver aggiunto l'acqua l'impasto è ancora umido e appiccicoso, continua ad aggiungere uno o due cucchiaini grandi di farina e impasta l'impasto finché non pensi che il contenuto di acqua dell'impasto sia appropriato.
- Se manca l'acqua aggiunta, dopo 5 minuti di impasto si noterà che la farina secca è rimasta sul fondo della pentola e l'impasto non avrà assunto una forma rotonda. Se dopo 5 minuti dall'aggiunta dell'acqua l'impasto è ancora troppo asciutto, continuare ad aggiungere un cucchiaino abbondante di acqua e impastare fino a quando non si ritiene che il contenuto di acqua nell'impasto sia adeguato.

Zucchero

- Lo zucchero e i dolcificanti liquidi contribuiscono al colore del pane, contribuendo a conferire una finitura dorata alla crosta e forniscono nutrimento al lievito.
- Lo zucchero attira l'umidità, migliorando la conservabilità.

Lievito in polvere

- Si prega di non sostituire il lievito in polvere con la soda in polvere. Il lievito in polvere scaduto o non attivato apparentemente comprometterà la consistenza morbida e l'aspetto del pane.

Burro o olio

- Utilizzare burro o margarina e olio vegetale. Quando una ricetta ne utilizza grandi quantità, in modo che il sapore sia più evidente, il burro fornirà il risultato migliore.
- Non utilizzare creme spalmabili a basso contenuto di grassi poiché contengono fino al 40% di acqua e non hanno le stesse proprietà.
- Utilizzare solo ingredienti a temperatura ambiente.

Sale

- Utilizzare sale da cucina fino o sale marino, non sale macinato grossolanamente. È meglio evitare i sostituti a basso contenuto di sale, poiché la maggior parte non contiene sodio.
- Il sale rafforza la struttura del glutine e rende l'impasto più elastico.
- Il sale inibisce la crescita del lievito, prevenendone la lievitazione eccessiva e impedendo all'impasto di collassare.
- Troppo sale impedirà all'impasto di lievitare a sufficienza.

Uova

- Le uova possono essere aggiunte per arricchire l'impasto, migliorare il colore del pane e aiutare ad aggiungere struttura e stabilità al glutine durante la lievitazione. Se si utilizzano le uova, ridurre di conseguenza il contenuto di liquido. Mettere le uova in una tazza graduata e rabboccare con liquido fino al livello corretto per la ricetta.
- Evitate di usare uova appena tolte dal frigorifero perché potrebbero inibire l'azione del lievito.

DETTAGLI DEL PROGRAMMA SELEZIONATO

Menu	Colore (Colore)	Misurare (Rosmia)	Mescolare 1	Riposo	Mescolare 2	Fermentazione 1	Fermentazione 2	Fermentazione 3	Cottura al forno	Temperatura
1. Base	Leggero	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Medio	500g							00:45	115 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Buio	500g							00:45	123 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. Francese	Leggero	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Medio	500g							00:48	125 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Buio	500g							00:48	133 °C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Dolce	Leggero	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Medio	500g							00:48	110 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Buio	500g							00:48	118 °C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Intero Grano	Leggero	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Medio	500g							00:55	115 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Buio	500g							00:55	123 °C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Menu	Colore (Colore)	Misurare (Rosmia)	Mescolare 1	Riposo	Mescolare 2	Fermentazione 1	Fermentazione 2	Fermentazione 3	Cottura al forno	Temperatura
5. Multicereali	Leggero	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medio	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Buio	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Latteo Pagnotta	Leggero	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medio	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Buio	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Zuccherato Gratuito	Leggero	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Medio	500g							00:48	115 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Buio	500g							00:48	123 °C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Veloce	Leggero	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Medio	500g							00:45	120 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Buio	500g							00:45	128 °C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Menu	Colore (Colore)	Misurare (Rosmia)	Mescolare 1	Riposo	Mescolare 2	Fermentazione 1	Fermentazione 2	Fermentazione 3	Cottura al forno	Temperatura
9. Torta	Leggero	X	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	01:10:00	101 °C
	Medio									104 °C
	Buio									107 °C
10. Impasto	X	X	0:03:00	X	0:20:00	X	X	X	X	X
11. Pane Impasto	X	X	00:03:00	00:00:00	00:20:00	X	00:50:00	00:10:00	X	X

IMPORTANTE: Il processo di fermentazione viene effettuato a 35°C (+/-5°C).

RICETTE CONSIGLIATE

1. Grano

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
laticello naturale	250 ml	380 ml	500 ml
Olio	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	½ cucchiaino raso	1 cucchiaino raso	1 cucchiaino raso
Miele o zucchero	½ cucchiaino raso	½ cucchiaino raso	½ cucchiaino raso
Farina di grano tenero tipo 750	300 grammi	400 grammi	600 grammi
Lievito in polvere	½ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ½ cucchiaini

2. francese

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	155 ml	230 ml	300 ml
Burro	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	1 cucchiaino
Farina	250 grammi	375 grammi	500 grammi
Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

3 Dolce

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 cucchiai	2 cucchiai	4 cucchiai
Sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero	4 cucchiai	6 cucchiai	8 cucchiai
Latte in polvere	2 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Farina	250 grammi	375 grammi	510 grammi
Essenze	Un po	Un po	Un po
Lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ¼ cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

4. Farina di grano integrale

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	165 ml	250 ml	330 ml
Olio	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino	1 ½ cucchiaino
Farina di grano tenero tipo 650	80 grammi	120 grammi	150 grammi
Farina integrale di farro	150 grammi	230 grammi	300 grammi
Crusca d'avena	25 grammi	40 grammi	50 grammi
Lievito istantaneo in polvere	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

5. Multicereali

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	150 ml	230 ml	300 ml
Aceto di mele	30 ml	40 ml	55 ml
Burro	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 ½ cucchiaino	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
Miele o zucchero	½ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Farina di grano tenero tipo 650-750	130 grammi	190 grammi	250 grammi
Farina integrale di farro	80 grammi	115 grammi	150 grammi
Grano saraceno non tostato	50 grammi	75 grammi	100 grammi
Semi di lino	20 grammi	30 grammi	40 grammi
Girasole sgusciato	10 grammi	15 grammi	20 grammi
Sesamo bianco	20 grammi	30 grammi	40 grammi
Lievito in polvere	½ cucchiaino	2 cucchiaini	2 ½ cucchiaini

6. Panino al latte

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Uovo	1	1	1
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	5 cucchiaini
Farina	300 grammi	400 grammi	520 grammi
Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

7. Senza zucchero

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua	150 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Uovo	1	1	1
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Farina	300 grammi	450 grammi	550 grammi
Xilitolo	3 cucchiaini	4 cucchiaini	6 cucchiaini
Lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

8. Presto

Ingredienti	1,0 LB	1,5 libbre	2,0 libbre
Acqua (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Burro	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Latte in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	5 cucchiaini
Farina	300 grammi	400 grammi	520 grammi
Lievito in polvere	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini

9. Torta

Ingredienti	
Uovo	4 pezzi
Burro	100 grammi
Zucchero	150 grammi
Sale	1 cucchiaino
Farina per dolci	380 grammi
Polvere di soda	3,5 g

10. Impasto

Ingredienti	
Acqua	280 ml
Burro	2 cucchiaini
Uovo	2 pezzi
Sale	1 + 1/3 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Farina	460 grammi

11. Impasto per pane

Ingredienti	
Acqua	240 ml
Burro	2 cucchiaini
Sale	1 1/2 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Farina	400 grammi
Lievito in polvere	1 1/2 cucchiaino

12. Mochi

Ingredienti	
Acqua	300 ml
Riso	500 grammi

13. Porridge

Ingredienti	
Avena	150 grammi
Latte o acqua fredda	750 ml
Miele o zucchero	3 cucchiaini
Noci tritate preferite*	30 grammi
Cannella*	1 cucchiaino raso

*Ingredienti facoltativi

Dopo aver tolto il porridge dall'apparecchio, aggiungi la frutta che preferisci.

14. Marmellata

Ingredienti	
Arancia	600 grammi
Zucchero	300 grammi
Gelatina o Budino in polvere	50 grammi

15. Yogurt – la durata predefinita del programma è di 8 ore. Può essere regolata nell'intervallo da 5 a 13 ore utilizzando i pulsanti "+/-". Dopo aver impostato il tempo desiderato, premere due volte il pulsante "START". Il programma funziona a 36 °C.

Ingredienti	
Latte	350 ml
Yogurt	50 grammi
Zucchero	9 cucchiaino

16. Gelato

Ingredienti	
Latte	200 ml
Panna da montare	50 ml
Zucchero	3 cucchiaini
Polvere di mais	1 cucchiaino
Polvere di cocco	4 cucchiaini

17. Rosso

Ingredienti	
Carne	500 grammi

Aglio, zenzero, cipollotto, condimento

- Fate bollire l'acqua e aggiungete la carne, l'aglio, lo zenzero e il cipollotto finché la carne non sarà cotta.
- Togliete la carne e tagliatela a pezzetti.

- Per appiattare la carne, utilizzare una forchetta o un rullo.
- Mettere nello stampo per il pane, mescolare con il condimento e selezionare il programma 17.

18. Stir Fry – La durata predefinita del programma è di 15 min. Può essere regolata nell'intervallo da 5 min a 45 min utilizzando i pulsanti "+/-". Dopo aver impostato il tempo desiderato, premere due volte il pulsante "START". Il programma funziona a 100°C.

Questa funzione serve principalmente a friggere arachidi, soia, mandorle e altre noci. In base alla quantità di frutta secca, impostare il tempo appropriato.

19. Cottura al forno

Non c'è fase di impasto o lievitazione per questo programma. Questa funzione è utile per cuocere torte preparate con metodi convenzionali o per aggiungere ulteriore tempo di cottura alla fine di un altro programma, se il pane necessita di ulteriore doratura. La durata predefinita del programma è di 10 min. Può essere regolata nell'intervallo da 10 min a 1h10min utilizzando i pulsanti "+/-". Dopo aver impostato il tempo desiderato, premere due volte il pulsante "START". A seconda dell'impostazione di doratura della crosta selezionata, il programma funziona rispettivamente a: 105 °C, 115 °C, 123 °C.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Mantenere pulito l'elettrodomestico

1. Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo e scollegarlo dalla corrente elettrica.
2. Non utilizzare pagliette abrasive o utensili metallici.
3. Si prega di non utilizzare detergenti abrasivi o liquidi corrosivi per la pulizia.
4. Non usare la lavastoviglie per pulire la teglia del pane o la lama impastatrice. Il lavaggio in lavastoviglie può danneggiare il rivestimento antiaderente.

Mantieni gli accessori puliti

1. Rimuovere la pala impastatrice dall'asse della ciotola subito dopo ogni utilizzo.
2. Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori utilizzati e l'asse della ciotola per evitare l'accumulo di sporcizia.
3. Se la lama impastatrice rimane incastrata nella pentola e non si stacca, puoi versare una quantità adeguata di acqua e lasciare in ammollo per un po', quindi togliere la lama impastatrice.
4. Se non si utilizza l'unità per un lungo periodo, pulire tutti gli accessori e conservarli correttamente.

Magazzinaggio

1. La temperatura appropriata per l'uso è -10°C~40°C.
2. L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore al 95% e la temperatura deve essere di 25°C.
3. La temperatura appropriata per la conservazione è compresa tra -40°C e 60°C.
4. Nessun gas infiammabile, gas corrosivo o polvere conduttrice nell'aria.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Difetti	Possibile causa	Soluzione
1. Elettrodomestico non funzionante	Controllare se la spina è inserita nella presa	Premere "START/STOP" e la macchina per il pane inizia a funzionare
	Controllare se l'operazione è in ritardo	L'indicatore ":" lampeggia e il conto alla rovescia inizia a funzionare
2. Suono anomalo	C'è un sacco di roba dura o briciole nella teglia del pane	Rimuovere qualsiasi cosa trovata all'interno dell'unità prima di riavviarla
	Bloccare la padella in posizione	Riposizionare la teglia del pane nella posizione corretta
3. Odore/sapore anormale	Cavo di alimentazione danneggiato	Tenere il cavo elettrico lontano da oggetti riscaldati
	Qualcosa è rimasto sul tubo di riscaldamento	Rimuovere la materia rimasta sul tubo di riscaldamento
4. Il LED indica "LLL"	Temperatura all'interno dell'unità inferiore a -10°C	Utilizzare l'unità in un ambiente con temperatura compresa tra -10°C e 40°C
5. Il LED indica "HHH"	Temperatura all'interno dell'unità superiore a 40°C	Raffreddare l'unità a temperatura ambiente
6. Il LED indica "EE0" o "EE1"	Difetto con il sensore	Contatta il tuo centro di assistenza Yoer autorizzato
7. Il pane è in parte crudo	Acqua insufficiente o temperatura dell'acqua troppo alta	Utilizzare la giusta quantità di acqua tiepida
	Il tasso del materiale è sbagliato	Fare riferimento alle ricette consigliate
8. La parte superiore è gonfia, simile a un fungo.	Troppo lievito	Ridurre il lievito di ¼ cucchiaino
	Troppo zucchero	Ridurre lo zucchero di 1 cucchiaino
	Troppo farina	Ridurre la farina da 6 a 9 cucchiaini
	Troppo sale	Utilizzare la quantità di sale consigliata nella ricetta
	Clima caldo e umido	Ridurre il liquido di 15 ml/3 cucchiaini e il lievito di ¼ cucchiaino
9. La pagnotta di pane è bruciata	Malfunzionamento della macchina del pane	Contatta il tuo centro di assistenza Yoer autorizzato
10. Il pane non lievita abbastanza	Il pane integrale avrà un valore inferiore rispetto al pane bianco a causa della minore quantità di proteine che formano glutine nella farina integrale	Situazione normale, nessuna soluzione
	Zucchero omesso o non aggiunto in quantità sufficiente	Assemblare gli ingredienti come indicato nella ricetta
	Non è stato aggiunto abbastanza lievito o è troppo vecchio	Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione

ITALIANO

10. Il pane non lievita abbastanza	Ciclo pane veloce scelto	Questo ciclo produce pagnotte più piccole
	Lievito e zucchero sono entrati in contatto tra loro prima del ciclo di impasto	Assicuratevi che rimangano separati quando vengono aggiunti allo stampo per il pane
	Tipo sballato di lievito utilizzato	Per ottenere risultati ottimali, utilizzare solo lievito ad azione rapida "easy blend"
11. Pagnotte piatte senza lievitazione	Lievito omesso	Assemblare gli ingredienti come indicato nella ricetta
	Troppo sale aggiunto	Utilizzare la quantità consigliata
	Se si utilizza il timer, il lievito si è bagnato prima che iniziasse il processo di preparazione	Disporre gli ingredienti secchi negli angoli della teglia. Fare un piccolo buco al centro degli ingredienti secchi per il lievito, per proteggerlo dai liquidi
12. La parte superiore e i lati crollano	Troppo liquido	Aggiungere un po' di farina in più o ridurre il liquido di 15 ml/3 cucchiaini
	L'elevata umidità e il clima caldo potrebbero aver causato una lievitazione troppo rapida dell'impasto	Raffreddare l'acqua o aggiungere il latte direttamente dal frigorifero
	Troppo lievito	Utilizzare la quantità consigliata nella ricetta o provare un ciclo più veloce la prossima volta
13. Parte superiore nodosa e contorta – non liscia	La parte superiore delle pagnotte potrebbe non avere una forma perfetta, tuttavia ciò non influisce sul sapore meraviglioso del pane.	Assicuratevi che l'impasto venga preparato nelle migliori condizioni possibili

AMBIENTE



■ Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Contattare il comune locale per conoscere il punto di raccolta più vicino.

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto include difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità alle istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto. La garanzia non si applica a difetti derivanti da usura naturale di componenti o oggetti fragili come articoli in vetro e ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente né altri diritti garantiti dalle leggi in materia di acquisto di elettrodomestici.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o Yoer Service. Durante l'invio della richiesta, allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una prova di acquisto.

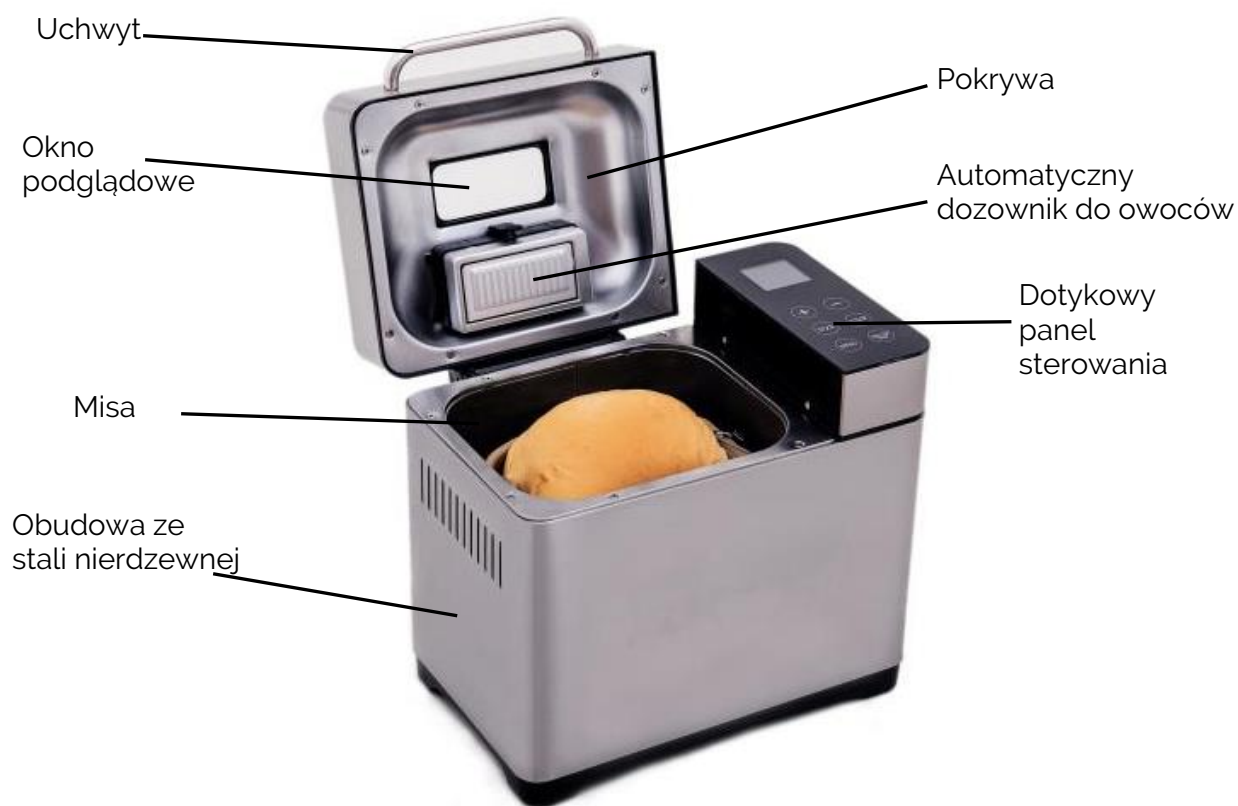
WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
4. Odłącz urządzenie od gniazdka w przypadku, gdy nie jest używane, podczas montażu i demontażu części lub przed przystąpieniem do czyszczenia.
5. Podczas korzystania z urządzenia, nadzoruj jego pracę. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
6. W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani obudowy urządzenia w wodzie, ani innych cieczach.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez autoryzowany serwis, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
8. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
9. Urządzenie nie powinno być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
10. Oczyszczyć powierzchnie, które będą w kontakcie z żywnością.
11. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego ani w gorącym piekarniku.
12. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecze.
13. Nie dotykaj ruchomych lub obracających się części urządzenia podczas jego pracy.
14. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonej miski wypełnionej składnikami.
15. Nigdy nie używaj siły, ani nie wykonuj gwałtownych ruchów w górę, ani w boki w celu wyjęcia miski, może to spowodować uszkodzenie miski.

16. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
17. W celu uniknięcia uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia bez prawidłowo umieszczonej w komorze misy.
18. Podczas korzystania z urządzenia nie wkładaj dłoni / palców do misy.
19. Automat do chleba musi być prawidłowo uziemiony.
20. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
21. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
22. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
23. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWÓJ AUTOMAT DO CHLEBA



Dane techniczne:

Moc	710W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~50/60Hz
Ilość programów	19
Programator czasowy	15h

PANEL STEROWANIA

MENU: Po wybraniu jednego z 19 dostępnych na panelu programów, na wyświetlaczu LCD pojawią się odpowiednie ustawienia:

- | | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1. Pszenny | 6. Mleczny | 11. Ciasto na chleb | 16. Lody |
| 2. Francuski | 7. Bez cukru | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Słodki | 8. Program szybki | 13. Owsianka | 18. Prażenie |
| 4. Pełnoziarnisty | 9. Ciasto na słodko | 14. Dżem | 19. Pieczenie |
| 5. Wieloziarnisty | 10. Pizza | 15. Jogurt | |

UWAGA: Program 10 i 11 służą wyłącznie do wyrabiania ciasta bez procesu pieczenia.

ROZMIAR: Podczas ustawień wielkości bochenka wybierz jedną z opcji: 500g / 750g / 1000g. Ustawień rozmiaru wielkości bochenka nie można zmienić dla programów 9-19.

KOLOR: Wybierz kolor skórki (Jasny / Średni / Ciemny), naciskając przycisk „KOLOR”. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana wartość.

START/STOP/PAUZA: Wciśnij ten przycisk w celu rozpoczęcia, zatrzymania lub wstrzymania pracy urządzenia, zmiana trybu pracy potwierdzona zostanie sygnałem dźwiękowym. Gdy automat do chleba rozpocznie swoją pracę, w celu uniknięcia nieoczekiwanego kontaktu lub kolizji, urządzenie uruchomi program ochronny „Exceptional Stop” i zatrzyma pracę urządzenia. Wciśnięcie przycisku przez 1 sekundę spowoduje rozpoczęcie lub wstrzymanie pracy urządzenia, natomiast przytrzymanie przycisku przez 3-5 sekund aż do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego, spowoduje zatrzymanie jego pracy.

WSKAZÓWKA: Chcąc anulować wybór danego programu przytrzymaj przycisk STOP w celu zresetowania ustawień.

FUNKCJA OPÓŹNIENIA CZASOWEGO (tylko dla programów 1-8, 10-12)

• Podczas dokonywania ustawień, każdorazowe wciśnięcie tego przycisku spowoduje zwiększenie opóźnienia czasowego o 10 minut. Jeśli przytrzymasz przycisk, wielkość opóźnienia czasowego będzie wzrastała w szybkim tempie, aż do osiągnięcia maksymalnej wartości: 15 godzin. Po przekroczeniu maksymalnej wartości, program powróci do pierwotnego, minimalnego czasu opóźnienia i zacznie naliczać czas od początku.

- Podczas dokonywania ustawień, każdorazowe wciśnięcie tego przycisku spowoduje zmniejszenie opóźnienia czasowego o 10 minut. Jeśli przytrzymasz przycisk, wielkość opóźnienia czasowego będzie malała w szybkim tempie, aż do osiągnięcia maksymalnej wartości opóźnienia. Po przekroczeniu maksymalnej wartości, program powróci do naliczania od początku czasu opóźnienia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyczyść wszystkie części urządzenia.
2. Ustaw automat do chleba w tryb "Pieczenie", po czym piecz bez składników przez około 10 minut. Następnie poczekaj do wystygnięcia i ponownie wyczyść wszystkie części urządzenia.
3. Osusz dokładnie i zamontuj wszystkie części, urządzenie jest gotowe do użycia.

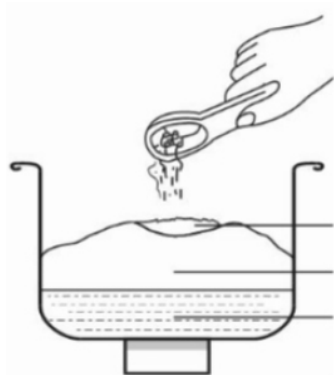
WAŻNE: Po pierwszym uruchomieniu z urządzenia może wydobywać się niewielki dym oraz charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że urządzenie ma zapewnioną odpowiednią wentylację.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Wyjmij misę z korpusu urządzenia obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Dopasuj mieszadło do osi obrotowej urządzenia i zamontuj je we właściwej pozycji wewnątrz misy.



3. Wlej wodę do misy, i dodaj pozostałe składniki według przepisu. Upewnij się, że drożdże w proszku dodawane są dopiero po mące. Nie mieszaj suszonych drożdży z wodą, cukrem i solą, w przeciwnym razie działanie drożdży będzie znikome lub żadne.



Drożdże w proszku
Mąka lub inne składniki
Mieszanina wody, tłuszczu, cukru i soli

4. Umieść misę wewnątrz komory urządzenia, dociśnij, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby upewnić się, że jest zablokowana. Zamknij pokrywę.
5. Podłącz urządzenie do zasilania i uruchom je. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie Menu 1.

6. Naciskaj przycisk "MENU" do momentu wybrania żądanego programu, następnie wybierz rozmiar bochenka naciskając "ROZMIAR" oraz kolor skórki, naciskając "KOLOR".
7. W celu ustawienia opóźnienia czasowego, użyj przycisków (+) i (-), aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut, aż do maksymalnego całkowitego czasu opóźnienia wynoszącego 15 godzin.
8. Aby rozpocząć ugniatanie naciśnij przycisk "START/STOP", lampka kontrolna zacznie migać. Aby wstrzymać uruchomiony program, wciśnij przycisk "PAUZA". Aby zatrzymać lub anulować uruchomiony program, przytrzymaj przycisk "START/STOP" przez 3-5 sekund.
9. Po zakończeniu pieczenia maszyna wydaje sygnał dźwiękowy i uruchamia program "Podtrzymywanie ciepła". W przypadku, gdy nie chcesz natychmiast wyciągać chleba, funkcja podtrzymywania ciepła rozpocznie swoją pracę i będzie działać przez 1 h.
10. Wciśnięcie przycisku "START/STOP" przez 3 sekundy, potwierdzone sygnałem dźwiękowym, oznacza zatrzymanie programu "Podtrzymywanie ciepła".
11. Odłącz urządzenie i wyjmij misę z komory urządzenia za pomocą rękawic.
12. Odwróć misę do góry nogami i potrząśnij kilka razy, aby wydostać upieczony chleb. Jeżeli nie można wyciągnąć chleba, spróbuj popukać rogiem misy o drewnianą deskę lub obrócić watek znajdującym się pod misą.

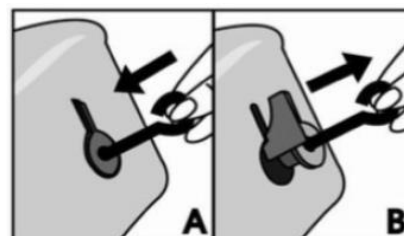
WSKAZÓWKA

Aby zapobiec zagnieżdżeniu się mieszadła w chlebie, przed korzystaniem z urządzenia nałóż niewielką ilość oleju spożywczego na oś misy za pomocą pędzla.



W przypadku zagnieżdżenia się mieszadła użyj haczyka w następujący sposób:

1. Umieść haczyk wewnątrz osi mieszadła (A)
2. Pociągnij delikatnie, aby uwolnić mieszadło (B).



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK OWOCÓW I ZIAREN

(tylko dla programów 1-8, 11)

Program automatycznie ustawia czas, w którym zostaną wrzucone do misy owoce i ziarna. Instrukcja użycia:

1. Otwórz pokrywę urządzenia, wyjmij dozownik owoców i ziaren naciskając uchwyt i pociągając go do siebie. (Patrz zdjęcie 1)
2. Otwórz pokrywę dozownika (Patrz zdjęcie 2)
3. Dodaj owoce i ziarna do dozownika, następnie zamknij pokrywę. (Patrz zdjęcie 3)
4. Umieść dwa zawiasy pojemnika w dolnej części uchwytów, po czym wciśnij uchwyt pojemnika. Dociśnij pojemnik, aż znajdzie się we właściwej pozycji na pokrywie. (Patrz zdjęcie 4)

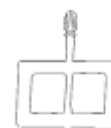


PRZYGOTOWYWANIE LODÓW (Tylko przy użyciu odpowiedniej przystawki)

Pojemnik do przygotowywania lodów wstaw do zamrażarki na co najmniej 16 godzin. Następnie zamontuj wszystkie elementy przystawki, umieść ją w urządzeniu i uruchom program 16. Zwróć uwagę, aby przed uruchomieniem programu dozownik owoców został wyjęty.

Instrukcja montażu przystawki do lodów

1. Dopasuj przekładnię do osi obrotowej urządzenia i przekręć ją delikatnie w prawo.
2. Nałóż obudowę misy chłodzącej na mocowanie przekładni i przekręć ją w prawo, aż poczujesz opór.
3. Włóż misę chłodzącą do jej obudowy.
4. Wsuń trzpień mieszadła w wyżłobienie w wewnętrznej części pokrywy.
5. Opuść pokrywę z zamontowanym mieszadłem na obudowę misy tak, by wypustki wsunęły się w wyżłobienia. Przekręć w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.



FUNKCJE URZĄDZENIA

Programator czasowy

Funkcja umożliwia otrzymanie świeżego chleba następnego dnia z samego rana. Na przykład, obecnie jest godzina 20:30, chcesz aby chleb był gotowy rano o godzinie 7:00.

1. Oblicz czas opóźnienia: powinieneś otrzymać 10 godzin i 30 minut, od 20:30 do 7:00 następnego dnia.
2. Ustaw opóźnienie czasowe: w celu ustawienia właściwego czasu naciskaj "+" i "-". Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk "START".

Uwaga: Wyświetlacz pokazuje czas 10 godzin i 30 minut. W ten czas wliczony jest proces przygotowywania chleba. W rezultacie następnego dnia o 7:00 możesz zjeść świeżo upieczony chleb.

Wskazówki dotyczące programatora czasowego:

1. Podczas korzystania z programatora czasowego, nie dodawaj jajek, ponieważ będą miały one wpływ na smak chleba w przypadku dużych opóźnień czasowych.

Funkcja pamięci w przypadku przerw w dostawie energii elektrycznej

1. W przypadku sporadycznego odłączenia od energii elektrycznej, urządzenie przechowuje w pamięci ustawienia przez 15 minut: po uruchomieniu automatu do chleba, w przypadku nieoczekiwanego odłączenia prądu nie dłużej niż na 15 minut, ponowne podłączenie zasilania spowoduje, że urządzenie będzie kontynuowało swoją pracę. Po ponownym podłączeniu prądu czas pracy może zostać zmieniony i nie będzie równy pierwotnemu, ustawionemu wcześniej czasowi: Rzeczywisty czas pracy = Czas odłączenia zasilania + Pierwotny, ustawiony wcześniej czas pracy
2. W przypadku nieoczekiwanego odłączenia prądu na dłużej niż 15 minut, automat do chleba nie może kontynuować pracy w oparciu o ustawiony wcześniej czas pracy.

Funkcja podtrzymywania ciepła

W celu ułatwienia korzystania z automatu do chleba, został on wyposażony w funkcję podtrzymywania ciepła. Gdy proces przygotowywania chleba lub innych przekąsek zostanie zakończony i nie zostaną wyjęte na czas, funkcja "Podtrzymywanie ciepła" pozwoli zachować ich świeżość w określonej temperaturze.

1. Gdy chleb będzie już gotowy, uruchomiona zostanie automatycznie funkcja "Podtrzymywanie ciepła" potwierdzona miganiem symbolu ".". Maksymalny czas działania funkcji wynosi 1 godzinę. Funkcja "Podtrzymywanie ciepła" zakończy swoje działanie w momencie wyemitowania przerywanego sygnału dźwiękowego.
2. Przytrzymaj przycisk „START/STOP” przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Funkcja „Podtrzymywanie ciepła” zostanie wyłączona.

SKŁADNIKI**Woda**

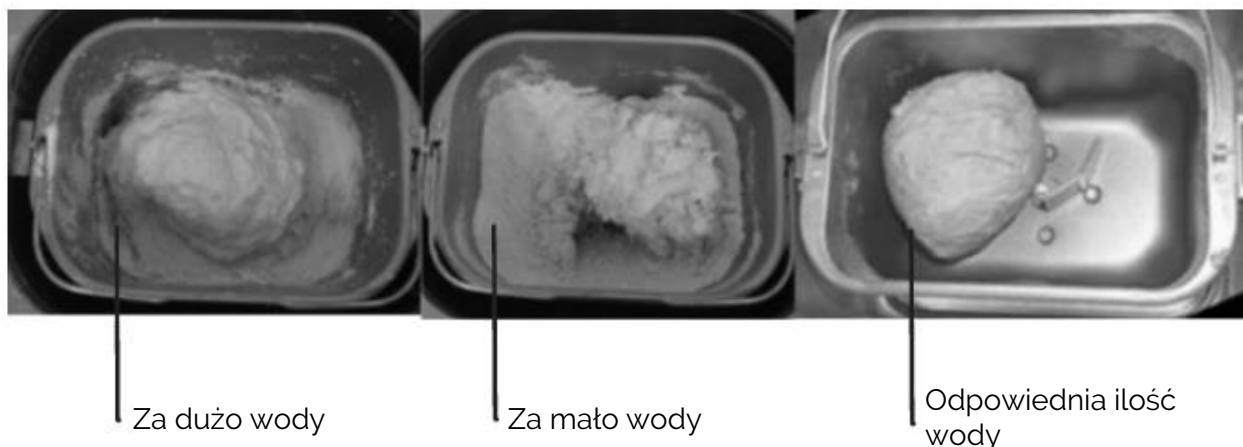
- Zawsze używaj wody letniej, chyba że w przepisie wskazano inaczej.

Mąka

- Należy stosować następujące typy mąki: mąka pszenna, żytnia, razowa, pełnoziarnista, orkiszowa lub mieszanka do wypieku chleba.
- Nie używaj mąki samorosnącej, ponieważ chleb nie wzrośnie i będzie zbyt kruchy.

Proporcje mieszanki wody i mąki

- Różne typy mąki posiadają odmienną absorpcję wody. Dostosuj ilość wody do używanego typu mąki.



- Dodanie zbyt dużej ilości wody sprawia, że ciasto staje się tak miękkie, że nie może przybrać odpowiedniej struktury i staje się lepkie. Dobry chleb powinien być w połowie zaokrąglony. W sytuacji, gdy po 5 minutach od dodania wody ciasto wciąż jest wilgotne i lepkie, należy w dalszym ciągu dodawać jedną lub dwie duże łyżki mąki i zagniatą ciasto do momentu, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.
- Jeżeli dodasz za mało wody, po 5 minutach mieszania na dnie misy znajdziesz suchą mąkę, a ciasto nie osiągnie okrągłego kształtu. W sytuacji, gdy po 5 minutach od dodania wody ciasto wciąż jest zbyt suche, dodawaj dużą łyżkę wody i zagniataj ciasto do momentu, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.

Cukier

- Cukier i słodzące substancje płynne mają wpływ na ostateczny kolor chleba, pomagają uzyskać efekt złocistej skórki i wchodzi w reakcję z drożdżami.
- Cukier przyciąga wilgoć, pozwalającą zachować właściwości pieczywa.

Drożdże w proszku

- Nie zamieniaj drożdży w proszku ze sodą. Osłabione działanie drożdży widocznie wpłynie na skórkę oraz całościowy wygląd chleba.

Masło, margaryna lub olej

- Używaj masła lub margaryny i oleju roślinnego. W przypadku, gdy przepis zaleca stosowanie dużych ilości, smak będzie bardziej zauważalny. Masło zapewni najlepszy rezultat.
- Nie stosuj smarowideł o niskiej zawartości tłuszczu, ponieważ zawierają one do 40% wody i nie mają takich samych właściwości.
- Składniki muszą być w temperaturze pokojowej.

Sól

- Używaj drobnoziarnistej soli kuchennej lub soli morskiej. Nie używaj grubo mielonej soli. Unikaj zamienników o niskiej zawartości soli, ponieważ większość z nich nie zawiera sodu.
- Sól wzmacnia siatkę glutenową i sprawia, że ciasto staje się bardziej elastyczne.
- Sól hamuje aktywność drożdży, zapobiegając nadmiernemu wzrostowi ciasta oraz jego opadaniu.
- Zbyt duża ilość soli uniemożliwia odpowiednie wyrośnięcie ciasta.

Jajka

- Jajka mogą zostać dodane w celu wzbogacenia ciasta, poprawiają kolor chleba i wzmacniają siatkę glutenową podczas wypieku. Jeśli używasz jaj, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Umieść jajka w miarce i uzupełnij płynem do właściwego poziomu zgodnego z przepisem.
- Unikaj używania jaj wyciągniętych prosto z lodówki, może to hamować działanie drożdży.

OPIS WYBRANYCH PROGRAMÓW

Menu	Kolor	Rozmiar	Zagniatanie 1 (Stir 1)	Przerwa (Rest)	Zagniatanie 2 (Stir 2)	Wyrastanie 1 (Ferment 1)	Wyrastanie 2 (Ferment 2)	Wyrastanie 3 (Ferment 3)	Pieczenie (Bake)	Temperatura
1. Pszenny	Jasny (Light)	500g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Średni (Medium)	500g							00:45	115°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Ciemny (Dark)	500g							00:45	123°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
2. Francuski	Jasny (Light)	500g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Średni (Medium)	500g							00:48	125°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
	Ciemny (Dark)	500g							00:48	133°C
		750g							00:58	
		1000g							01:03	
3. Stodki	Jasny (Light)	500g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Średni (Medium)	500g							00:48	110°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
	Ciemny (Dark)	500g							00:48	118°C
		750g							00:53	
		1000g							00:58	
4. Petnoziarnisty	Jasny (Light)	500g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Średni (Medium)	500g							00:55	115°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	
	Ciemny (Dark)	500g							00:55	123°C
		750g							01:05	
		1000g							01:10	

Menu	Kolor	Rozmiar	Zagniatanie 1 (Stir 1)	Przerwa (Rest)	Zagniatanie 2 (Stir 2)	Wyrastanie 1 (Ferment 1)	Wyrastanie 2 (Ferment 2)	Wyrastanie 3 (Ferment 3)	Pieczenie (Bake)	Temperatura
5. Wieloziarnisty	Jasny (Light)	500g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Średni (Medium)	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Ciemny (Dark)	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
6. Mleczny	Jasny (Light)	500g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Średni (Medium)	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Ciemny (Dark)	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
7. Bez cukru	Jasny (Light)	500g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Średni (Medium)	500g							00:48	115°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
	Ciemny (Dark)	500g							00:48	123°C
		750g							00:55	
		1000g							01:02	
8. Program szybki	Jasny (Light)	500g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Średni (Medium)	500g							00:45	120°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	
	Ciemny (Dark)	500g							00:45	128°C
		750g							00:50	
		1000g							00:55	

Menu	Kolor	Rozmiar	Zagniatanie 1 (Stir 1)	Przerwa (Rest)	Zagniatanie 2 (Stir 2)	Wyrastanie 1 (Ferment 1)	Wyrastanie 2 (Ferment 2)	Wyrastanie 3 (Ferment 3)	Pieczenie (Bake)	Temperatura
9. Ciasto na słodko	Jasny (Light)	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101°C
	Średni (Medium)									104°C
	Ciemny (Dark)									107°C
10. Pizza	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Ciasto na chleb	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

WAŻNE: Wyrastanie ciasta odbywa się w temperaturze 35°C (+/-5°C).

ZAŁECANE PRZEPISY

1. Pszenny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Maślanka naturalna	250 ml	380ml	500 ml
Oliwa	½ łyżki	1 łyżka	1 łyżka
Sól	½ łyżeczki płaskiej	1 łyżeczka płaska	1 łyżeczka płaska
Miód lub cukier	½ łyżeczki płaskiej	½ łyżeczki płaskiej	½ łyżeczki płaskiej
Mąka pszenna chlebową, typ 750	300 g	400 g	600 g
Drożdże suche	½ łyżeczki	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki

2. Francuski

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	155 ml	230 ml	300 ml
Masło	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	½ łyżeczki	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Mąka pszenna	250 g	375 g	500 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 ¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki

3. Stodki

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki	2 łyżki	4 łyżki
Sól	½ łyżeczki	½ łyżeczki	½ łyżeczki
Cukier	4 łyżki	6 łyżek	8 łyżek
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki
Mąka pszenna	250 g	375 g	510 g
Aromat	Odrobina	Odrobina	Odrobina
Drożdże w proszku	1 ¼ łyżeczki	1 ¼ łyżeczki	1 ¼ łyżeczki

4. Pełnoziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	165 ml	250 ml	330 ml
Oliwa	½ łyżki	1 łyżka	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki
Mąka pszenna typ 650	80 g	120 g	150 g
Mąka pełnoziarnista orkiszowa	150 g	230 g	300 g
Otręby owsiane	25 g	40 g	50 g
Drożdże suche instant	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki

5. Wieloziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda letnia	150 ml	230 ml	300 ml
Ocet jabłkowy	30 ml	40 ml	55 ml
Masło	½ łyżki	1 łyżka	1 łyżka
Sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Miód lub cukier	½ łyżeczki	½ łyżeczki	½ łyżeczki
Mąka pszenna chlebowa, typ 650-750	130 g	190 g	250 g
Mąka orkiszowa, razowa	80 g	115 g	150 g
Kasza gryczana, niepalona	50 g	75 g	100 g
Siemie lniane	20 g	30 g	40 g
Stonecznik łuskany	10 g	15 g	20 g
Sezam biały	20 g	30 g	40 g
Drożdże w proszku	½ łyżeczki	2 łyżeczki	2 ½ łyżeczki

6. Mleczny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Cukier	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Jajko	1	1	1
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	5 łyżek
Mąka pszenna	300 g	400 g	520 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 ¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki

7. Bez cukru

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	150 ml	240 ml	310 ml
Masło	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Jajko	1	1	1
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki
Mąka pszenna	300 g	450 g	550 g
Cukier brzozyowy	3 łyżki	4 łyżki	6 łyżek
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 ¼ łyżeczki	1 ½ łyżeczki

8. Program szybki

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda (40-50°C)	160 ml	240 ml	310 ml
Masto	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	5 łyżek
Mąka pszenna lub żytnia	300 g	400 g	520 g
Drożdże w proszku	2 łyżeczki	3 łyżeczki	4 łyżeczki

9. Ciasto na słodko

Składniki	
Jajko	4 szt
Masto	100 g
Cukier	150 g
Sól	1 łyżeczka
Mąka tortowa	380 g
Soda	3.5 g

10. Pizza

Składniki	
Woda	280 ml
Masto	2 łyżki
Jajko	2 szt
Sól	1 + 1/3 łyżeczki
Cukier	1 łyżka
Mąka pszenna	460 g

11. Ciasto na chleb

Składniki	
Woda	240 ml
Masto	2 łyżki
Sól	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 łyżka
Mąka pszenna lub żytnia	400 g
Drożdże w proszku	1 ½ łyżeczki

12. Mochi

Składniki	
Woda	300 ml
Ryż	500 g

13. Owsianka

Składniki	
Płatki owsiane	150 g
Zimne mleko lub woda	750 ml
Miód lub cukier	3 łyżeczki
Ulubione orzechy (posiekane)*	30 g
Cynamon*	1 łyżeczka płaska

*Składniki opcjonalne

Po wyciągnięciu owsianki z automatu dodaj ulubione owoce.

14. Dżem

Składniki	
Pomarańcza	600 g
Cukier	300 g
Żelatyna	50 g

- 15. Jogurt** - Domyślny czas trwania programu to 8h, możesz go ustawić od 5h do 13h za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. Program pracuje w temperaturze 36°C.

Składniki	
Mleko	350 ml
Jogurt	50 g
Cukier	3 łyżki

16. Lody

Składniki	
Mleko	200 ml
Śmietanka do ubijania	50 ml
Cukier	3 łyżki
Mąka kukurydziana	1 łyżka
Kakao	4 łyżki

17. Rousong

Składniki	
Mięso	500 g

Czosnek, imbir, cebula szczypiorowa, przyprawy

- Zagotuj wodę i dodaj do niej mięso, czosnek, imbir oraz cebulę. Poczekać, aż mięso się ugotuje.
- Wyjmij mięso i pokrój je na małe kawałki.

- Użyj widelca lub wátka w celu spłaszczénia miéśa.
- Umieść miéśo w misie i wymieszaj z przyprawami, nastépnie wybierz program 17.

18. Prażenie - Domyślny czas trwania programu to 15min, możesz go ustawić od 5min do 45min za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. Program pracuje w temperaturze 100°C.

Funkcja ta służy głównie do prażenia orzeszków ziemnych, sojowych, migdałów i innego typu orzechów. Ustaw odpowiedni czas w zależności od ilości produktów w misie.

19. Pieczenie

W tym programie nie jest przewidziany etap mieszania i wyrastania chleba. Funkcja wykorzystywana jest do pieczenia ciast przygotowanych za pomocą konwencjonalnych metod lub do dodawania dodatkowego czasu pieczenia po zakończeniu działania innego programu, jeśli chleb wymaga dalszego brązowienia. Domyślny czas trwania programu to 10min, możesz go ustawić od 10min do 1h10min za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. W zależności od wybranego koloru skórki program piecze odpowiednio w temp.: 105°C, 115°C, 123°C.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Utrzymuj urządzenie w czystości

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Nie używaj szorstkich ściereczek do szorowania ani metalowych narzędzi.
3. Nie używaj do czyszczenia agresywnych środków czyszczących ani innych żrących płynów.
4. Misa i mieszadło nie nadają się do mycia w zmywarce. Korzystanie ze zmywarki może uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

Utrzymuj akcesoria w czystości

1. Wyjmij mieszadło z osi misy natychmiast po każdym użyciu.
2. W celu uniknięcia gromadzenia się brudu, po każdym użyciu wyczyść wszystkie używane akcesoria oraz oś misy.
3. W przypadku, gdy mieszadło zostanie przytwierdzone w misie i nie można go wyjąć, nalej do misy odpowiednią ilość wody, namocz mieszadło i spróbuj ponownie wyjąć po pewnym czasie.
4. W przypadku, gdy nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść wszystkie akcesoria i odpowiednio je przechowuj.

Przechowywanie

1. Odpowiednia temperatura dla pracy urządzenia wynosi -10°C~40°C.
2. Wilgotność względna powietrza powinna być niższa niż 95%, przy temperaturze wynoszącej 25°C.
3. Odpowiednia temperatura dla przechowywania wynosi -40°C~60°C.
4. Brak łatwopalnych i żrących gazów lub pyłu w powietrzu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
1. Urządzenie nie działa	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.	Wciśnij przycisk "START/STOP", urządzenie rozpocznie pracę
	Sprawdź, czy jest włączony programator czasowy	Wskaźnik ":" miga, urządzenie odlicza zaprogramowany czas
2. Nieprawidłowy dźwięk podczas pracy	W misie znajdują się twarde rzeczy lub okruchy.	Usuń wszystkie rzeczy z misy przed ponownym uruchomieniem
	Misa zablokowana w niewłaściwej pozycji.	Umieść i zablokuj misę we właściwej pozycji
3. Nieprawidłowy zapach / smak	Uszkodzony przewód.	Trzymaj przewód z dala od gorących przedmiotów
	Pozostałości na grzałce.	Usuń pozostałości z grzałki
4. Komunikat "LLL"	Temperatura urządzenia jest niższa niż -10°C.	Korzystaj z urządzenia w środowisku o temperaturze -10°C~40°C
5. Komunikat "HHH"	Temperatura urządzenia jest wyższa niż 40°C.	Ostudź urządzenie do temperatury pokojowej
6. Komunikat "EE0" lub "EE1"	Uszkodzony czujnik.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Yoer
7. Chleb jest częściowo surowy	Za mało wody lub temperatura wody jest za wysoka	Użyj odpowiedniej ilości letniej wody
	Zła jakość składników	Zapoznaj się z zalecanymi przepisami
8. Chleb zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	Za dużo drożdży	Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki
	Za dużo cukru	Zmniejsz ilość cukru o 1 łyżeczkę
	Za dużo mąki	Zmniejsz ilość mąki o 6 do 9 łyżeczek
	Za dużo soli	Użyj typu soli zalecanego w przepisie
	Ciepła, wilgotna pogoda	Zmniejsz ilość płynów o 15ml/3 łyżeczki oraz drożdży o ¼ łyżeczki
9. Bochenek chleba jest spalony	Nieprawidłowe działanie automatu do chleba	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Yoer
10. Chleb jest nieodpowiednio wyrośnięty	Chleb pełnoziarnisty będzie niższy niż chleb pszenny z powodu mniejszej zawartości glutenu tworzącego białko w pełnoziarnistej mące	Sytuacja normalna, nie wymagająca rozwiązania
	Brak cukru lub jego niewystarczająca ilość	Wykorzystuj składniki oraz ich ilości zgodnie z zaleceniami w przepisie
	Za mało drożdży lub drożdże zbyt stare	Zmierz zalecaną ilość i sprawdź termin przydatności do użycia na opakowaniu

10. Chleb jest nieodpowiednio wyrośnięty	Wybrany został program szybki	W tym programie otrzymujesz mniejszy bochenek chleba
	Drożdże i cukier weszły ze sobą w reakcję przed rozpoczęciem mieszania	Upewnij się, że drożdże i cukier są od siebie oddzielone po umieszczeniu w misie
	Zastosowano zły typ drożdży	Aby uzyskać najlepszy rezultat, używaj tylko szybko reagujących oraz łatwych w mieszaniu drożdży
11. Chleb zbyt niski, płaski	Brak drożdży	Wykorzystuj składniki oraz ich ilości zgodnie z zaleceniami w przepisie
	Za dużo soli	Użyj zalecanej ilości
	Jeśli korzystasz z opóźnienia czasowego drożdże mogły nabrać wilgoci przed rozpoczęciem programu	Umieść suche składniki w narożnikach misy. Włóż drożdże delikatnie na środku suchych składników, aby chronić je przed płynami
12. Dziury na górze i bokach bochenka	Za dużo płynów	Dodaj trochę więcej mąki lub zmniejsz ilość płynów o 15ml/3 łyżeczki
	Wysoka wilgotność i wysoka temperatura otoczenia mogą spowodować zbyt szybkie wyrastanie ciasta	Schłódź wodę lub dodaj mleko prosto z lodówki
	Za dużo drożdży	Użyj odpowiedniej ilości zalecanej w przepisie lub spróbuj skorzystać następnym razem z programu szybkiego
13. Chropowata (nie gładka) powierzchnia chleba	Bochenek chleba nie zawsze ma idealny kształt, nie ma to wpływu na jego wspaniały smak	Upewnij się, że ciasto jest wykonane w możliwie najlepszych warunkach

ŚRODOWISKO

■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

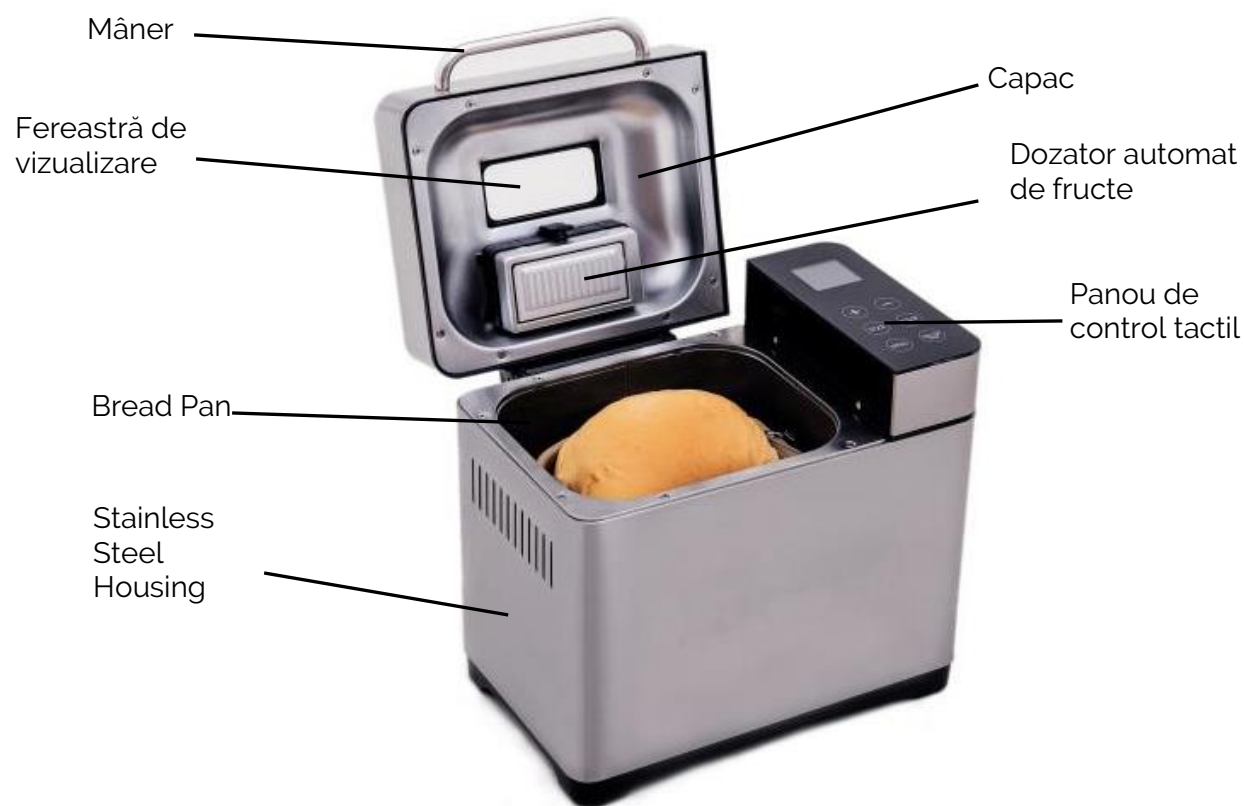
MĂSURI DE SALVARE IMPORTANTE

Când folosind electric aparate, de bază Siguranță precauții ar trebui să fie întotdeauna urmate, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
2. Asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde tensiunii indicate pe eticheta de identificare.
3. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și rănirii persoanelor, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau alt lichid.
4. Deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat. Înainte de a pune sau a scoate piesele și înainte de curățare.
5. Este necesară o supraveghere atentă când aparatul este utilizat. Țineți aparatul departe de copii.
6. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu scufundați cablul, ștecherul sau carcasa în apă sau în alte lichide.
7. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către agentul de service al producătorului pentru a evita un pericol.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu atingeți suprafața fierbinte.
9. Aparatele nu sunt concepute pentru a fi acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
10. Curățați suprafețele în contact cu alimentele.
11. Nu așezați pe sau lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric, sau un cuptor încălzit.
12. Atenție extremă trebuie utilizată atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
13. Nu atingeți părțile în mișcare sau care se rotesc ale mașinii atunci când coaceți.
14. Nu porniți niciodată aparatul fără ingrediente umplute în tava de pâine așezate corespunzător.
15. Nu bateți niciodată tava de pâine în partea de sus sau pe margine pentru a scoate tava, acest lucru poate deteriora tava.
16. Pentru a deconecta, opriți unitatea, apoi scoateți ștecherul din priza de perete.
17. Nu utilizați unitatea fără tava de pâine plasată în cameră pentru a evita deteriorarea aparatului.
18. Nu introduceți mâinile/degetele în tava de pâine în timpul utilizării.

19. Bread Maker trebuie să fie împământat într-un seif.
20. Nu utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
21. Nu lăsați aparatul aprins nesupravegheat.
22. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
23. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni .

CUNOAȘTE-ȚI FACĂTORUL DE PÂINE



Tava de paine



Lama de framantat



cană de măsurat



Lingurita de masura



Cârlig



Date tehnice:

Putere	710W
Tensiune / Frecvență	220-240V~50/60Hz
Numărul de programe	19
Cronometru	15h

PANOUL DE CONTROL

MENIU: Când selectați unul din meniul 1-19 afișat în Panoul de control, indicatorul LCD va afișa setarea corespunzătoare:

- | | | | |
|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------------|
| 1. De bază | 5. Pâine Lăptoasă | 11. Pâine Aluat | 16. Gheață Cremă |
| 2. franceză | 6. Zahăr Gratuit | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Dulce | 7. Rapid | 13. Terci | 18. Se amestecă Prăji |
| 4. Întreg Grâu | 8. Tort | 14. Gem | 19. Coaceți |
| 5. Multigranule | 9. Aluat | 15. Iaurt | |

AVERTISMENT: Programele 10 și 11 frământă doar aluatul, excluzând procesul de coacere.

DIMENSIUNE (ROZMIAR): În starea de setare a mărimii pâinii, selectați una dintre 1.0LBS/1.5LBS/2.0LBS ca greutate a pâinii. Cu excepția meniului 9-19, „dimensiunea” nu poate fi ajustată.

CULOARE (KOLOR): Selectați culoarea crustei (Deschis / Mediu / Întunecat) apăsând butonul „KOLOR” unul câte unul în cerc, iar partea superioară va afișa semnul corespunzător.

START/STOP/PAUZĂ (START/STOP/PAUZA): Apăsăți acest buton pentru a întrerupe, porni și opri mașina de pâine în funcțiune, acesta va emite un sunet sonor. Când mașina de făcut pâine începe să funcționeze, evitați contactul sau coliziunea excepțională, această performanță va începe „Oprire excepțională” ca performanță de protecție. Când apăsăți acest buton timp de 1 secundă, înseamnă pauză sau pornire, dacă țineți apăsat butonul în 3-5 secunde până când se aude „Buzz”, înseamnă oprire.

SFAT: Pentru a anula un anumit program, țineți apăsat butonul „STOP” pentru a reseta setările.

FUNCȚIA DE ÎNTÂRZIERE (Numai programele 1-8, 10-12)

• În starea de setare, fiecare apăsare a acestui buton va adăuga o întârziere de 10 minute. Dacă apăsăți acest buton fără a elibera, programul va adăuga rapid timpul de întârziere până la 15 ore maxim de întârziere. În acest moment, programul va reveni la timpul minim inițial de întârziere și va continua să se miște astfel în cerc.

- În starea de setare, fiecare apăsare a acestui buton va reduce întârzierea cu 10 minute. Dacă apăsăți acest buton fără a elibera, programul va reduce rapid timpul de întârziere până la timpul maxim de întârziere. În acest moment, programul va reveni la timpul minim inițial de întârziere și va continua să se miște astfel în cerc.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate părțile aparatului de pâine.
2. Setați aparatul de făcut pâine pe modul COACERE și coaceți gol timp de aproximativ 10 minute. Apoi lăsați-l să se răcească și curățați din nou toate părțile detașate.
3. Uscați bine toate piesele și asamblați-le, aparatul este gata de utilizare.

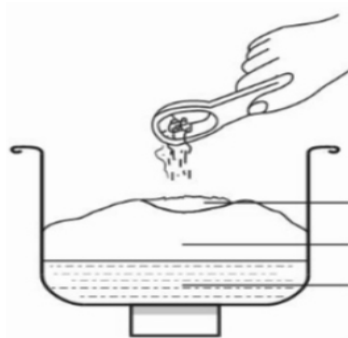
NOTĂ: Aparatul poate emite puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri în curând. Asigurați-vă că aparatul are o ventilație suficientă.

CUM SE UTILIZA

1. Ridicați tava de pâine de pe corpul principal rotind tigaia în sens invers acelor de ceasornic.
2. Aliniați orificiul oblat de la lama de frământare la poziția corespunzătoare a axei rotative din tava de pâine și fixați-l în poziția corespunzătoare.



3. Turnați apă în tava de pâine și adăugați restul ingredientelor în tava de pâine la comandă. Asigurați-vă că se adaugă praf de drojdie deasupra făinii și nu amestecați praful de drojdie cu apă, zahăr și sare, altfel activarea drojdiei va fi slăbită sau nu poate fi funcțională.

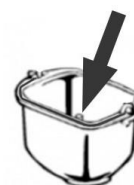


Pulbere de drojdie
Făină sau alte chestii
Amestec de apă, ulei, zahăr și sare

4. Introduceți tava de pâine în cameră și împingeți în jos, apoi rotiți tava în sensul acelor de ceasornic pentru a vă asigura că este blocată în poziție. Închideți capacul.
5. Conectați și porniți, ecranul afișează implicit setarea Meniului 1.
6. Apăsăți butonul „MENIU” până când este selectat programul dorit. Urmați selectarea mărimii pâinii apăsând „SIZE” și selectați culoarea crustei apăsând „CULOARE”.
7. Pentru a seta temporizatorul de întârziere, utilizați butonul „(+)” și „(-)” pentru a crește sau a micșora timpul în 10 minute, până când timpul total de întârziere maxim este de 15 ore.
Apăsăți butonul „START/STOP” pentru a porni, indicatorul luminos a clipit și aparatul de pâine pornește framanta. Pentru a întrerupe, apăsăți butonul „PAUZĂ”. Pentru a opri sau anula programul, apăsăți butonul „START/STOP” timp de 3-5 secunde.
8. La sfârșitul coacerii, aparatul emite un semnal sonor și programul pornește automat „Păstrați la cald”. Dacă nu doriți să scoateți pâinea imediat, perioada de menținere la cald va începe și va dura 1 oră.
9. Apăsând „Start/Stop” timp de 3 secunde, urmat de emiterea unui sunet sonor, „Keep Warm” este oprit.
10. Deconectați și scoateți tava de pâine din mașină folosind mânuși.
11. Întoarceți tigaia cu susul în jos și agitați de câteva ori pentru a elibera pâinea fiartă. Dacă pâinea este dificil de îndepărtat, încercați să loviți colțul tăvii de pâine pe o placă de lemn sau rotiți baza arborelui de sub tava de pâine.

SFAT

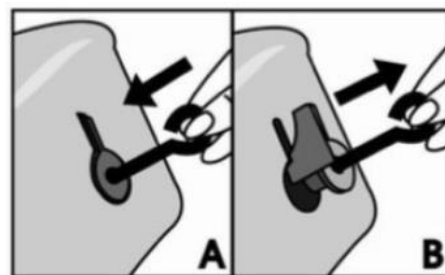
Pentru a preveni blocarea paletelor de frământare în aluat, aplicați o cantitate mică de ulei de gătit pe axul vasului înainte de a utiliza aparatul.



Lama de frământare poate să rămână blocată în pâine atunci când este scoasă.

În acest caz, utilizați accesoriul cârlig după cum urmează.

1. Introduceți cârligul în axa lamei de frământare (A)
2. Trageți ușor pentru a elibera lama de frământare (B).



DISPENSER AUTOMAT DE FRUCTE

(Numai programele 1-8, 11)

Programul setează fructele și cerealele pe care le poate arunca în tava de pâine la momentul potrivit. Cum se utilizează:

1. Deschideți capacul capacului, luați cutia de fructe apăsând mânerul cutiei de fructe și ridicați-l pentru a scoate cutia de fructe. (Ref imagine 1)
2. Deschideți cutia (Ref imagine 2)
3. Adăugați materialul de fructe apoi închideți capacul. (Ref imagine 3)
4. Așezați cei doi stâlpi în partea inferioară a suportului pentru cutie și împingeți mânerul cutiei cu fructe, până când acesta se fixează. (Ref imagine 4)



(1)



(2)



(3)



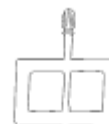
(4)

PREPARAREA INGHEȚATA (Numai cu accesoriul adecvat)

Vă rugăm să congelați găleata de înghețată în frigider pentru cel puțin 16 ore. După instalare, urmați complet ingredientele introduse și porniți programul 16. Vă rugăm să aveți grijă că înainte de pornire, dozatorul de fructe TREBUIE scos.

Instrucțiuni de instalare a atașamentului pentru înghețată

1. Montați mecanismul de angrenare pe axa rotativă și răsuciți-l ușor spre dreapta.
2. Puneți corpul bolului de răcire din plastic pe suportul de pe mecanismul de angrenare și răsuciți-l spre dreapta în poziție.
3. Puneți vasul de răcire în corpul de plastic.
4. Introduceți axul mixerului în deschiderea din partea interioară a capacului.
5. Coborâți capacul cu mixerul instalat pe corpul bolului de răcire din plastic, astfel încât să se potrivească inserțiile în caneluri. Răsuciți-l până când auziți un clic în poziție.



FUNCȚII SPECIFICE

Funcția de întârziere

Scopul este să aveți pâine proaspătă în dimineața următoare. De exemplu, acum este la 20:30 seara și doriți să aveți pâine gata pregătită dimineața la 7:00.

1. Calculați timpul de rezervare: ar trebui să fie de 10 ore și 30 de minute de la 20:30 până la 7:00.
2. Setati ora de rezervare Apăsati „+” și „-”, setati ora. După setarea orei, apăsați butonul „Start”.
Notă: Timpul afișat pe ecran este setat la 10 ore și 30 de minute, timpul incluzând prepararea pâinii. În dimineața următoare, la 7:00, puteți lua pâinea.

FUNCȚII SPECIFICE

Funcția de întârziere

Scopul este să aveți pâine proaspătă în dimineața următoare. De exemplu, acum este la 20:30 seara și doriți să aveți pâine gata pregătită dimineața la 7:00.

1. Calculați timpul de rezervare: ar trebui să fie de 10 ore și 30 de minute de la 20:30 până la 7:00.
2. Setati ora de rezervare Apăsati „+” și „-”, setati ora. După setarea orei, apăsați butonul „Start”.
Notă: Timpul afișat pe ecran este setat la 10 ore și 30 de minute, timpul incluzând prepararea pâinii. În dimineața următoare, la 7:00, puteți lua pâinea.

Sfaturi pentru funcția de întârziere:

1. Când utilizați funcția de rezervare, nu puneți ouă deoarece aceasta va afecta gustul pâinii, deoarece rezervarea este prea lungă.

Funcția de memorie la deconectarea ocazională a energiei electrice

1. Această unitate deține o memorie de 15 minute până la deconectarea ocazională de electricitate: după pornirea aparatului de pâine, dacă a avut loc o deconectare ocazională de electricitate și durata acesteia nu este mai mare de 15 minute, reconectarea energiei electrice ar face ca aparatul de pâine să continue să funcționeze. După reconectarea energiei electrice, timpul de lucru ar putea fi modificat și să nu fie egal cu timpul inițial stabilit înainte: Timpul de lucru real = timpul de deconectare a energiei electrice + timpul de lucru inițial stabilit înainte
2. Dacă durata deconectării de la electricitate este mai mare de 15 minute, aparatul de făcut pâine nu poate continua să funcționeze pe baza timpului stabilit de dvs. înainte.

Păstrați-vă cald

Pentru a vă ușura utilizarea, aparatul de făcut pâine este susținut de funcția de conservare a căldurii. Când pâinea sau alte gustări sunt terminate și nu sunt scoase la timp, „Keep Warm” se poate menține proaspăt la o anumită temperatură.

1. După ce pâinea este gata, programul intră automat în „Păstrați cald” cu „.”. Timpul maxim de conservare este de 1 oră. „Keep Warm” va fi închis atunci când semnalul intermitent emite sunet.
2. Apăsati direct On/Off timp de 3 secunde până când se emite un sunet, apoi „Keep Warm” se închide.

INGREDIENTE

Apă

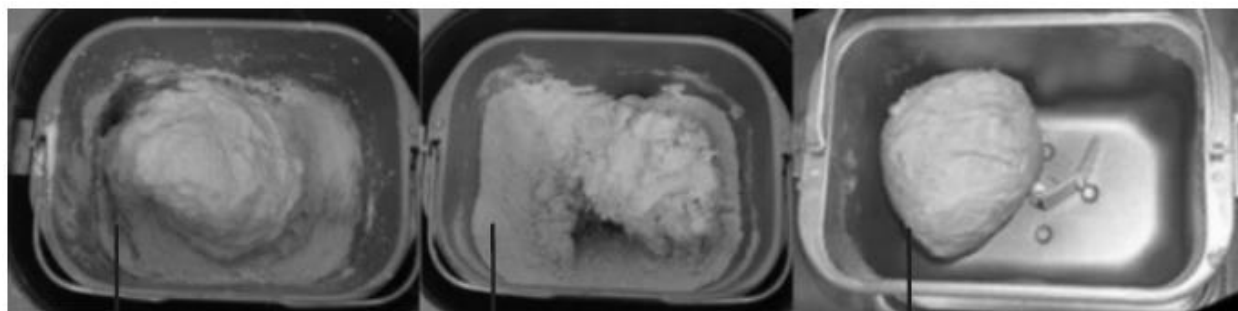
- Utilizați întotdeauna apă caldă, cu excepția cazului în care există alte informații într-o rețetă.

Făină

- Făina folosită ar trebui să fie făină de grâu, făină albă, făină de grâu integral, făină de pâine de grâнар sau făină de pâine.
- Nu folosiți făină auto- crescătoare deoarece pâinea nu va crește și va avea textură sfărâncioasă.

Raportul amestecului de apă și făină

- Diferite făinuri au o absorbție diferită de apă. Vă rugăm să ajustați cantitatea de apă în funcție de tipul de făină folosit.



Prea multă apă

Prea puțină apă

Suficientă apă

- Când se adaugă prea multă apă, aluatul va deveni atât de moale încât nu poate fi rotunjit și chiar devine lipicios. Pâinea bună trebuie să fie pe jumătate rotunjită. La 5 minute după ce ați adăugat apă, aluatul este încă umed și lipicios, vă rugăm să continuați să adăugați una sau două linguri mari de făină și să frământați aluatul până când credeți că conținutul de apă al aluatului este adecvat.
- Dacă apa adăugată lipsește, după 5 minute de amestecare veți constata că făina uscată a rămas pe fundul tavii și aluatul nu s-ar fixa la o formă rotundă. La 5 minute după ce ați adăugat apă, aluatul este încă prea uscat, continuați să adăugați o lingură mare de apă și frământați aluatul până când credeți că conținutul de apă al aluatului este adecvat.

Zahăr

- Zahărul și îndulcitorii lichizi contribuie la culoarea pâinii, ajutând la adăugarea unui finisaj auriu crustei și oferă hrană pentru drojdie.
- Zahărul atrage umezeala, îmbunătățind calitățile de păstrare.

Pulbere de drojdie

- Vă rugăm să nu înlocuiți pulbere de drojdie cu pulbere de sodă. Pulberea de drojdie expirată sau lipsită de activare va afecta aparent textura moale și aspectul pâinii.

Unt sau ulei

- Utilizați unt sau margarină și ulei vegetal. Acolo unde o rețetă folosește cantități mari, astfel încât aroma să fie mai vizibilă, untul va oferi cel mai bun rezultat.
- Nu folosiți tartine cu conținut scăzut de grăsimi deoarece conțin până la 40% apă, nu au aceleași proprietăți.
- Folosiți ingrediente numai la temperatura camerei.

Sare

- Utilizați sare fină de masă sau sare de mare, nu sare măcinată grosier. Înlocuitorii cu conținut scăzut de sare sunt cel mai bine evitați, deoarece majoritatea nu conțin sodiu.
- Sarea întărește structura glutenului și face aluatul mai elastic.
- Sarea inhibă creșterea drojdiei pentru a preveni creșterea excesivă și oprește prăbușirea aluatului.
- Prea multă sare va împiedica aluatul să crească suficient.

ouă

- Ouăle pot fi adăugate pentru a îmbogăți aluatul, pentru a îmbunătăți culoarea pâinii și pentru a ajuta la adăugarea structurii și stabilității glutenului în timpul creșterii. Dacă folosiți ouă, reduceți în mod corespunzător conținutul de lichid. Puneți ouăle într-o cană de măsurat și completați cu lichid până la nivelul corect pentru rețetă.
- Evitați să folosiți ouă direct din frigider, deoarece poate inhiba acțiunea drojdiei.

DETALII PROGRAMUL SELECTAT

Meniu	Culoare (Color)	Dimensiune (Rozmiar)	Se amestecă 1	Odihnă	Se amestecă 2	Fermentul 1	Fermentul 2	Fermentul 3	Coace	Temperatură
1. De bază	Aprinde	500 g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Mediu	500 g							00:45	115 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Întuneric	500 g							00:45	123 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
2. franceza	Aprinde	500 g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Mediu	500 g							00:48	125 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Întuneric	500 g							00:48	133 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
3. Dulce	Aprinde	500 g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Mediu	500 g							00:48	110 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Întuneric	500 g							00:48	118 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
4. Întregul Grâu	Aprinde	500 g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Mediu	500 g							00:55	115 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Întuneric	500 g							00:55	123 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	

Meniu	Culoare (Color)	Dimensiune (Rozmiar)	Se amestecă 1	Odihnă	Se amestecă 2	Fermentul 1	Fermentul 2	Fermentul 3	Coace	Temperatură
5. Multigranule	Aprinde	500 g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Mediu	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Întuneric	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
6. Lăptos Pâine	Aprinde	500 g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Mediu	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Întuneric	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
7. Zahăr Gratuit	Aprinde	500 g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Mediu	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Întuneric	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
8. Repede	Aprinde	500 g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Mediu	500 g							00:45	120 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Întuneric	500 g							00:45	128 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	

Meniu	Culoare (Cotor)	Dimensiune (Rozmiar)	Se amestecă 1	Odihnă	Se amestecă 2	Fermentul 1	Fermentul 2	Fermentul 3	Coace	Temperatură
9. Tort	Aprinde	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Mediu									104 °C
	Întuneric									107 °C
10. Aluat	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Păine Aluat	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

IMPORTANT: Procesul de fermentare se realizeaza la 35°C (+/-5°C).

RETETE RECOMANDATE

1. Grâu

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Unt natural	250 ml	380 ml	500 ml
Ulei	½ linguriță	1 lingura	1 lingura
Sare	½ linguriță plată	1 lingură plată	1 lingură plată
Miere sau zahăr	½ linguriță plată	½ linguriță plată	½ linguriță plată
Faina de paine de grau, tip 750	300 g	400 g	600 g
Pulbere de drojdie	½ linguriță	2 lingurite	2 ½ linguriță

2. Franceză

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	155 ml	230 ml	300 ml
Unt	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	½ linguriță	½ linguriță	1 lingura
Făină	250 g	375 g	500 g
Pulbere de drojdie	1 lingura	1 ¼ linguriță	1 ½ linguriță

3 Dulce

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	160 ml	240 ml	310 ml
Unt	2 linguri	2 linguri	4 linguri
Sare	½ linguriță	½ linguriță	½ linguriță
Zahăr	4 linguri	6 linguri	8 linguri
Lapte praf	2 linguri	3 linguri	4 linguri
Făină	250 g	375 g	510 g
Esențe	Puțin	Puțin	Puțin
Pulbere de drojdie	1 ¼ linguriță	1 ¼ linguriță	1 ¼ linguriță

4. Grâu integral

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	165 ml	250 ml	330 ml
Ulei	½ linguriță	1 lingura	1 lingura
Sare	1 lingura	1 ½ linguriță	1 ½ linguriță
Făină de grâu, tip 650	80 g	120 g	150 g
Făină de speltă integrală	150 g	230 g	300 g
Tarate de ovaz	25 g	40 g	50 g
Pulbere de drojdie instantanee	1 lingura	1 ½ linguriță	1 ½ linguriță

5. Multigranule

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	150 ml	230 ml	300 ml
Otet de mere	30 ml	40 ml	55 ml
Unt	½ linguriță	1 lingura	1 lingura
Sare	1 ½ linguriță	1 ½ linguriță	2 lingurite
Miere sau zahăr	½ linguriță	½ linguriță	½ linguriță
Faina de paine de grau, tip 650-750	130 g	190 g	250 g
Făină de speltă integrală	80 g	115 g	150 g
Hrișcă neprăjită	50 g	75 g	100 g
Seminte de in	20 g	30 g	40 g
Floarea soarelui decojită	10 g	15 g	20 g
susan alb	20 g	30 g	40 g
Pulbere de drojdie	½ linguriță	2 lingurite	2 ½ linguriță

6. Pâine Lăptoasă

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	160 ml	240 ml	310 ml
Unt	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Zahăr	1 lingura	1 lingura	2 linguri
Ou	1	1	1
Lapte praf	2 linguri	3 linguri	5 linguri
Făină	300 g	400 g	520 g
Pulbere de drojdie	1 lingura	1 ¼ linguriță	1 ½ linguriță

7. Fara zahar

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă	150 ml	240 ml	310 ml
Unt	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	1 lingura	1 lingura	2 lingurite
Ou	1	1	1
Lapte praf	2 linguri	3 linguri	4 linguri
Făină	300 g	450 g	550 g
Xilitol	3 linguri	4 linguri	6 linguri
Pulbere de drojdie	1 lingura	1 ¼ linguriță	1 ½ linguriță

8. Rapid

Ingrediente	1,0 lb	1,5 lb	2,0 lb
Apă (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Unt	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	1 lingura	1 lingura	1 lingura
Zahăr	1 lingura	2 linguri	3 linguri
Lapte praf	2 linguri	3 linguri	5 linguri
Făină	300 g	400 g	520 g
Pulbere de drojdie	2 lingurite	3 lingurite	4 lingurite

9. Tort

Ingrediente	
Ou	4 buc
Unt	100 g
Zahăr	150 g
Sare	1 lingura
Faina de tort	380 g
Pudră de sifon	3.5 g

10. Aluat

Ingrediente	
Apă	280 ml
Unt	2 linguri
Ou	2 buc
Sare	1 + 1/3 linguriță
Zahăr	1 lingura
Făină	460 g

11. Aluat de paine

Ingrediente	
Apă	240 ml
Unt	2 linguri
Sare	1 ½ linguriță
Zahăr	1 lingura
Făină	400 g
Pulbere de drojdie	1 ½ linguriță

12. Mochi

Ingrediente	
Apă	300 ml
Orez	500 g

13. Terci

Ingrediente	
Ovăz	150 g
Lapte sau apă rece	750 ml
Miere sau zahăr	3 lingurite
Nuci tocate preferate*	30 g
Scorțișoară*	1 lingură plată

*Ingrediente optionale

Adăugați fructele preferate după ce scoateți terciul din aparat.

14. Gem

Ingrediente	
Portocale	600 g
Zahăr	300 g
Gelatina sau Praf de budincă	50 g

15. Iaurt – durata implicită a programului este de 8 ore. Poate fi reglat în intervalul de la 5 ore la 13 ore folosind butoanele „+/-”. După setarea orei dorite, apăsați de două ori butonul „START”. Programul funcționează la 36°C.

Ingrediente	
Lapte	350 ml
Iaurt	50 g
Zahăr	10 lingura

16. Înghețată

Ingrediente	
Lapte	200 ml
Frisca pentru frisca	50 ml
Zahăr	3 linguri
Pulbere de porumb	1 lingura
Pudră de coco	4 linguri

17. Rousong

Ingrediente	
Carne	500 g

Usturoi, Ghimbir, Ceba, Condimente

- Se fierbe apa si se adauga carnea, usturoiul, ghimbirul si ceapa pana cand carnea este fiarta.
- Scoateți carnea și tăiați-o în bucăți mici.
- Folosiți o furculiță sau o rolă pentru aplatiza carnea.
- Puneți în tava de pâine și amestecați cu condimente și selectați programul 17.

18. Stir Fry – Durata implicită a programului este de 15 minute. Poate fi reglat în intervalul de la 5 minute la 45 de minute folosind butoanele „+/-”. După setarea orei dorite, apăsați de două ori butonul „START”. Programul funcționează la 100°C.

Această funcție este în principal de a prăji arahide, boabe de soia, migdale și alte nuci. În funcție de cantitatea de fructe uscate, setați timpul potrivit.

19. Coace

Nu există nicio etapă de frământare sau de creștere pentru acest program. Această funcție este utilă pentru coacerea prăjiturilor preparate prin metode convenționale sau pentru adăugarea unui timp suplimentar de coacere la sfârșitul altui program, în cazul în care pâinea necesită o rumenire suplimentară. Durata implicită a programului este de 10 minute. Poate fi reglat în intervalul de la 10 min până la 1h10 min folosind butoanele „+/-”. După setarea orei dorite, apăsați de două ori butonul „START”. În funcție de setarea de rumenire a crustei selectată, programul funcționează la: 105°C, 115°C, respectiv 123°C.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Păstrați aparatul curat

1. Deconectați aparatul și deconectați electricitatea înainte de curățare.
2. Nu utilizați tampoane abrazive de curățat sau unelte metalice.
3. Vă rugăm să nu utilizați detergenți abrazivi și lichide corozive pentru curățare.
4. Nu folosiți mașina de spălat vase pentru a curăța tava de pâine sau lama de frământat. Spălarea vaselor le poate deteriora stratul antiaderent.

Păstrați accesoriile curate

1. Scoateți paleta de frământare de pe axa bolului imediat după fiecare utilizare.
2. După fiecare utilizare, curățați toate accesoriile folosite și axa bolului pentru a evita acumularea de murdărie.
3. Dacă lama de frământare este prinsă de tigaie și nu se desprinde, puteți turna o cantitate adecvată de apă pentru a se înmuia o vreme și apoi scoateți lama de frământat.
4. Dacă nu utilizați unitatea pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să curățați accesoriile întregi și să le depozitați corespunzător.

Depozitare

1. Temperatura adecvată pentru utilizare este de -10°C~40°C.
2. Umiditatea relativă a aerului trebuie să fie mai mică de 95%, iar temperatura ar trebui să fie de 25°C.
3. Temperatura adecvată pentru depozitare este de -40°C~60°C.
4. Fără gaz inflamabil, gaz corosiv sau praf conducător în aer.

GHID DE DEPUNERE

Defecte	Cauza posibila	Soluție
1. Aparatul nu funcționează	Verificați dacă conectați la priză	Apăsați „START/STOP” și Bread Maker începe să funcționeze
	Verificați dacă funcționarea este întârziată	Indicatorul „.” clipește și numărătoarea inversă începe să funcționeze
2. Sunete anormal	În tava de pâine se află o gură de umpluturi tari sau firimituri	Scoateți tot ce se găsește în interiorul unității înainte de a reporni
	Blocați tigaia în poziție	Puneți din nou tava de pâine în poziție
3. Miros/gust anormal	Cablu de sârmă deteriorat	Țineți cablul de sârmă departe de obiecte încălzite
	A rămas ceva pe tubul de încălzire	Îndepărtați materia rămasă pe tubul de încălzire
4. LED-ul indică „LLL”	Temperatura din interiorul unității mai mică de -10°C	Utilizați unitatea în mediul înconjurător la -10°C~40°C
5. LED-ul indică „HHH”	Temperatura din interiorul unității mai mare de 40°C	Răciți unitatea la temperatura camerei
6. LED-ul indică „EE0” sau „EE1”	Defect la senzor	Contactați centrul de service Yoer autorizat
7. Pâinea este parțial crudă	Apa nu este suficientă sau temperatura apei prea ridicată	Utilizați cantitatea potrivită de apă caldă
	Rata materialului este greșită	Consultați rețetele recomandate
8. Top umflat-ciuperci ca în aparență	Prea multa drojdie	Reduceți drojdia cu ¼ linguriță
	Prea mult zahăr	Reduceți zahărul cu 1 linguriță
	Prea multa făina	Reduceți făina cu 6 până la 9 lingurițe
	Prea multa sare	Utilizați cantitatea de sare recomandată în rețetă
	Vreme caldă, umedă	Reduceți lichidul cu 15 ml/3 lingurițe și drojdia cu ¼ linguriță
9. Pâinea este arsă	Funcționare defectuoasă a aparatului de pâine	Contactați centrul de service Yoer autorizat
10. Pâinea nu crește suficient	Pâinea integrală va fi mai mică decât pâinea albă din cauza mai puține proteine care formează gluten în făina integrală.	Situație normală, fără soluție
	Zahăr omis sau adăugat insuficient	Asamblați ingredientele așa cum este listat în rețetă
	Nu se adaugă suficientă drojdie sau prea veche	Măsurați cantitatea recomandată și verificați data de expirare din ambalaj
	Ciclu rapid de pâine ales	Acest ciclu produce pâini mai mici
	Drojdia și zahărul au intrat în contact unele cu altele înainte de ciclul de frământare	Asigurați-vă că rămân separate atunci când sunt adăugate în tava de pâine

ROMÂNĂ

10. Pâinea nu crește suficient	Tip greșit de drojdie folosit	Pentru cel mai bun rezultat, utilizați doar drojdie cu acțiune rapidă „amestecare ușor”.
11. Pâini plate fără creștere	Drojdia omisă	Asamblați ingredientele așa cum este listat în rețetă
	Prea multa sare adaugata	Utilizați cantitatea recomandată
	Dacă utilizați temporizator, drojdia s-a umezit înainte de a începe procesul de preparare	Pune ingredientele uscate în colțurile tigaii. Faceți ușor bine în centrul ingredientelor uscate pentru drojdie pentru a o proteja de lichide
12. Partea superioară și laterală se prăbușește	Prea mult lichid	Adăugați puțină făină sau reduceți lichidul cu 15 ml/3 lingurițe
	Umiditatea ridicată și vremea caldă pot face ca aluatul să crească prea repede	Răciți apa sau adăugați lapte direct din frigider
	Prea multa drojdie	Utilizați cantitatea recomandată în rețetă sau încercați un ciclu mai rapid data viitoare
13. Top nodur, înnodat – nu neted	Blatul pâinii poate să nu aibă o formă perfectă, însă acest lucru nu afectează aroma minunată sau pâinea	Asigurați-vă că aluatul este făcut în cele mai bune condiții posibile

MEDIU

■ Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Vă rugăm să contactați municipalitatea locală pentru cel mai apropiat punct de colectare.

GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport. Garanția nu se aplică defectelor care rezultă din uzura naturală a componentelor sau nici materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și o dovadă de cumpărare.

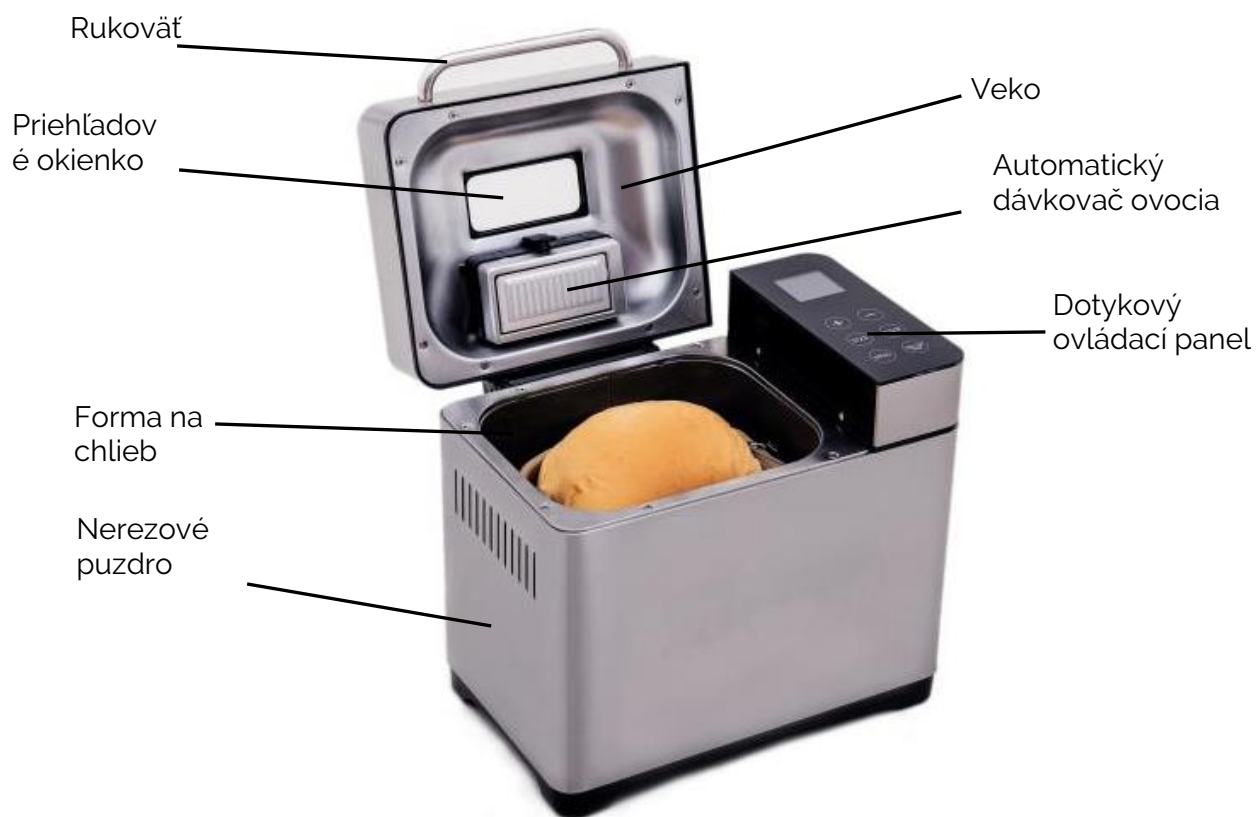
DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Kedy použitím elektrické spotrebiče, základné bezpečnosť prevencia treba vždy dodržiavať, vrátane nasledujúci:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie.
2. Uistite sa, že napätie vašej zásuvky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
3. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením osôb neponárajte kábel, zástrčku ani jednotku do vody alebo inej tekutiny.
4. Keď ho nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky. Pred nasadením alebo zložením dielov a pred čistením.
5. Pri používaní spotrebiča je potrebný prísny dohľad. Udržujte spotrebič mimo dosahu detí.
6. Na ochranu pred rizikom úrazu elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky ani kryt do vody alebo iných tekutín.
7. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť servisný zástupca výrobcu, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
8. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, ani sa nedotýkajte horúceho povrchu.
9. Spotrebiče nie sú určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
10. Očistite povrchy prichádzajúce do kontaktu s potravinami.
11. Neumiestňujte na horúce plynové alebo elektrické horáky alebo vyhrievanú rúru ani do ich blízkosti.
12. Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi tekutinami musíte byť mimoriadne opatrní.
13. Počas pečenia sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých alebo rotujúcich častí stroja.
14. Spotrebič nikdy nezapínajte bez správne vložených surovín naplnených nádobou na chlieb.
15. Nikdy neudierajte nádobu na hornú časť alebo okraj, aby ste ju vybrali, mohlo by to poškodiť nádobu na chlieb.
16. Ak chcete zariadenie odpojiť, VYPNITE zariadenie a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
17. Jednotku neprevádzkujte bez nádoby na chlieb umiestnenej v komore, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.

18. Počas používania nevkladajte ruky/prsty do nádoby na chlieb.
19. Pekáreň na chlieb musí byť uzemnená v bezpečí.
20. Spotrebič nepoužívajte na iné ako určené použitie.
21. Nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
22. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
23. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie.

POZNAJ SVOJHO PEKÁRA CHLEBA



Panvica na chlieb



Hnetací nôž



Odmerka



Odmerná lyžica



Háčik



Technické údaje:

Síla	710 W
Napätie / Frekvencia	220-240V~50/60Hz
Počet programov	19
Časovač	15h

OVĽÁDACÍ PANEL

PONUKA: Keď vyberiete jednu z ponuky 1-19 zobrazenej v ovládacom paneli, indikátor LCD zobrazí príslušné nastavenie:

1. Základné	5. Mliečna homoľa	11. Chlieb Cesto	16. Ľad Krém
2. francúzsky	6. Cukor Zadarmo	12. Moči	17. Rousong
3. Sladké	7. Rýchlo	13. Kaša	18. Miešajte Fry
4. Celý Pšenica	8. Koláč	14. Džem	19. Pečieme
5. Viaczrné	9. Cesto	15. Jogurt	

UPOZORNENIE: Programy 10 a 11 miesia iba cesto, s výnimkou procesu pečenia.

VEĽKOSŤ (ROZMIAR): V stave nastavenia veľkosti bochníka vyberte jednu z 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS ako hmotnosť chleba. Okrem ponuky 9-19 sa „veľkosť“ nedá upraviť.

FARBA (KOLOR): Vyberte farbu kôrky (Svetlá / Stredná / Tmavá) stlačením tlačidla „KOLOR“ jeden po druhom v kruhu a v hornej časti sa zobrazí zodpovedajúca značka.

ŠTART/STOP/PAUZA (ŠTART/STOP/PAUZA): Stlačením tohto tlačidla pozastavíte, spustíte a zastavíte prevádzkovú pekáreň, ozve sa bzučiak. Keď pekáreň začne pracovať, vyhnite sa výnimočnému kontaktu alebo kolízii, tento výkon spustí funkciu „Exceptional Stop“ ako ochranný výkon. Keď toto tlačidlo stlačíte na 1 sekundu, znamená to pauzu alebo spustenie, ak tlačidlo podržíte 3-5 sekúnd, kým nezaznie „Buzz“, znamená to zastavenie.

TIP: Ak chcete zrušiť daný program, podržte tlačidlo „STOP“, čím obnovíte nastavenia.

FUNKCIA ONESKORENIA (iba programy 1-8, 10-12)

• V stave nastavenia každé stlačenie tohto tlačidla pridá 10 minút oneskorenia. Ak toto tlačidlo stlačíte bez uvoľnenia, program rýchlo pridá čas oneskorenia až o 15 hodín maximálneho času oneskorenia. V tomto momente by sa program vrátil na pôvodnú minimálnu dobu oneskorenia a pokračoval by v takomto pohybe v kruhu.

- V stave nastavenia každé stlačenie tohto tlačidla zníži oneskorenie o 10 minút. Ak stlačíte toto tlačidlo bez uvoľnenia, program rýchlo skráti čas oneskorenia až na maximálny čas oneskorenia. V tomto momente by sa program vrátil na pôvodnú minimálnu dobu oneskorenia a pokračoval by v takomto pohybe v kruhu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky časti pekárne na chlieb.
2. Pekáreň nastavte na režim PEČENIE a pečte naprázdno asi 10 minút. Potom nechajte vychladnúť a opäť vyčistite všetky oddelené časti.
3. Všetky diely dôkladne osušte a zostavte, prístroj je pripravený na použitie.

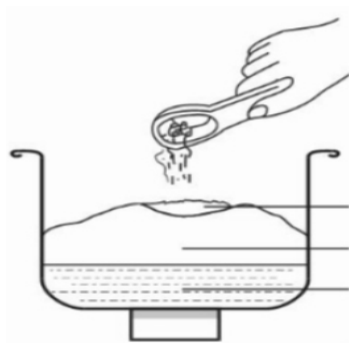
POZNÁMKA: Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať mierny dym a charakteristický zápach. Je to normálne a čoskoro to prestane. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.

AKO POUŽÍVAŤ

1. Zdvihnite nádobu na chlieb z hlavného tela otáčaním nádoby proti smeru hodinových ručičiek.
2. Zarovnajzte sploštený otvor na hnetacom noži do zodpovedajúcej polohy otočnej osi v chlebovej nádobe a zaistite vo vhodnej polohe.



3. Nalejte vodu do formy na chlieb a pridajte ostatné ingrediencie do formy podľa objednávky. Uistite sa, že nad múku je pridaný droždie a nemiešajte droždie s vodou, cukrom a soľou, inak aktivácia kvasiniek bude oslabená alebo nebude fungovať.



Kvasnicový prášok
Múka alebo iné veci
Zmes vody, oleja, cukru a soli

4. Vložte nádobu na chlieb do komory a zatlačte nadol, potom nádobu otočte v smere hodinových ručičiek, aby ste sa uistili, že je zaistená v polohe. Zatvorte veko.
5. Zapojte a zapnite, na obrazovke sa zobrazí predvolené nastavenie Menu 1.
6. Stláčajte tlačidlo „MENU“, kým sa nevyberie požadovaný program. Následne zvolte veľkosť bochníka stlačením „VEĽKOSŤ“ a zvolte farbu kôrky stlačením „FARBA“.
7. Ak chcete nastaviť časovač oneskorenia, použite tlačidlo (+) a (-) na zvýšenie alebo zníženie času o 10 minút, až do maximálneho celkového času oneskorenia 15 hodín.
Stlačte tlačidlo "START/STOP" pre spustenie, kontrolka zabliká a pekáreň sa spustí miesiť. Pre pozastavenie stlačte tlačidlo "PAUSE". Ak chcete program zastaviť alebo zrušiť, stlačte tlačidlo „START/STOP“ na 3-5 sekúnd.
8. Na konci pečenia prístroj vydá zvuk bzučiaka a program sa automaticky spustí „Keep Warm“. Ak nechcete chlieb vybrať ihneď, spustí sa obdobie udržiavania tepla a potrvá 1 hodinu.
9. Stlačením tlačidla "Start/Stop" na 3 sekundy, po ktorom zaznie bzučiak, sa "Keep Warm" zastaví.
10. Odpojte a vyberte nádobu na chlieb zo stroja pomocou rukavíc.
11. Otočte panvicu hore dnom a niekoľkokrát zatrasť, aby sa uvarený chlieb uvoľnil. Ak sa chlieb ťažko vyberá, skúste poklepať roh formy na drevenú dosku alebo otočte základňu hriadeľa pod nádobou na chlieb.

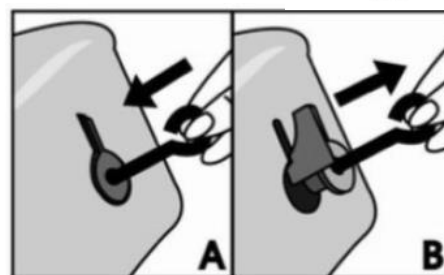
TIP

Aby ste zabránili uviaznutiu hnetacieho háku v ceste, pred použitím zariadenia naneste na hriadeľ misky malé množstvo kuchynského oleja.



Pri vyklopení môžu v chlebe zostať zaseknuté hnetie.
V tomto prípade použite príslušenstvo s háčikom nasledovne.

1. Vložte hák do osi hnetacieho noža (A)
2. Jemným potiahnutím uvoľníte hnetací nôž (B).



AUTOMATICKÝ DÁVKOVAČ OVOCIA

(Iba programy 1-8, 11)

Program nastavil, že ovocie a obilný materiál sa môže v správny čas hodiť do formy na chlieb. Ako používať:

1. Otvorte kryt veka, uchopte krabicu s ovocím stlačením rukoväte krabice s ovocím a zdvihnutím vyberte krabicu s ovocím. (Ref. obrázok 1)
2. Otvorte krabicu (Ref. obrázok 2)
3. Pridajte ovocný materiál a potom zatvorte kryt. (Referenčný obrázok 3)
4. Umiestnite dva stĺpiky do spodnej časti držiaka debny a zatlačte rukoväť škatule na ovocie, kým sa nezapne veko. (Referenčný obrázok 4)



(1)



(2)



(3)



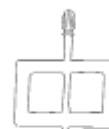
(4)

VÝROBA ZMRZLINY (iba so správnym príslušenstvom)

Zmrazte vedro na zmrzlinu do chladničky aspoň na 16 hodín. Po úplnej inštalácii postupujte podľa vložených ingrediencií a spustíte program 16. Pozor, pred spustením MUSÍTE vybrať dávkovač ovocia.

Návod na inštaláciu nástavca na zmrzlinu

1. Nasadte prevodový mechanizmus na otočnú nápravu a mierne ho otočte doprava.
2. Plastové telo chladiacej misy nasadte na uchytienie na prevodovom mechanizme a otočte ho doprava na miesto.
3. Vložte chladiacu miskú do plastového tela.
4. Vložte hriadeľ mixéra do otvoru na vnútornej strane krytu.
5. Znížte kryt s mixérom nainštalovaným na plastovom telese chladiacej misy tak, aby zapadli vložky do drážok. Otáčajte ho doprava, kým nebudete počuť, že zapadne na miesto.



ŠPECIFICKÉ FUNKCIE

Funkcia časového oneskorenia

Účelom je, aby ste mali na druhý deň ráno čerstvý chlieb. Napríklad, teraz je večer o 20:30 a ráno o 7:00 si prajete mať hotový chlieb.

1. Výpočet času rezervácie: Mal by byť 10 hodín a 30 minút od 20:30 do 7:00.
 2. Nastavenie času rezervácie Stlačte „+“ a „-“, nastavte čas. Po nastavení času stlačte tlačidlo „Štart“.
- Poznámka: Čas zobrazený na obrazovke je nastavený na 10 hodín a 30 minút, čas zahŕňa prípravu chleba. Na druhý deň ráno o 7:00 si môžete dať chlieb.

ŠPECIFICKÉ FUNKCIE

Funkcia časového oneskorenia

Účelom je, aby ste mali na druhý deň ráno čerstvý chlieb. Napríklad teraz je večer o 20:30 a ráno o 7:00 si prajete mať hotový chlieb.

1. Výpočet času rezervácie: Mal by byť 10 hodín a 30 minút od 20:30 do 7:00.
2. Nastavenie času rezervácie Stlačte „+“ a „-“, nastavte čas. Po nastavení času stlačte tlačidlo „Start“. Poznámka: Čas zobrazený na obrazovke je nastavený na 10 hodín a 30 minút, čas zahŕňa prípravu chleba. Na druhý deň ráno o 7:00 si môžete dať chlieb.

Tipy pre funkciu časového oneskorenia:

1. Pri použití funkcie rezervácie nevkladajte vajcia, pretože to ovplyvní chuť chleba ako príliš dlhá rezervácia.

Funkcia pamäte na občasné odpojenie elektriny

1. Táto jednotka uchováva 15 minút Pamäť na občasné odpojenie od elektriny: ak po spustení pekárne dôjde k občasnému odpojeniu elektriny a jeho trvanie nie je dlhšie ako 15 minút, opätovné zapojenie elektriny spôsobí, že pekáreň bude pokračovať v činnosti. Po opätovnom pripojení elektriny sa môže čas práce zmeniť a nebude sa rovnať pôvodne nastavenému času: Skutočný pracovný čas = čas odpojenia elektriny + pôvodný pracovný čas nastavený predtým
2. Ak je odpojenie od elektriny dlhšie ako 15 minút, pekáreň nemôže pokračovať v práci na základe toho, že ste predtým nastavili čas programu.

Udržujte v teple

Pre uľahčenie používania je pekáreň podporovaná funkciou tepelnej ochrany. Keď je chlieb alebo iné pochutiny hotové a nevyberiete ich včas, „Keep Warm“ ich udrží čerstvé pri určitej teplote.

1. Po dokončení chleba sa program automaticky prepne do režimu „Keep Warm“ s blikajúcim „.“. Maximálny čas na konzervovanie je 1 hodina. „Keep Warm“ sa zatvorí, keď prerušovaný signál vydá zvuk.
2. Priamo stlačte tlačidlo On/Off na 3 sekundy, kým nezaznie bzučiak, a potom sa funkcia „Keep Warm“ zavrie.

INGREDIENCIE

Voda

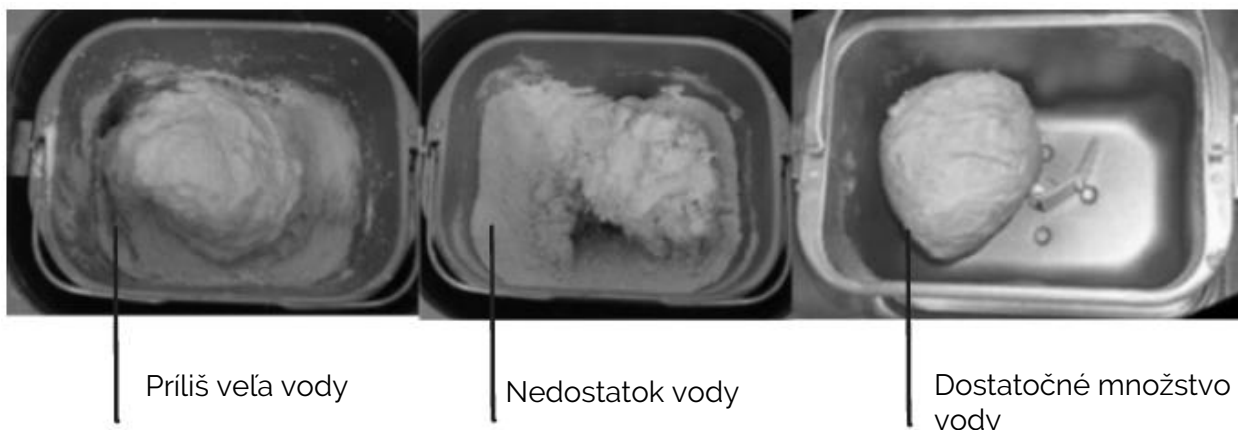
- Vždy používajte vlažnú vodu, pokiaľ v recepte nie sú iné informácie.

Múka

- Použitá múka by mala byť pšeničná múka, biela múka, celozrnná múka, chlebová múka alebo chlebová múka.
- Nepoužívajte samokypriacu múku, pretože chlieb nekysne a bude sa drobiť.

Pomer zmesi vody a múky

- Rôzne múky majú rôznu absorpciu vody. Množstvo vody upravte podľa druhu použitej múky.



- Keď pridáte príliš veľa vody, cesto zmäkne, že sa nedá zaobliť a dokonca sa stane lepkavým. Dobrý chlieb by mal byť do polovice okrúhly. 5 minút po pridaní vody je cesto stále vlhké a lepkavé, pokračujte v pridávaní jednej alebo dvoch veľkých lyžíc múky a miesťte cesto, kým si myslíte, že obsah vody v ceste je primeraný.
- Ak pridanej vody chýba, po 5 minútach miešania zistíte, že na dne formy zostala suchá múka a cesto by sa nespevnilo do okrúhleho tvaru. 5 minút po pridaní vody je cesto ešte príliš suché, pokračujte v pridávaní veľkej lyžice vody a miesťte cesto, kým si nemyslíte, že je obsah vody v ceste primeraný.

Cukor

- Cukor a tekuté sladidlá prispievajú k farbe chleba, pomáhajú dodať kôrke zlatistú povrchovú úpravu a poskytujú potravu pre kvasinky.
- Cukor priťahuje vlhkosť a zlepšuje skladovacie vlastnosti.

Kvasnicový prášok

- Prosím, nenahrádzajte droždie práškom sódy. Kvasnicový prášok po expirácii alebo chýbajúca aktivácia zrejme ovplyvní mäkkú štruktúru a vzhľad chleba.

Maslo alebo olej

- Použite maslo alebo margarín a rastlinný olej. Ak sa v recepte používa veľké množstvo, takže chuť je výraznejšia, maslo poskytne najlepší výsledok.
- Nepoužívajte nízkotučné nátierky, pretože obsahujú až 40 % vody, nemajú rovnaké vlastnosti.
- Suroviny používajte iba pri izbovej teplote.

Sol'

- Používajte jemnú kuchynskú soľ alebo morskú soľ, nie hrubo mletú soľ. Náhradám s nízkym obsahom soli je lepšie sa vyhnúť, pretože väčšina neobsahuje sodík.
- Soľ posilňuje štruktúru lepku a robí cesto pružnejším.
- Soľ inhibuje rast droždia, aby sa zabránilo nadmernému kysnutiu a zastavilo sa stláčanie cesta.
- Príliš veľa soli zabráni dostatočnému nakysnutiu cesta.

Vajcia

- Na obohatenie cesta, zlepšenie farby chleba a na dodanie štruktúry a stability lepku počas kysnutia možno pridať vajcia. Ak používate vajcia, primerane znížte obsah tekutiny. Vajcia vložte do odmerky a doplňte tekutinou na správnu úroveň pre recept.
- Vyhnite sa používaniu vajec priamo z chladničky, môže to spomaliť činnosť kvasiniek.

PODROBNOSTI O VYBRANOM PROGRAME

Menu	Farba (farebná)	Veľkosť (Rozmiar)	Miešať 1	Oddych	Miešať 2	Fermentovať 1	Fermentovať 2	Fermentovať 3	Pecieme	Teplota
1. Základné	Svetlo	500 g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Stredná	500 g							00:45	115 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Tmavý	500 g							00:45	123 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
2. Francúzsky	Svetlo	500 g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Stredná	500 g							00:48	125 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Tmavý	500 g							00:48	133 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
3. Sladké	Svetlo	500 g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Stredná	500 g							00:48	110 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Tmavý	500 g							00:48	118 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
4. Celá Pšenica	Svetlo	500 g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Stredná	500 g							00:55	115 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Tmavý	500 g							00:55	123 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	

Menu	Farba (farebná)	Velkosť (Rozmiar)	Miešať 1	Oddych	Miešať 2	Fermentovať 1	Fermentovať 2	Fermentovať 3	Pečieme	Teplota
5. Viaczrnné	Svetlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Stredná	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
6. Mliečna Bochník	Svetlo	500 g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Stredná	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
7. Cukor Zadarmo	Svetlo	500 g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Stredná	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Tmavý	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
8. Rýchlo	Svetlo	500 g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Stredná	500 g							00:45	120 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Tmavý	500 g							00:45	128 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	

Menu	Farba (farebná)	Veľkosť (Rozmiar)	Miešať 1	Oddych	Miešať 2	Fermentovať 1	Fermentovať 2	Fermentovať 3	Pecieme	Teplota
9. Torta	Svetlo	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Stredná									104 °C
	Tmavý									107 °C
10. Cesto	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Chlieb Cesto	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

DÔLEŽITÉ: Proces fermentácie prebieha pri 35°C (+/-5°C).

ODPORÚČANÉ RECEPTY

1. Pšenica

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Prírodný cmar	250 ml	380 ml	500 ml
Olej	½ lyžice	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Soľ	½ plochej lyžičky	1 plochá lyžička	1 plochá lyžička
Med alebo cukor	½ plochej lyžičky	½ plochej lyžičky	½ plochej lyžičky
Pšeničná chlebová múka, typ 750	300 g	400 g	600 g
Kvasnicový prášok	½ lyžičky	2 lyžičky	3 ½ lyžičky

2. francúzsky

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	155 ml	230 ml	300 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	½ lyžičky	½ lyžičky	1 lyžička
Múka	250 g	375 g	500 g
Kvasnicový prášok	1 lyžička	1 ¼ lyžičky	1 ½ lyžičky

3. Sladké

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Soľ	½ lyžičky	½ lyžičky	½ lyžičky
Cukor	4 polievkové lyžice	6 polievkových lyžíc	8 polievkových lyžíc
Mlieko v prášku	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Múka	250 g	375 g	510 g
Esencie	Trochu	Trochu	Trochu
Kvasnicový prášok	1 ¼ lyžičky	1 ¼ lyžičky	1 ¼ lyžičky

4. Celozrnná pšenica

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Olej	½ lyžice	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Soľ	1 lyžička	1 ½ lyžičky	1 ½ lyžičky
Pšeničná múka, typ 650	80 g	120 g	150 g
Celozrnná špaldová múka	150 g	230 g	300 g
Ovsené otruby	25 g	40 g	50 g
Instantný kvasnicový prášok	1 lyžička	1 ½ lyžičky	1 ½ lyžičky

5. Viaczrnné

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	230 ml	300 ml
Jablčný ocot	30 ml	40 ml	55 ml
Maslo	½ lyžice	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Soľ	1 ½ lyžičky	1 ½ lyžičky	2 lyžičky
Med alebo cukor	½ lyžičky	½ lyžičky	½ lyžičky
Pšeničná chlebová múka, typ 650-750	130 g	190 g	250 g
Celozrnná špaldová múka	80 g	115 g	150 g
Nepražená pohánka	50 g	75 g	100 g
Ľanové semienko	20 g	30 g	40 g
Lúpaná slnečnica	10 g	15 g	20 g
Biely sezam	20 g	30 g	40 g
Kvasnicový prášok	½ lyžičky	2 lyžičky	2 ½ lyžičky

6. Mliečna homoľa

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	160 ml	240 ml	310 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Cukor	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Vajcia	1	1	1
Mlieko v prášku	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	5 polievkových lyžíc
Múka	300 g	400 g	520 g
Kvasnicový prášok	1 lyžička	1 ¼ lyžičky	1 ½ lyžičky

7. Bez cukru

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda	150 ml	240 ml	310 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	1 lyžička	1 lyžička	2 lyžičky
Vajcia	1	1	1
Mlieko v prášku	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Múka	300 g	450 g	550 g
xylitol	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice	6 polievkových lyžíc
Kvasnicový prášok	1 lyžička	1 ¼ lyžičky	1 ½ lyžičky

8. Rýchlo

Ingrediencie	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
Maslo	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Mlieko v prášku	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice	5 polievkových lyžíc
Múka	300 g	400 g	520 g
Kvasnicový prášok	2 lyžičky	3 lyžičky	3 lyžičky

9. Koláč

Ingrediencie	
Vajcia	4 ks
Maslo	100 g
Cukor	150 g
Soľ	1 lyžička
Múka na koláč	380 g
Sóda v prášku	3,5 g

10. Cesto

Ingrediencie	
Voda	280 ml
Maslo	2 polievkové lyžice
Vajcia	2 ks
Soľ	1 + 1/3 lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica
Múka	460 g

11. Chlebové cesto

Ingrediencie	
Voda	240 ml
Maslo	2 polievkové lyžice
Soľ	1 ½ lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica
Múka	400 g
Kvasnicový prášok	1 ½ lyžičky

12. Mochi

Ingrediencie	
Voda	300 ml
Ryža	500 g

13. Kaša

Ingrediencie	
Ovos	150 g
Studené mlieko alebo voda	750 ml
Med alebo cukor	3 lyžičky
Oblúbené sekané orechy*	30 g
škoric*	1 plochá lyžička

*Voliteľné prisady

Po vybratí kaše zo spotrebiča pridajte svoje oblúbené ovocie.

14. Jam

Ingrediencie	
Oranžová	600 g
Cukor	300 g
Želatína resp Pudingový prášok	50 g

15. Jogurt – predvolená dĺžka programu je 8 hodín. Dá sa nastaviť v rozsahu 5h až 13h pomocou tlačidiel „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stlačte tlačidlo „ŠTART“. Program funguje pri 36°C.

Ingrediencie	
Mlieko	350 ml
Jogurt	50 g
Cukor	11 polievková lyžica

16. Zmrzlina

Ingrediencie	
Mlieko	200 ml
Smotana na šľahanie	50 ml
Cukor	3 polievkové lyžice
Kukuričný prášok	1 polievková lyžica
Kokosový prášok	4 polievkové lyžice

17. Rousong

Ingrediencie	
Mäso	500 g

Cesnak, Zázvor, Korenie, Korenie

- Varte vodu a pridajte do nej mäso, cesnak, zázvor a cibuľku, kým sa mäso neuvari.
- Mäso vyberieme a nakrájame na malé kúsky.
- Na sploštenie mäsa použite vidličku alebo valček.
- Vložte do formy na chlieb a premiešajte s korením a zvolte program 17.

18. Stir Fry – Predvolené trvanie programu je 15 minút. Dá sa nastaviť v rozsahu 5 minút až 45 minút pomocou tlačidiel „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stlačte tlačidlo „ŠTART“. Program funguje pri 100°C.

Táto funkcia je hlavne na smaženie arašidov, sóje, mandlí a iných orechov. Podľa množstva suchého ovocia nastavte vhodný čas.

19. Pečieme

Pre tento program nie je žiadna fáza miesenia alebo kysnutia. Táto funkcia je užitočná pri pečení koláčov pripravených konvenčnými metódami alebo pri pridávaní dodatočného času pečenia na konci iného programu, ak si chlieb vyžaduje ďalšie zhnednutie. Predvolená dĺžka trvania programu je 10 min. Dá sa nastaviť v rozsahu 10min až 1h10min pomocou tlačidiel „+/-“. Po nastavení požadovaného času dvakrát stlačte tlačidlo „ŠTART“. V závislosti od zvoleného nastavenia zhnednutia kôrky program funguje pri: 105 °C, 115 °C, 123 °C.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Udržujte spotrebič čistý

1. Pred čistením odpojte spotrebič a odpojte elektrickú energiu.
2. Nepoužívajte abrazívne drôtenky ani kovové nástroje.
3. Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a korozívne kvapaliny.
4. Na čistenie formy na chlieb ani hnetacie nože nepoužívajte umývačku riadu. Umývanie riadu môže poškodiť ich nepriľnavý povlak.

Udržujte príslušenstvo čisté

1. Ihneď po každom použití odstráňte hnetaciu lopatku z osi misy.
2. Po každom použití očistite celé použité príslušenstvo a os misy, aby ste zabránili hromadeniu nečistôt.
3. Ak sa hnetací nôž zachytí o panvicu a nedá sa odlepiť, môžete naliať primerané množstvo vody, aby ste na chvíľu vylúhovali a potom hnetací hák odňať.
4. Ak zariadenie dlhší čas nepoužívate, mali by ste vyčistiť celé príslušenstvo a správne ho uskladniť.

Skladovanie

1. Vhodná teplota na použitie je -10°C ~ 40°C .
2. Relatívna vlhkosť vzduchu by mala byť nižšia ako 95% a teplota by mala byť 25°C .
3. Vhodná teplota na skladovanie je -40°C ~ 60°C .
4. Žiadny horľavý plyn, korozívny plyn alebo vodivý prach vo vzduchu.

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Vady	Možná príčina	Riešenie
1. Spotrebič nefunguje	Skontrolujte, či je zástrčka do zásuvky	Stlačte tlačidlo „START/STOP“ a pekáreň chleba začne pracovať
	Skontrolujte, či nie je prevádzka oneskorená	Indikátor „.“ bliká a odpočítavanie začína fungovať
2. Abnormálny zvuk	V pekáci je podstielka tvrdých kúskov alebo omrvínok	Pred opätovným spustením odstráňte všetko, čo sa nachádza vo vnútri jednotky
	Zaistite panvicu na mieste	Znovu vložte nádobu na chlieb na miesto
3. Abnormálna vôňa/chuť	Poškodený drôtený kábel	Drôtený kábel držte ďalej od horúcich predmetov
	Niečo zostalo na vykurovacej trubici	Odstráňte hmotu, ktorá zostala na vykurovacej trubici
4. LED indikuje „LLL“	Teplota vo vnútri jednotky nižšia ako -10°C	Zariadenie používajte v prostredí s teplotou -10°C~40°C
5. LED indikuje „HHH“	Teplota vo vnútri jednotky vyššia ako 40°C	Jednotku ochladte na izbovú teplotu
6. LED indikuje „EE0“ alebo „EE1“	Porucha snímača	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Yoer
7. Chlieb je čiastočne surový	Nedostatok vody alebo príliš vysoká teplota vody	Použite správne množstvo vlažnej vody
	Miera materiálu je nesprávna	Pozrite si odporúčané recepty
8. Špičkový nafúknutý-hríb ako na pohľad	Príliš veľa kvasníc	Znížte množstvo kvasníc o ¼ lyžičky
	Príliš veľa cukru	Znížte cukor o 1 lyžičku
	Príliš veľa múky	Znížte múku o 6 až 9 lyžičiek
	Príliš veľa soli	Použite množstvo soli odporúčané v recepte
	Teplé, vlhké počasie	Znížte množstvo tekutiny o 15 mL/3 lyžičky a droždie o ¼ lyžičky
9. Bochnik chleba je spálený	Porucha pekárne na chlieb	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko Yoer
10. Chlieb dostatočne nevykysne	Celozrnný chlieb bude nižší ako biely chlieb v dôsledku menšieho množstva bielkovín tvoriacich lepok v celozrnnnej múke	Normálna situácia, žiadne riešenie
	Cukor vynechaný alebo pridaný málo	Zložte ingrediencie podľa receptu
	Nie je pridané dostatok droždia alebo je príliš staré	Odmerajte odporúčané množstvo a skontrolujte dátum spotreby na obale
	Zvolený rýchly cyklus chleba	Tento cyklus produkuje menšie bochníky
	Kvasinky a cukor sa pred miesiacim cyklom dostali do vzájomného kontaktu	Uistite sa, že zostanú oddelené, keď ich pridáte do formy na chlieb

10. Chlieb nedostatočne kysne	Použitý nesprávny typ droždia	Pre najlepší výsledok používajte iba rýchlo pôsobiace „easy blend“ droždie
11. Ploché bochníky nekysnú	Kvasnice vynechané	Zložte ingrediencie tak, ako je uvedené v recepte
	Pridané príliš veľa soli	Použite odporúčané množstvo
	Ak používate časovač, droždie pred začatím procesu výroby navlhlo	Vložte suché ingrediencie do rohov panvice. V strede suchých ingrediencií urobte miernu jamku na droždie, aby ste ho chránili pred tekutinami
12. Vrch a boky sa prehĺbia	Príliš veľa tekutiny	Pridajte trochu múky navyše alebo zredukujte tekutinu o 15 ml/3 lyžičky
	Vysoká vlhkosť a teplé počasie môžu spôsobiť príliš rýchle kysnutie cesta	Ochladte vodu alebo pridajte mlieko priamo z chladničky
	Príliš veľa kvasníc	Použite množstvo odporúčané v recepte alebo nabudúce vyskúšajte rýchlejší cyklus
13. Zvrátený, uzlíkový vrch – nie hladký	Vrch bochníkov nemusí mať dokonalý tvar, to však nemá vplyv na skvelú chuť alebo chlieb	Uistite sa, že cesto je vyrobené za najlepších možných podmienok

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu, kde nájdete najbližšie zberné miesto.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná iba vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba, alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo rozbitných prvkov, ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

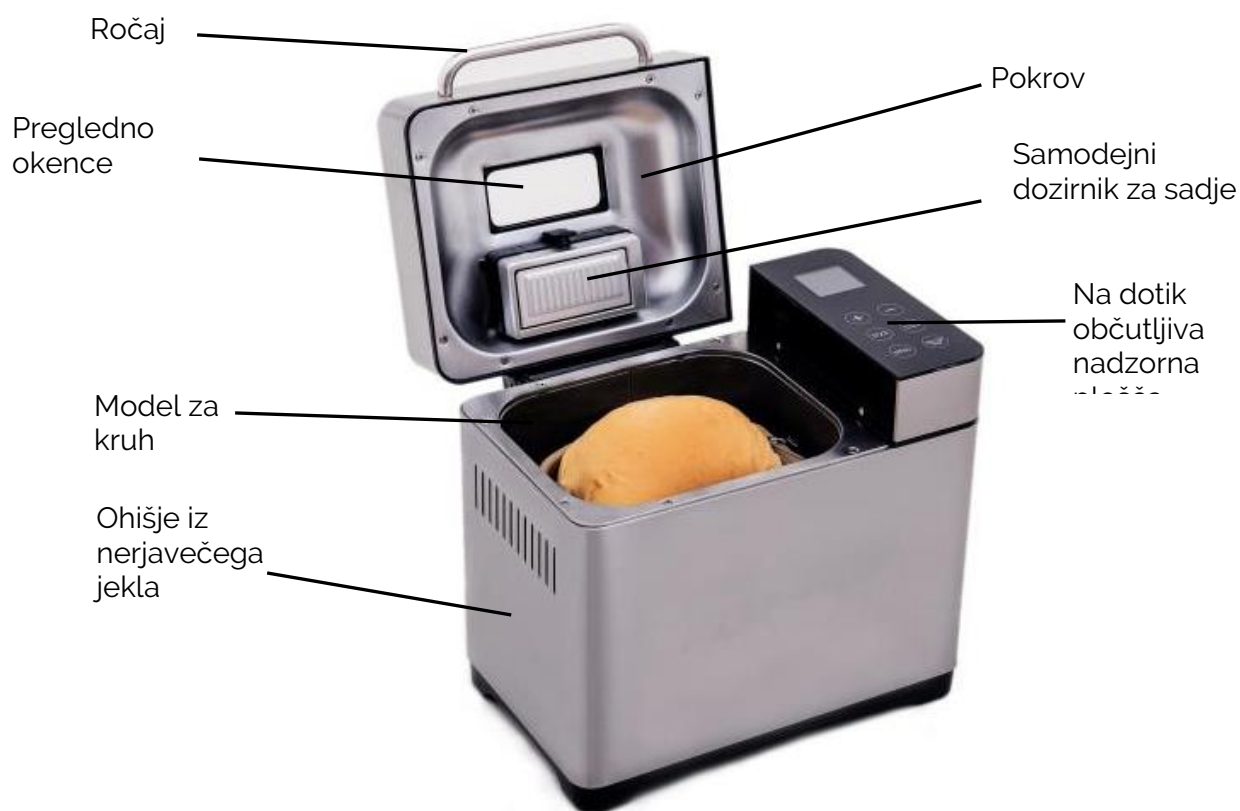
POMEMBNO VAROVALA

Kdaj uporabo električni aparati, osnovni varnost previdnostni ukrepi je treba vedno upoštevati, vključno z naslednje:

1. Pred uporabo preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
2. Prepričajte se, da vaša izhodna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na nazivni nalepki.
3. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in telesnimi poškodbami kabla, vtiča ali enote ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino.
4. Ko ga ne uporabljate, ga izključite iz vtičnice. Pred nameščanjem ali snemanjem delov in pred čiščenjem.
5. Med uporabo naprave je potreben natančen nadzor. Napravo hranite izven dosega otrok.
6. Za zaščito pred nevarnostjo električnega udara ne potapljajte kabla, vtičev ali ohišja v vodo ali druge tekočine.
7. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati serviser proizvajalca, da se izognete nevarnosti.
8. Kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta ali se dotikati vroče površine.
9. Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
10. Očistite površine, ki so v stiku z živili.
11. Ne postavljajte na ali blizu vročih plinskih ali električnih gorilnikov ali segrete pečice.
12. Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, morate biti izjemno previdni.
13. Med peko se ne dotikajte premikajočih se ali vrtečih se delov stroja.
14. Aparata nikoli ne vklopite brez pravilno nameščenega pekača za kruh, napolnjenega s sestavinami.
15. Posode za kruh nikoli ne udarjajte po vrhu ali robu, da bi jo odstranili, saj lahko poškodujete posodo za kruh.
16. Za prekinitev povezave IZKLOPITE enoto in nato odstranite vtič iz stenske vtičnice.
17. Naprave ne uporabljajte brez posode za kruh, ki je v komori, da preprečite poškodbe naprave.
18. Med uporabo ne segajte rok/prstov v pekač za kruh.

19. Pekač kruha mora biti ozemljen v varnem.
20. Naprave ne uporabljajte za namene, ki niso predvideni.
21. Naprave ne puščajte vključene brez nadzora.
22. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
23. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja navodil .

SPOZNAJTE SVOJ PEKAČ KRUHA



Pekač za kruh



Rezilo za gnetenje



Merilna skodelica



Merilna žlička



Kavelj



Tehnični podatki:

Moč	710 W
Napetost / frekvenca	220-240V~50/60Hz
Število programov	19
Časovnik	15h

NADZORNA PLOŠČA

MENI: Ko izberete eno iz menija 1-19, prikazanega na nadzorni plošči, bo indikator LCD prikazal ustrezno nastavitvev:

- | | | | |
|-----------------|-----------------------|----------------|-------------------|
| 1. Osnovno | 5. Mlečna štruca | 11. Kruh Testo | 16. Led smetana |
| 2. francosko | 6. sladkor Brezplačno | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. sladko | 7. hitro | 13. Kaša | 18. Premešamo Fry |
| 4. cela Pšenica | 8. Torta | 14. Jam | 19. Pečemo |
| 5. Večzrnatost | 9. Testo | 15. Jogurt | |

OPOZORILO: Programa 10 in 11 samo gneteta testo, ne vključujeta postopka peke.

VELIKOST (ROZMIAR): V statusu nastavitve velikosti štruce izberite eno od 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS kot težo kruha. Razen v meniju 9-19 "velikosti" ni mogoče prilagoditi.

BARVA (COLOR): Izberite barvo skorje (svetla / srednja / temna), tako da enega za drugim pritisnete gumb "COLOR" v krogu in na zgornjem delu bo prikazana ustrezna oznaka.

START/STOP/PAVZA (START/STOP/PAVZA : Pritisnite ta gumb za premor, zagon in zaustavitev delujočega pekača kruha, oglasilo se bo brenčalo. Ko pekač kruha začne delovati, se izogibajte izrednemu dotiku ali trčenju, bo ta zmogljivost začela "Izjemno zaustavitev" kot zaščitno delovanje. Ko pritisnete ta gumb za 1 sekundo, to pomeni premor ali začetek, če držite gumb 3-5 sekund, dokler ne zaslišite "Buzz", to pomeni zaustavitev.

NASVET: Če želite preklicati dani program, držite gumb "STOP", da ponastavite nastavitve.

FUNKCIJA ČASOVNEGA ZAMIKA (samo programi 1-8, 10-12)

• Pri nastavitvi statusa bo vsak pritisk tega gumba dodal 10 minut zakasnitve. Če ta gumb pritisnete, ne da bi ga spustili, bi program hitro dodal čas zamika do 15 ur največjega časa zamika. V tem trenutku bi se program vrnil na prvotni minimalni čas zakasnitve in se tako naprej gibal v krogu.

- Pri nastavitvi statusa bo vsak pritisk tega gumba skrajšal 10 minutno zakasnitev. Če ta gumb pritisnete, ne da bi ga spustili, bi program hitro zmanjšal čas zakasnitve do največjega časa zamika. V tem trenutku bi se program vrnil na prvotni minimalni čas zakasnitve in se tako naprej gibal v krogu.

PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele pekača kruha.
2. Pekač kruha nastavite na način PEKA in prazen pecite približno 10 minut. Nato pustite, da se ohladi in ponovno očistite vse ločene dele.
3. Vse dele temeljito posušite in jih sestavite, aparat je pripravljen za uporabo.

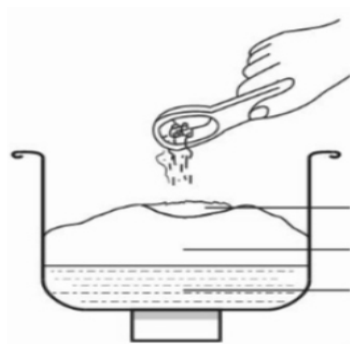
OPOMBA: Ob prvem vklopu lahko naprava oddaja malo dima in značilen vonj. To je normalno in bo kmalu prenehalo. Prepričajte se, da ima naprava zadostno prezračevanje.

KAKO UPORABLJATI

1. Dvignite pekač za kruh z glavnega dela tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca.
2. Poravnajte sploščeno luknjo na rezilu za gnetenje z ustreznim položajem vrtljive osi v pekaču za kruh in jo pritrdite v ustreznem položaju.



3. V pekač za kruh nalijemo vodo in v pekač po naročilu dodamo preostale sestavine. Prepričajte se, da je kvas v prahu dodan nad moko in ne mešajte kvasa v prahu z vodo, sladkorjem in soljo, sicer aktivacija kvasovk bo oslABLjena ali ne bo delovala.

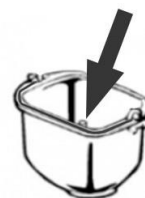


Kvas v prahu
Moka ali druge stvari
Mešanica vode, olja, sladkorja in soli

4. Vstavite pekač za kruh v komoro in ga potisnite navzdol, nato zavrtite pekač v smeri urinega kazalca, da zagotovite, da je zaklenjen v položaju. Zaprite pokrov.
5. Priključite in vklopite, na zaslonu se prikaže privzeta nastavitve Meni 1.
6. Pritiskajte tipko "MENU", dokler ne izberete zelenega programa. Sledite izbiri velikosti štruce s pritiskom na "VELIKOST" in izberite barvo skorje s pritiskom na "BARVA".
7. Če želite nastaviti časovnik zakasnitve, uporabite gumba "(+)" in "(-)", da podaljšate ali skrajšate čas za 10 minut, do največjega skupnega časa zakasnitve je 15 ur.
Za zagon pritisnite gumb "START/STOP", indikatorska lučka utripne in pekač kruha začne delovati gnetemo. Za premor pritisnite gumb "PAVZA". Za zaustavitev ali preklic programa pritisnite gumb "START/STOP" za 3-5 sekund.
8. Ob koncu peke aparat odda zvočni signal in samodejno zažene program "Ohranjanje toplega". Če kruha ne želite takoj vzeti ven, se bo začelo obdobje ohranjanja toplega in trajalo 1 uro.
9. S pritiskom na "Start/Stop" za 3 sekunde, ki mu sledi brenčalo, se "Keep Warm" ustavi.
10. Odklopite in odstranite pekač za kruh iz stroja z rokavicami.
11. Pekač obrnemo na glavo in večkrat stresemo, da se pečeni kruh sprostí. Če je kruh težko odstraniti, poskusite z robom posode za kruh potrkati na leseno desko ali zasukati dno gredi pod posodo za kruh.

NAMIG

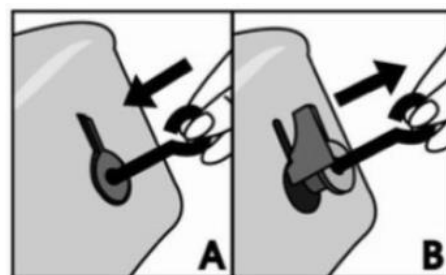
Da preprečite, da bi se lopatica za gnetenje zataknila v testo, pred uporabo aparata nanesite majhno količino jedilnega olja na steblo posode.



Rezilo za gnetenje lahko ostane zataknjeno v kruhu, ko ga obrnete.

V tem primeru uporabite kavelj na naslednji način.

1. Kavelj vstavite v os rezila za gnetenje (A)
2. Nežno potegnite, da sprostite rezilo za gnetenje (B).



AVTOMATSKI DOZATOR SADJA

(Samo programi 1-8, 11)

Program, nastavljen tako, da lahko sadje in žitarice ob pravem času vržete v pekač za kruh. Kako uporabljati:

1. Odprite pokrov pokrova, vzemite škatlo s sadjem tako, da pritisnete ročaj škatle s sadjem in dvignete, da odstranite škatlo s sadjem. (Glej sliko 1)
2. Odprite škatlo (glej sliko 2)
3. Dodajte sadni material in zaprite pokrov. (Glej sliko 3)
4. Postavite dva stebra na dno držala škatle in potisnite ročaj škatle s sadjem, dokler se ne namesti pokrov. (Glej sliko 4)



(1)



(2)



(3)



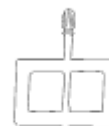
(4)

IZDELAVA SLADOLEDA (samo z ustreznim pripomočkom)

Posodo za sladoled postavite v hladilnik za vsaj 16 ur. Po namestitvi v celoti sledite vstavitvi sestavin in zaženite program 16. Prosimo, upoštevajte, da pred začetkom MORATE odstraniti dozirnik za sadje.

Navodila za namestitev nastavka za sladoled

1. Zobniški mehanizem namestite na vrtljivo os in ga rahlo zasukajte v desno.
2. Ohišje plastične hladilne posode namestite na nastavek na prestavnem mehanizmu in ga zasukajte v desno na svoje mesto.
3. Hladilno posodo postavite v plastično ohišje.
4. Vretno mešalnika vstavite v odprtino na notranji strani pokrova.
5. Pokrov z nameščenim mešalnikom spustite na plastično ohišje hladilne posode, tako da se vložki prilegajo v utor. Zasukajte ga desno, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.



POSEBNE FUNKCIJE

Funkcija časovnega zamika

Namen je, da naslednje jutro imate svež kruh. Na primer, zdaj je ura 20.30 zvečer in želite imeti že pripravljen kruh zjutraj ob 7.00.

1. Izračunajte čas rezervacije: od 20.30 do 7.00 mora biti 10 ur in 30 minut.
2. Nastavite čas za rezervacijo Pritisnite "+" in "-", nastavite čas. Ko nastavite čas, pritisnite gumb "Start". Opomba: Čas, prikazan na zaslonu, je nastavljen na 10 ur in 30 minut, čas vključuje pripravo kruha. Naslednje jutro ob 7:00 lahko jeste kruh.

POSEBNE FUNKCIJE

Funkcija časovnega zamika

Namen je, da naslednje jutro imate svež kruh. Na primer, zdaj je ura 20.30 zvečer in želite imeti že pripravljen kruh zjutraj ob 7.00.

1. Izračunajte čas rezervacije: od 20.30 do 7.00 mora biti 10 ur in 30 minut.
2. Nastavite čas za rezervacijo Pritisnite "+" in "-", nastavite čas. Ko nastavite čas, pritisnite gumb "Start". Opomba: Čas, prikazan na zaslonu, je nastavljen na 10 ur in 30 minut, čas vključuje pripravo kruha. Naslednje jutro ob 7:00 lahko jeste kruh.

Nasveti za funkcijo časovnega zamika:

1. Ko uporabljate funkcijo rezervacije, ne dajajte jajc, saj bo to zaradi predolge rezervacije vplivalo na okus kruha.

Funkcija spomina na občasen izklop elektrike

1. Ta enota ima 15-minutno shranjevanje pomnilnika do občasnega izklopa električne energije: po zagonu pekača kruha, če pride do občasnega izklopa električne energije in ne traja več kot 15 minut, bo ponovna priključitev elektrike poskrbela, da bo pekač kruha še naprej deloval. Po ponovnem priklopu elektrike se lahko delovni čas spremeni in ni enak prvotno nastavljenemu času: dejanski delovni čas = čas odklopa elektrike + prvotni delovni čas, nastavljen prej
2. Če je trajanje odklopa električne energije daljše od 15 minut, pekač kruha ne more nadaljevati z delom, če ste predhodno nastavili čas programa.

Ohranite toplo

Za lažjo uporabo je pekač kruha podprt s funkcijo ohranjanja toplote. Ko so kruh ali drugi prigrizki končani in jih ne vzamete pravočasno, lahko funkcija »Keep Warm« ohrani svežino pri določeni temperaturi.

1. Ko je kruh pečen, program samodejno preklopi na »Ohranjaj toplo« z utripajočim »«.«. Najdaljši čas konzerviranja je 1 ura. »Keep Warm« bo zaprt, ko bo prekinjen signal oddal zvok.
2. Neposredno pritisnite On/Off za 3 sekunde, dokler ne zaslišite brenčala, nato pa se funkcija »Keep Warm« zapre.

SESTAVINE

voda

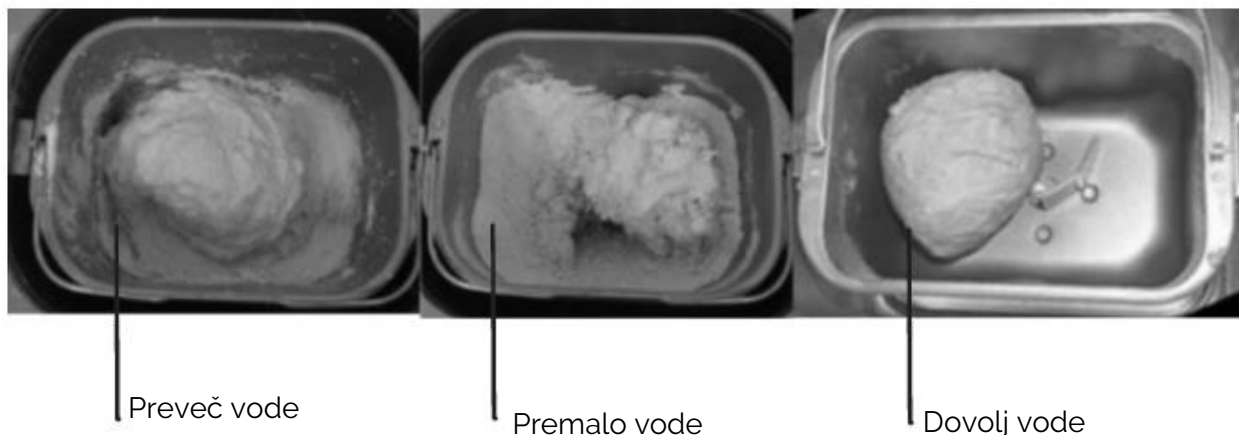
- Vedno uporabljajte mlačno vodo, razen če v receptu ni drugih podatkov.

moka

- Uporabljena moka naj bo pšenična moka, bela moka, polnozrnata moka, moka za žitni kruh ali moka za kruh.
- Ne uporabljajte samovzhajajoče moke, ker kruh ne bo vzhajal in bo imel drobtinasto strukturo.

Razmerje mešanice vode in moke

- Različne moke imajo različno vpojnost vode. Količino vode prilagodite glede na uporabljeno vrsto moke.



- Če dodamo preveč vode, bo testo postalo tako mehko, da se ne more zaokrožiti in postane celo lepljivo. Dober kruh naj bo napol zaobljen. 5 minut po dodajanju vode je testo še vedno vlažno in lepljivo, nadaljujte z dodajanjem ene ali dveh velikih žlic moke in gnetite testo, dokler se vam ne zdi vsebnost vode v testu primerna.
- Če dodane vode manjka, bi po 5 minutah mešanja ugotovili, da je na dnu posode ostala suha moka in testo ne bi bilo fiksirano v okroglo obliko. 5 minut po dodajanju vode je testo še vedno preveč suho, nadaljujte z dodajanjem velike žlice vode in gnetite testo, dokler se vam ne zdi vsebnost vode v testu primerna.

sladkor

- Sladkor in tekoča sladila prispevajo k barvi kruha, pomagajo dodati zlato barvo skorji in zagotavljajo hrano za kvas.
- Sladkor privlači vlago, kar izboljša ohranitvene lastnosti.

Kvas v prahu

- Prosimo, ne zamenjajte kvasa v prahu s sodo v prahu. Kvas v prahu, ki mu je potekel rok uporabnosti ali ni bil aktiviran, bo očitno vplival na mehko teksturo in videz kruha.

Maslo ali olje

- Uporabite maslo ali margarino in rastlinsko olje. Če so v receptu uporabljene velike količine, da je okus bolj opazen, bo najboljši rezultat maslo.
- Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščob, ker vsebujejo do 40 % vode, nimajo enakih lastnosti.
- Uporabljajte samo sestavine pri sobni temperaturi.

Sol

- Uporabite fino kuhinjsko ali morsko sol, ne grobo mlete soli. Nadomestkom z malo soli se je najbolje izogibati, saj večina ne vsebuje natrija.
- Sol okrepi strukturo glutena in naredi testo bolj elastično.
- Sol zavira rast kvasovk, da prepreči prekomerno vzhajanje in ustavi sesedanje testa.
- Preveč soli prepreči, da bi testo dovolj vzhajalo.

jajca

- Dodamo lahko jajca, da obogatimo testo, izboljšamo barvo kruha in pomagamo dodati strukturo in stabilnost glutena med vzhajanjem. Če uporabljate jajca, ustrezno zmanjšajte vsebnost tekočine. Jajca postavite v merilno skodelico in dolijte tekočino do pravilne ravni za recept.
- Izogibajte se uporabi jajc naravnost iz hladilnika, ker lahko zavirajo delovanje kvasa.

IZBRANI PODROBNOSTI PROGRAMA

meni	barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Mešajte 1	Počitek	Mešajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Pečemo	Temperatura
1. Osnovno	Svetloba	500 g	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Srednje	500 g							00:45	115 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Temno	500 g							00:45	123 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
2. francoščina	Svetloba	500 g	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Srednje	500 g							00:48	125 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
	Temno	500 g							00:48	133 °C
		750 g							00:58	
		1000 g							01:03	
3. Sladko	Svetloba	500 g	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Srednje	500 g							00:48	110 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
	Temno	500 g							00:48	118 °C
		750 g							00:53	
		1000 g							00:58	
4. Cela Pšenica	Svetloba	500 g	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Srednje	500 g							00:55	115 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	
	Temno	500 g							00:55	123 °C
		750 g							01:05	
		1000 g							01:10	

meni	barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Mešajte 1	Počitek	Mešajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Pečemo	Temperatura
5. Večzrnatost	Svetloba	500 g	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Temno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
6. Mlečno Štruca	Svetloba	500 g	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Temno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
7. Sladkor Brezplačno	Svetloba	500 g	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Srednje	500 g							00:48	115 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
	Temno	500 g							00:48	123 °C
		750 g							00:55	
		1000 g							01:02	
8. Hitro	Svetloba	500 g	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Srednje	500 g							00:45	120 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	
	Temno	500 g							00:45	128 °C
		750 g							00:50	
		1000 g							00:55	

meni	barva (barva)	Velikost (Rozmiar)	Mešajte 1	Počitek	Mešajte 2	Ferment 1	Ferment 2	Ferment 3	Pečemo	Temperatura
9. Torta	Svetloba	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Srednje									104 °C
	Temno									107 °C
10. Testo	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Kruh Testo	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

POMEMBNO: Postopek fermentacije poteka pri 35°C (+/-5°C).

RECEPTI PRIPOROČAMO

1. Pšenica

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Naravni pinjenec	250 ml	380 ml	500 ml
Olje	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	½ ravne žličke	1 ravno žličko	1 ravno žličko
Med ali sladkor	½ ravne žličke	½ ravne žličke	½ ravne žličke
Pšenična moka za kruh tip 750	300 g	400 g	600 g
Kvas v prahu	½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke

2. francosko

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	155 ml	230 ml	300 ml
maslo	2 žlici	2 žlici	3 žlice
Sol	½ žličke	½ žličke	1 čajna žlička
moka	250 g	375 g	500 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 ¼ čajne žličke	1 ½ čajne žličke

3. sladko

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	160 ml	240 ml	310 ml
maslo	2 žlici	2 žlici	4 žlice
Sol	½ žličke	½ žličke	½ žličke
sladkor	4 žlice	6 žlic	8 žlic
Mleko v prahu	2 žlici	3 žlice	4 žlice
moka	250 g	375 g	510 g
Esence	Malo	Malo	Malo
Kvas v prahu	1 ¼ čajne žličke	1 ¼ čajne žličke	1 ¼ čajne žličke

4. Polnozrnata pšenica

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	165 ml	250 ml	330 ml
Olje	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	1 čajna žlička	1 ½ čajne žličke	1 ½ čajne žličke
Pšenična moka, tip 650	80 g	120 g	150 g
Polnozrnata pirina moka	150 g	230 g	300 g
Ovseni otrobi	25 g	40 g	50 g
Instant kvas v prahu	1 čajna žlička	1 ½ čajne žličke	1 ½ čajne žličke

5. Večzrnatost

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	150 ml	230 ml	300 ml
Jabolčni kis	30 ml	40 ml	55 ml
maslo	½ žlice	1 žlica	1 žlica
Sol	1 ½ čajne žličke	1 ½ čajne žličke	2 žlički
Med ali sladkor	½ žličke	½ žličke	½ žličke
Pšenična moka za kruh tipa 650-750	130 g	190 g	250 g
Polnozrnat pirina moka	80 g	115 g	150 g
Nepražena ajda	50 g	75 g	100 g
laneno seme	20 g	30 g	40 g
Oluščena sončnica	10 g	15 g	20 g
Beli sezam	20 g	30 g	40 g
Kvas v prahu	½ žličke	2 žlički	2 ½ žličke

6. Mlečna štruca

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	160 ml	240 ml	310 ml
maslo	2 žlici	2 žlici	3 žlice
sladkor	1 žlica	1 žlica	2 žlici
jajce	1	1	1
Mleko v prahu	2 žlici	3 žlice	5 žlic
moka	300 g	400 g	520 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 ¼ čajne žličke	1 ½ čajne žličke

7. Brez sladkorja

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
voda	150 ml	240 ml	310 ml
maslo	2 žlici	2 žlici	3 žlice
Sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička	2 žlički
jajce	1	1	1
Mleko v prahu	2 žlici	3 žlice	4 žlice
moka	300 g	450 g	550 g
ksilitol	3 žlice	4 žlice	6 žlic
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 ¼ čajne žličke	1 ½ čajne žličke

8. hitro

Sestavine	1,0 LB	1,5 LB	2,0 LB
Voda (40-50 °C)	160 ml	240 ml	310 ml
maslo	2 žlici	2 žlici	3 žlice
Sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička
sladkor	1 žlica	2 žlici	3 žlice
Mleko v prahu	2 žlici	3 žlice	5 žlic
moka	300 g	400 g	520 g
Kvas v prahu	2 žlički	3 žličke	3 žličke

9. Torta

Sestavine	
jajce	4 kos
maslo	100 g
sladkor	150 g
Sol	1 čajna žlička
Moka za torto	380 g
Soda v prahu	3.5 g

10. Testo

Sestavine	
voda	280 ml
maslo	2 žlici
jajce	2 kos
Sol	1 +1/3 žličke
sladkor	1 žlica
moka	460

11. Testo za kruh

Sestavine	
voda	240 ml
maslo	2 žlici
Sol	1 ½ čajne žličke
sladkor	1 žlica
moka	400 g
Kvas v prahu	1 ½ čajne žličke

12. Mochi

Sestavine	
voda	300 ml
riž	500

13. Kaša

Sestavine	
oves	150 g
Hladno mleko ali voda	750 ml
Med ali sladkor	3 žličke
Najljubši sesekljeni oreščki*	30 g
cimet*	1 ravno žličko

* Neobvezne sestavine

Ko kašo vzamete iz aparata, dodajte svoje najljubše sadje.

14. marmelada

Sestavine	
Oranžna	600 g
sladkor	300 g
Želatina oz Prašek za puding	50 g

15. Jogurt – privzeto trajanje programa je 8 ur. Nastavite ga lahko v razponu od 5 do 13 ur z uporabo gumbov "+/-". Po nastavitvi zelenega časa dvakrat pritisnite tipko "START". Program deluje pri 36°C.

Sestavine	
Mleko	350 ml
Jogurt	50 g
sladkor	12 žlica

16. Sladoled

Sestavine	
Mleko	200 ml
Smetana za stepanje	50 ml
sladkor	3 žlice
Koruzni prah	1 žlica
Kokosov prah	4 žlice

17. Rousong

Sestavine	
meso	500 g

Česen, ingver, česen, začimbe

- Zavrite vodo in vanjo dodajte meso, česen, ingver in čebulo, dokler meso ni kuhano.
- Meso vzamemo ven in narežemo na majhne koščke.
- Za ploskanje mesa uporabite vilice ali valjček.
- Damo v pekač za kruh in pomešamo z začimbami ter izberemo program 17.

18. Stir Fry – privzeto trajanje programa je 15 minut. Nastavite ga lahko v razponu od 5 do 45 minut z uporabo gumbov "+/-". Po nastavitvi zelenega časa dvakrat pritisnite tipko "START". Program deluje pri 100°C.

Ta funkcija je namenjena predvsem praženju arašidov, soje, mandljev in drugih orešchkov. Glede na količino suhega sadja nastavite primeren čas.

19. Pečemo

Za ta program ni stopnje gnetenja ali vzhajanja. Ta funkcija je uporabna za peko tort, pripravljenih na običajne načine, ali dodajanje dodatnega časa peke na koncu drugega programa, če bi kruh zahteval dodatno zapečenje. Privzeto trajanje programa je 10 min. Nastavite ga lahko v razponu od 10 minut do 1 ure in 10 minut z uporabo gumbov "+/-". Po nastavitvi zelenega časa dvakrat pritisnite tipko "START". Odvisno od izbrane nastavitve zapečenosti skorje program deluje pri: 105°C, 115°C, 123°C.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Napravo vzdržujte čisto

1. Pred čiščenjem izključite napravo iz električnega omrežja.
2. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih gobic ali kovinskih predmetov.
3. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil in jedkih tekočin.
4. Za čiščenje posode za kruh ali rezila za gnetenje ne uporabljajte pomivalnega stroja. Pomivanje posode lahko poškoduje njihov premaz proti prijemanju.

Dodatki naj bodo čisti

1. Lopato za gnetenje odstranite z osi posode takoj po vsaki uporabi.
2. Po vsaki uporabi očistite vse uporabljene dodatke in os posode, da preprečite nabiranje umazanije.
3. Če se rezilo za gnetenje ujame v ponev in se ne sname, lahko nalijete ustrezno količino vode, da se nekaj časa namaka, in nato sname rezilo za gnetenje.
4. Če enote dlje časa ne boste uporabljali, očistite celotno dodatno opremo in jo pravilno shranite.

Shranjevanje

1. Primerna temperatura za uporabo je -10°C ~ 40°C .
2. Relativna vlažnost zraka mora biti nižja od 95 %, temperatura pa 25°C .
3. Primerna temperatura za shranjevanje je -40°C ~ 60°C .
4. V zraku ni vnetljivega plina, jedkega plina ali prevodnega prahu.

VODNIK ZA ODPRVLJANJE TEŽAV

Napake	Možen vzrok	rešitev
1. Aparat ne deluje	Preverite, ali je vtič v vtičnici	Pritisnite "START/STOP" in pekač kruha začne delovati
	Preverite, ali je operacija zakasnjena	Indikator ":" utripa in odštevanje začne delovati
2. Nenormalen zvok	V pekaču za kruh je kos trde hrane ali drobtin	Pred ponovnim zagonom odstranite vse, kar najdete v enoti
	Zaklenite posodo na svoje mesto	Ponovno postavite pekač za kruh na svoje mesto
3. Nenormalen vonj/okus	Žični kabel je poškodovan	Žični kabel držite stran od vročih predmetov
	Nekaj je ostalo na grelni cevi	Odstranite snov, ki je ostala na grelni cevi
4. LED označuje "LLL"	Temperatura v notranjosti enote nižja od -10°C	Enoto uporabljajte v okolju pri -10°C~40°C
5. LED označuje "HHH"	Temperatura znotraj enote višja od 40°C	Enoto ohladite na sobno temperaturo
6. LED označuje "EE0" ali "EE1"	Napaka s senzorjem	Obrnite se na pooblaščen servis Yoer
7. Kruh je delno surov	Premalo vode ali pa je temperatura vode previsoka	Uporabite pravo količino mlačne vode
	Stopnja materiala je napačna	Upoštevajte priporočene recepte
8. Zgoraj napihnjen-goba na videz	Preveč kvasa	Zmanjšajte kvas za ¼ žličke
	Preveč sladkorja	Zmanjšajte sladkor za 1 žličko
	Preveč moke	Zmanjšajte količino moke za 6 do 9 žličk
	Preveč soli	Uporabite količino soli, ki je priporočena v receptu
	Toplo, vlažno vreme	Zmanjšajte tekočino za 15 ml/3 čajne žličke in kvas za ¼ čajne žličke
9. Hleb kruha je zažgan	Pekač kruha ne deluje pravilno	Obrnite se na pooblaščen servis Yoer
10. Kruh ne vzhaja dovolj	Polnozrnati kruh bo nižji od belega zaradi manjše količine beljakovin, ki tvorijo gluten, v polnozrnati pšenični moki.	Normalna situacija, brez rešitve
	Sladkor izpuščen ali premalo dodan	Sestavite sestavine, kot je navedeno v receptu
	Premalo dodanega kvasa ali prestar	Izmerite priporočeno količino in preverite rok uporabnosti na embalaži
	Izbran je hitri cikel kruha	Ta cikel proizvaja manjše štruce
	Pred ciklom gnetenja sta kvas in sladkor prišla v stik drug z drugim	Prepričajte se, da ostanejo ločeni, ko jih dodate v pekač za kruh

10. Kruh ne vzhaja dovolj	Uporabljena napačna vrsta kvasa	Za najboljše rezultate uporabljajte samo kvas s hitrim delovanjem »easy blend«.
11. Hlebčki brez vzhajanja	Kvas izpuščen	Sestavite sestavine, kot je navedeno v receptu
	Dodana je preveč soli	Uporabite priporočeno količino
	Če uporabljate časovnik, se je kvas zmočil, preden se je postopek izdelave začel	Suhe sestavine položite v kote pekača. Na sredini suhih sestavin za kvas naredite vdolbinico, da ga zaščitite pred tekočino
12. Vrh in stranice se upogibajo	Preveč tekočine	Dodajte malo dodatne moke ali zmanjšajte količino tekočine za 15 ml/3 žličke
	Visoka vlažnost in toplo vreme sta lahko povzročila prehitro vzhajanje testa	Ohladite vodo ali dodajte mleko neposredno iz hladilnika
	Preveč kvasa	Uporabite količino, ki je priporočena v receptu, ali naslednjič poskusite s hitrejšim ciklom
13. Grčast, vzlast zgornji del – ni gladek	Vrh štruce morda ni popolne oblike, vendar to ne vpliva na čudovit okus ali kruh	Poskrbite, da bo testo narejeno v najboljših možnih pogojih

OKOLJE

■ Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Tega izdelka ne odvrzite med neločene komunalne odpadke. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno občino.

GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta. Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe komponent ali lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

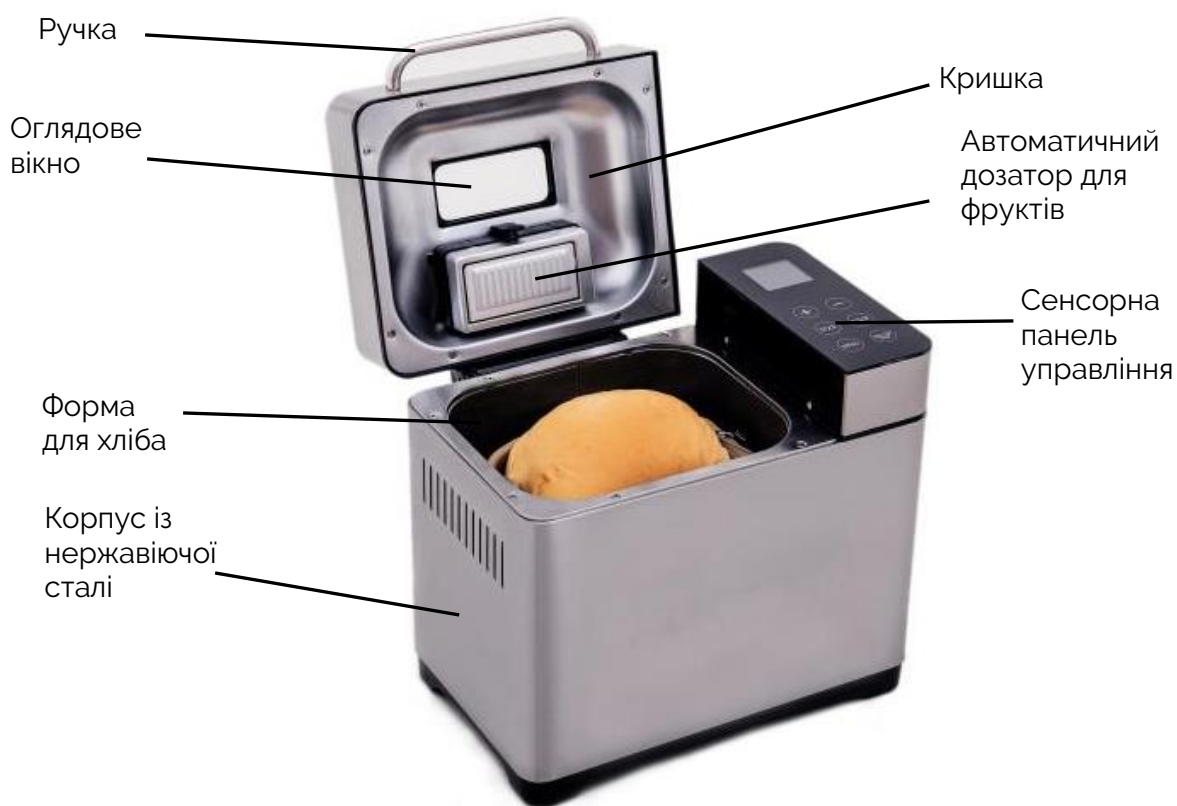
Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції та збережіть їх для подальшого використання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці.
3. Для захисту від пожежі, ураження електричним струмом і травмування людей не занурюйте шнур, вилку або пристрій у воду чи іншу рідину.
4. Відключайте вилку від розетки, коли нею не користуєтеся. Перед надяганням або зняттям частин і перед чищенням.
5. Під час використання приладу необхідний ретельний нагляд. Тримайте прилад подалі від дітей.
6. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилки або корпус у воду чи інші рідини.
7. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити представник сервісної служби виробника, щоб уникнути небезпеки.
8. Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу чи прилавка та не торкатися гарячої поверхні.
9. Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
10. Очистіть поверхні, що контактують з їжею.
11. Не ставте на гарячі газові чи електричні конфорки чи розігріту духовку або поблизу них.
12. Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
13. Під час випікання не торкайтеся рухомих або обертових частин машини.
14. Ніколи не вмикайте прилад без належним чином наповнених інгредієнтами форми для хліба.
15. Ніколи не бийте форму для хліба по верху або краю, щоб вийняти форму, це може пошкодити форму для хліба.

16. Щоб відключити пристрій, вимкніть пристрій, а потім вийміть вилку з розетки.
17. Не використовуйте пристрій без форми для випікання хліба, розміщеної в камері, щоб уникнути пошкодження приладу.
18. Не кладіть руки/пальці у форму для хліба під час використання.
19. Хлібопічка повинна бути заземлена в безпечному стані.
20. Не використовуйте прилад не за призначенням.
21. Не залишайте прилад увімкненим без нагляду.
22. Цей прилад призначений лише для домашнього використання. Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
23. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій .

ЗНАЙ СВОЮ ХЛІБІПІЧ



Хлібниця



Лопатка для замішування



Мірний стакан



Мірна ложка



Гачок



Технічні дані:

потужність	710 Вт
Напруга / частота	220-240 В~50/60 Гц
Кількість програм	19
Таймер	15 год

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

МЕНЮ: Якщо вибрати один із меню 1-19, що відображається на панелі керування, РК-індикатор покаже відповідне налаштування:

- | | | | |
|-------------------|----------------------|----------------|-------------------------|
| 1. Базовий | 5. Чумацький коровай | 11. Хліб тісто | 16. Лід вершки |
| 2. французька | 6. цукор безкоштовно | 12. Моті | 17. Русонг |
| 3. Солодкий | 7. швидко | 13. Каші | 18. Перемішайте Смажити |
| 4. Цілий пшениця | 8. Торт | 14. Варення | 19. Випікати |
| 5. Багатозерновий | 9. тісто | 15. Йогурт | |

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Програми 10 і 11 лише замішують тісто, виключаючи процес випічки.

РОЗМІР (ROZMIAR): у статусі налаштування розміру хліба виберіть одну з 1,0 LBS/1,5 LBS/2,0 LBS як вагу хліба. За винятком меню 9-19 «розмір» не можна налаштувати.

КОЛІР (КОЛІР): Виберіть колір скоринки (Світлий / Середній / Темний), натискаючи одну за одною кнопку «КОЛІР» у колі, і у верхній частині буде відображена відповідна позначка.

ПУСК/СТОП/ПАУЗА (ПУСК/СТОП/ПАУЗА): Натисніть цю кнопку, щоб призупинити, запустити та зупинити працюючу хлібопічку, пролунає звуковий сигнал. Коли хлібопічка починає працювати, уникайте надзвичайного контакту або зіткнення, ця функція запускає "Надзвичайну зупинку" як ефективність захисту. Якщо натиснути цю кнопку протягом 1 секунди, це означає паузу або старт, якщо утримувати кнопку протягом 3-5 секунд, поки не пролунає звук «Буц», означає зупинку.

ПОРАДА: Щоб скасувати певну програму, утримуйте кнопку «СТОП», щоб скинути налаштування.

ФУНКЦІЯ ЗАТРИМКИ ЧАСУ (тільки програми 1-8, 10-12)

• У статусі налаштування кожне натискання цієї кнопки додає 10 хвилин затримки. Якщо натиснути цю кнопку, не відпускаючи, програма швидко додасть час затримки до 15 годин максимального часу затримки. У цей момент програма повернеться до вихідного мінімального часу затримки і продовжить рухатися таким чином по колу.

- У статусі налаштування кожне натискання цієї кнопки зменшує затримку на 10 хвилин. Якщо натиснути цю кнопку, не відпускаючи, програма швидко зменшить час затримки до максимального. У цей момент програма повернеться до вихідного мінімального часу затримки і продовжить рухатися таким чином по колу.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Очистіть усі частини хлібопічки.
2. Встановіть хлібопічку в режим ВІПІЧКА і випікайте порожні приблизно 10 хвилин. Потім дайте йому охолонути і знову очистіть усі від'єднані частини.
3. Ретельно висушіть усі частини та зберіть їх, прилад готовий до використання.

ПРИМІТКА: Коли ви вмикаєте його вперше, прилад може виділяти невеликий дим і характерний запах. Це нормально і незабаром припиниться. Переконайтеся, що прилад має достатню вентиляцію.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

1. Підніміть форму для хліба з основного корпусу, обертаючи форму проти годинникової стрілки.
2. Вирівняйте сплющений отвір на місильній лопаті відповідно до положення поворотної осі у формі для хліба та закріпіть у відповідному положенні.



3. Налийте воду у форму для хліба та додайте решту інгредієнтів у форму для хліба за замовленням. Переконайтеся, що дріжджовий порошок додано вище борошна, і не змішуйте дріжджовий порошок з водою, цукром і сіллю, інакше активація дріжджів буде ослаблена або не зможе працювати.



Дріжджовий порошок
Борошно або інші речовини
Суміш води, олії, цукру та солі

4. Вставте форму для випікання хліба в камеру і натисніть вниз, а потім поверніть форму за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що вона зафіксована. Закрити кришку.
5. Підключіть і ввімкніть, на екрані за замовчуванням відобразиться налаштування Меню 1.
6. Натискайте кнопку «МЕНЮ», доки не буде вибрано потрібну програму. Потім виберіть розмір хліба, натиснувши «РОЗМІР», і виберіть колір скоринки, натиснувши «КОЛІР».
7. Щоб встановити таймер затримки, використовуйте кнопки «+» і «-», щоб збільшити або зменшити час на 10 хвилин, до максимального загального часу затримки 15 годин.
Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб запустити, індикатор спалахне, і хлібopічка почне працювати замісити. Для паузи натисніть кнопку «ПАУЗА». Щоб зупинити або скасувати програму, натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП» протягом 3-5 секунд.
8. Після закінчення випікання машина видає звуковий сигнал і автоматично запускає програму «Підтримання тепла». Якщо ви не хочете виймати хліб одразу, почнеться період збереження тепла, який триватиме 1 годину.
9. Якщо натиснути кнопку «Пуск/Стоп» протягом 3 секунд і подати звуковий сигнал, «Підтримання тепла» зупиниться.
10. Вимкніть і вийміть форму для хліба з машини в рукавичках.
11. Переверніть деко догори дном і струсіть кілька разів, щоб вивільнити готовий хліб. Якщо хліб важко вийняти, спробуйте постукати кутom форми для хліба по дерев'яній дошці або прокрутіть основу вала під формою для хліба.

ПОРАДА

Щоб лопатка для замішування не застрягла в тісті, нанесіть невелику кількість кулінарної олії на вал чаші перед використанням приладу.



Ложа для замішування може застрягти в хлібі, коли його виймають.

У цьому випадку використовуйте гачок таким чином.

1. Вставте гачок у вісь місильної лопаті (A)
2. Обережно потягніть, щоб звільнити місильну лопатку (B).

АВТОМАТИЧНИЙ ДОЗАТОР ФРУКТІВ

(Тільки програми 1-8, 11)

Програма налаштована на фрукти та зерно, які можна кидати у форму для хліба в потрібний час. Як використовувати:

1. Відкрийте кришку кришки, візьміть коробку з фруктами, натиснувши на ручку коробки з фруктами, і підніміть, щоб вийняти коробку з фруктами. (Див. малюнок 1)
2. Відкрийте коробку (Див. малюнок 2)
3. Додайте фруктовий матеріал і закрийте кришку. (Див. малюнок 3)
4. Помістіть дві стійки в нижню частину тримача коробки та натисніть на ручку коробки для фруктів, доки вона не зафіксується. кришка. (Див. малюнок 4)



(1)



(2)



(3)



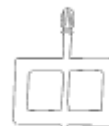
(4)

ВИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА (тільки за допомогою належного приладдя)

Поставте відро з морозивом у холодильник щонайменше на 16 годин. Після повного встановлення дотримуйтеся вставних інгредієнтів і запустіть програму 16. Будь ласка, зверніть увагу, що перед початком, диспенсер для фруктів НЕОБХІДНО вийняти.

Інструкція по установці насадки для морозива

1. Встановіть редуктор на поворотну вісь і трохи поверніть його вправо.
2. Встановіть пластиковий корпус охолоджувальної чаші на кріплення на редукторному механізмі та поверніть його вправо на місце.
3. Поставте охолоджуючу чашу в пластиковий корпус.
4. Вставте шпindel змішувача в отвір на внутрішній стороні кришки.
5. Опустіть кришку зі встановленим міксером на пластиковий корпус охолоджувальної чаші так, щоб вставки помістилися в пази. Поверніть його вправо, доки не почуєте, як він стане на місце з клацанням.



СПЕЦИФІЧНІ ФУНКЦІЇ

Функція затримки часу

Мета полягає в тому, щоб наступного ранку ви з'їли свіжий хліб.

Наприклад, зараз о 8:30 вечора, і ви хочете з'їсти готовий хліб вранці о 7:00.

1. Обчислення часу резервування: має бути 10 годин 30 хвилин з 20:30 до 7:00 ранку.
2. Встановіть час резервування. Натисніть «+» і «-», встановіть час. Після встановлення часу натисніть кнопку «Пуск».

Примітка. Час, що відображається на екрані, встановлено на 10 годин 30 хвилин, час включає приготування хліба. Наступного ранку о 7:00 ви можете їсти хліб.

СПЕЦИФІЧНІ ФУНКЦІЇ

Функція затримки часу

Мета полягає в тому, щоб наступного ранку ви з'їли свіжий хліб. Наприклад, зараз о 8:30 вечора, і ви хочете з'їсти готовий хліб вранці о 7:00.

1. Обчислення часу резервування: має бути 10 годин 30 хвилин з 20:30 до 7:00 ранку.
2. Встановіть час резервування. Натисніть «+» і «-», встановіть час. Після встановлення часу натисніть кнопку «Пуск». Примітка. Час, що відображається на екрані, встановлено на 10 годин 30 хвилин, час включає приготування хліба. Наступного ранку о 7:00 ви можете їсти хліб.

Поради щодо функції затримки часу:

1. Під час використання функції резервування не кладіть яйця, оскільки це вплине на смак хліба через занадто тривале резервування.

Функція пам'яті до випадкового відключення електроенергії

1. Цей пристрій зберігає 15-хвилинну пам'ять до випадкового відключення електроенергії: після запуску хлібопічки, якщо випадкове відключення електроенергії сталося і воно тривало не більше 15 хвилин, повторне підключення електроенергії призведе до того, що хлібопічка продовжить працювати. Після повторного підключення електроенергії час роботи може бути змінений і не дорівнювати початковому часу, встановленому раніше: Фактичний робочий час = час відключення електроенергії + початковий робочий час, встановлений раніше
2. Якщо тривалість відключення електроенергії становить більше 15 хвилин, хлібопічка не може продовжувати роботу, якщо ви раніше встановили час програми.

Зберігайте тепло

Для полегшення використання хлібопічка підтримує функцію збереження тепла. Коли хліб або інші закуски закінчилися і їх не вийняли вчасно, «Keep Warm» може зберегти їх свіжими за певної температури.

1. Після приготування хліба програма автоматично переходить до режиму «Підтримувати тепло» з блимаючим «.». Максимальний час консервації - 1 година. «Keep Warm» буде закрито, коли пролунає переривчастий сигнал.
2. Безпосередньо натисніть Увімк./Вимкн. протягом 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал, після чого функція «Збереження тепла» закриється.

ІНГРЕДІЄНТИ

вода

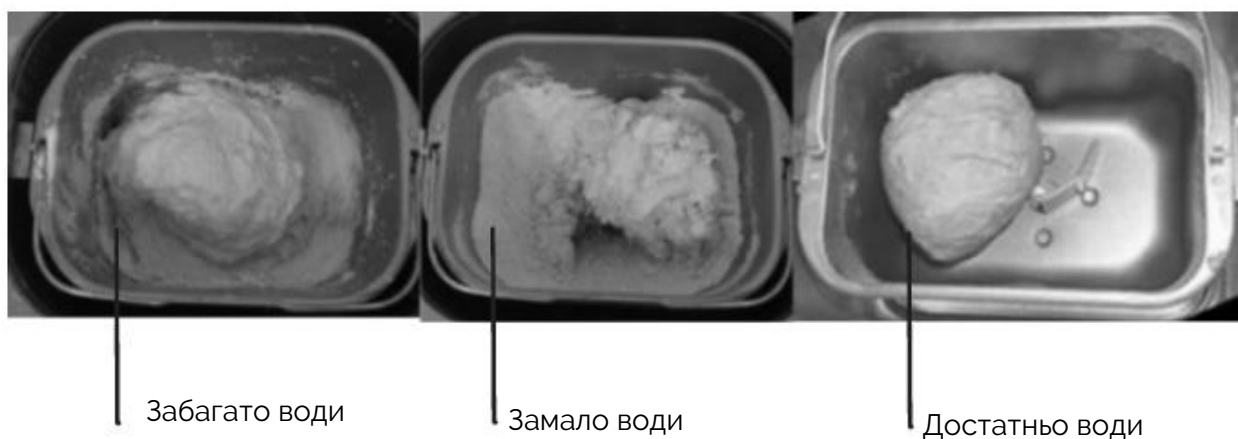
- Завжди використовуйте теплу воду, якщо в рецепті немає іншої інформації.

Борошно

- Борошно має бути пшеничного, білого, цілнозернового борошна, борошна для хлібопічки або борошна для хліба.
- Не використовуйте борошно, що самостійно розростається, оскільки хліб не підніметься і буде розсипчастим.

Співвідношення суміші води та борошна

- Різне борошно має різне водопоглинання. Відрегулюйте кількість води відповідно до типу використовуваного борошна.



- Якщо додати занадто багато води, тісто стане настільки м'яким, що не зможе округлитися і навіть стане липким. Хороший хліб повинен бути напівкруглим. Через 5 хвилин після додавання води тісто все ще буде вологим і липким, будь ласка, продовжуйте додавати одну-дві великі ложки борошна та вимішуйте тісто, доки вміст води в тісті не буде відповідним.
- Якщо доданої води не вистачає, після 5 хвилин перемішування ви побачите, що на дні каструлі залишилося сухе борошно, і тісто не набуло б круглої форми. Через 5 хвилин після додавання води тісто все ще занадто сухе, продовжуйте додавати велику ложку води та вимішувати тісто, доки вміст води в тісті не буде відповідним.

цукор

- Цукор і рідкі підсолоджувачі впливають на колір хліба, допомагаючи надати скоринці золотистий відтінок і забезпечують живлення дріжджів.
- Цукор притягує вологу, покращуючи лежкість.

Дріжджовий порошок

- Будь ласка, не замінюйте дріжджовий порошок на содовий порошок. Дріжджовий порошок із закінченим терміном придатності або відсутність активації, очевидно, вплине на м'яку консистенцію та зовнішній вигляд хліба.

Масло або олія

- Використовуйте вершкове або маргарин і рослинне масло. Якщо в рецепті використовується велика кількість, щоб смак був більш помітним, масло забезпечить найкращий результат.
- Не використовуйте пасти з низьким вмістом жиру, оскільки вони містять до 40% води, вона не має таких властивостей.
- Використовуйте лише інгредієнти кімнатної температури.

сіль

- Використовуйте дрібну кухонну або морську сіль, а не сіль грубого помелу. Краще уникати замінників з низьким вмістом солі, оскільки більшість із них не містить натрію.
- Сіль зміцнює структуру клейковини і робить тісто більш еластичним.
- Сіль пригнічує ріст дріжджів, щоб запобігти надмірному підйому та зупинити тісто згортання.
- Занадто багато солі не дозволить тісту достатньо піднятися.

Яйця

- Яйця можна додавати, щоб збагатити тісто, покращити колір хліба та допомогти додати структуру та стабільність клейковини під час підйому. Якщо використовуєте яйця, відповідно зменшіть вміст рідини. Покладіть яйця в мірний стакан і долийте рідину до потрібного рівня за рецептом.
- Уникайте використання яєць прямо з холодильника, це може призвести до перешкоджання дії дріжджів.

ВИБРАНІ ДЕТАЛІ ПРОГРАМИ

Меню	Колір (колір)	Розмір (Розмір)	Перемішайте 1	Відпочинок	Перемішайте 2	Фермент 1	Фермент 2	Фермент 3	випікати	температура
1. Базовий	світло	500г	0:07:00	0:01:00	0:25:00	0:58:00	0:00:00	0:50:00	00:45	105 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	
	Середній	500г							00:45	115 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	
	Темний	500г							00:45	123 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	
2. французька	світло	500г	0:05:00	0:05:00	0:22:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	115 °C
		750г							00:58	
		1000г							01:03	
	Середній	500г							00:48	125 °C
		750г							00:58	
		1000г							01:03	
	Темний	500г							00:48	133 °C
		750г							00:58	
		1000г							01:03	
3. Солодкий	світло	500г	0:06:00	0:01:00	0:24:00	0:50:00	0:00:00	0:45:00	00:48	102 °C
		750г							00:53	
		1000г							00:58	
	Середній	500г							00:48	110 °C
		750г							00:53	
		1000г							00:58	
	Темний	500г							00:48	118 °C
		750г							00:53	
		1000г							00:58	
4. Цілий пшениця	світло	500г	0:05:00	0:03:00	0:25:00	0:50:00	0:00:00	0:49:35	00:55	105 °C
		750г							01:05	
		1000г							01:10	
	Середній	500г							00:55	115 °C
		750г							01:05	
		1000г							01:10	
	Темний	500г							00:55	123 °C
		750г							01:05	
		1000г							01:10	

Меню	Колір (колір)	Розмір (розмір)	Перемішайте 1	Відпочинок	Перемішати 2	Фермент 1	Фермент 2	Фермент 3	випікати	температура
5. Багатозерновий	світло	500г	0:05:00	0:02:00	0:22:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Середній	500г							00:48	115 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Темний	500г							00:48	123 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
6. Молочний коровай	світло	500г	0:03:00	0:01:00	0:24:00	0:48:00	0:00:00	0:53:35	00:48	105 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Середній	500г							00:48	115 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Темний	500г							00:48	123 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
7. Цукор безкоштовно	світло	500г	0:05:00	0:02:00	0:20:00	0:58:00	0:00:00	0:49:35	00:48	105 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Середній	500г							00:48	115 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
	Темний	500г							00:48	123 °C
		750г							00:55	
		1000г							01:02	
8. Швидкий	світло	500г	0:03:00	0:00:00	0:17:00	0:00:00	0:00:00	0:28:00	00:45	110 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	
	Середній	500г							00:45	120 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	
	Темний	500г							00:45	128 °C
		750г							00:50	
		1000г							00:55	

Меню	Колір (колір)	Розмір (розмір)	Перемішайте 1	Відпочинок	Перемішати 2	Фермент 1	Фермент 2	Фермент 3	випікати	температура
9. Торт	світло	x	0:05:00	0:00:00	0:18:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00	1:10:00	101 °C
	Середній									104 °C
	Темний									107 °C
10. Тісто	x	x	0:03:00	x	0:20:00	x	x	x	x	x
11. Хліб тісто	x	x	00:03:00	00:00:00	00:20:00	x	00:50:00	00:10:00	x	x

ВАЖЛИВО: Процес бродіння проводиться при 35°C (+/-5°C).

РЕЦЕПТИ РЕКОМЕНДУЮ

1. пшениця

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
Маслюки натуральні	250 мл	380 мл	500 мл
олія	½ ст.л	1 ст.л	1 ст.л
сіль	½ плоскої ч.л	1 плоска ч.л	1 плоска ч.л
Мед або цукор	½ плоскої ч.л	½ плоскої ч.л	½ плоскої ч.л
Борошно для хліба пшеничне 750 типу	300 г	400 г	600 г
Дріжджовий порошок	½ чайної ложки	2 ч.л	2 ½ ч.л

2. французька

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	155 мл	230 мл	300 мл
Вершкове масло	2 ст.л	2 ст.л	3 ст.л
сіль	½ чайної ложки	½ чайної ложки	1 ч.л
Борошно	250 г	375 г	500 г
Дріжджовий порошок	1 ч.л	1 ¼ чайної ложки	1 ½ чайної ложки

3 Солодкий

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	160 мл	240 мл	310 мл
Вершкове масло	2 ст.л	2 ст.л	4 ст.л
сіль	½ чайної ложки	½ чайної ложки	½ чайної ложки
цукор	4 ст.л	6 ст.л	8 ст.л
Сухе молоко	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л
Борошно	250 г	375 г	510 г
есенції	трохи	трохи	трохи
Дріжджовий порошок	1 ¼ чайної ложки	1 ¼ чайної ложки	1 ¼ чайної ложки

4. Цільна пшениця

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	165 мл	250 мл	330 мл
олія	½ ст.л	1 ст.л	1 ст.л
сіль	1 ч.л	1 ½ чайної ложки	1 ½ чайної ложки
Борошно пшеничне 650 сорт	80 г	120 г	150 г
Цільнозернове борошно спелти	150 г	230 г	300 г
Вівсяні висівки	25 г	40 г	50 г
Порошок дріжджів швидкого приготування	1 ч.л	1 ½ чайної ложки	1 ½ чайної ложки

5. Багатозерновий

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	150 мл	230 мл	300 мл
Яблучний оцет	30 мл	40 мл	55 мл
Вершкове масло	½ ст.л	1 ст.л	1 ст.л
сіль	1 ½ чайної ложки	1 ½ чайної ложки	2 ч.л
Мед або цукор	½ чайної ложки	½ чайної ложки	½ чайної ложки
Борошно для хліба пшеничне 650-750 сорту	130 г	190 г	250 г
Цільнозернове борошно спелти	80 г	115 г	150 г
Несмажена гречка	50 г	75 г	100 г
насіння льону	20 г	30 г	40 г
Очищений соняшник	10 г	15 г	20 г
Білий кунжут	20 г	30 г	40 г
Дріжджовий порошок	½ чайної ложки	2 ч.л	2 ½ ч.л

6. Чумацький коровай

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	160 мл	240 мл	310 мл
Вершкове масло	2 ст.л	2 ст.л	3 ст.л
цукор	1 ст.л	1 ст.л	2 ст.л
яйце	1	1	1
Сухе молоко	2 ст.л	3 ст.л	5 ст.л
Борошно	300 г	400 г	520 г
Дріжджовий порошок	1 ч.л	1 ¼ чайної ложки	1 ½ чайної ложки

7. Без цукру

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
вода	150 мл	240 мл	310 мл
Вершкове масло	2 ст.л	2 ст.л	3 ст.л
сіль	1 ч.л	1 ч.л	2 ч.л
яйце	1	1	1
Сухе молоко	2 ст.л	3 ст.л	4 ст.л
Борошно	300 г	450 г	550 г
Ксиліт	3 ст.л	4 ст.л	6 ст.л
Дріжджовий порошок	1 ч.л	1 ¼ чайної ложки	1 ½ чайної ложки

8. швидко

Інгредієнти	1,0 фунтів	1,5 фунтів	2,0 фунтів
Вода (40-50 °C)	160 мл	240 мл	310 мл
Вершкове масло	2 ст.л	2 ст.л	3 ст.л
сіль	1 ч.л	1 ч.л	1 ч.л
цукор	1 ст.л	2 ст.л	3 ст.л
Сухе молоко	2 ст.л	3 ст.л	5 ст.л
Борошно	300 г	400 г	520 г
Дріжджовий порошок	2 ч.л	3 ч.л	3 ч.л

9. Торт

Інгредієнти	
яйце	4 шт
Вершкове масло	100 г
цукор	150 г
сіть	1 ч.л
Борошно для торта	380 г
Порошок соди	3,5 г

10. тісто

Інгредієнти	
вода	280 мл
Вершкове масло	2 ст.л
яйце	2 шт
сіть	1 +1/3 ч.л
цукор	1 ст.л
Борошно	460 г

11. Хлібне тісто

Інгредієнти	
вода	240 мл
Вершкове масло	2 ст.л
сіть	1 ½ чайної ложки
цукор	1 ст.л
Борошно	400 г
Дріжджовий порошок	1 ½ чайної ложки

12. Моті

Інгредієнти	
вода	300 мл
Рис	500 г

13. Каші

Інгредієнти	
Овес	150 г
Холодне молоко або вода	750 мл
Мед або цукор	3 ч.л
Улюблені подрібнені горіхи*	30 г
кориця*	1 плоска ч.л

*Додаткові інгредієнти

Додайте ваші улюблені фрукти, вийнявши кашу з приладу.

14. Варення

Інгредієнти	
Помаранчевий	600 г
цукор	300 г
Желатин або Порошок для пудингу	50 г

15. Йогурт – тривалість програми за замовчуванням становить 8 годин. Його можна регулювати в діапазоні від 5 до 13 годин за допомогою кнопок «+/-». Після встановлення потрібного часу двічі натисніть кнопку «СТАРТ». Програма працює при 36°C.

Інгредієнти	
молоко	350 мл
Йогурт	50 г
цукор	13 ст.л

16. Морозиво

Інгредієнти	
молоко	200 мл
Вершки для збивання	50 мл
цукор	3 ст.л
Кукурудзяний порошок	1 ст.л
Кокосовий порошок	4 ст.л

17. Rousong

Інгредієнти	
м'ясо	500 г

Часник, імбир, цибуля, приправа

- Закип'ятіть воду і додайте м'ясо, часник, імбир і цибулю до готовності м'яса.
- Вийміть м'ясо і наріжте невеликими шматочками.
- Використовуйте вилку або валик для розплющування м'яса.
- Покладіть у форму для хліба, змішайте з приправами та виберіть програму 17.

18. Stir Fry – тривалість програми за замовчуванням становить 15 хв. Його можна регулювати в діапазоні від 5 до 45 хвилин за допомогою кнопок «+/-». Після встановлення потрібного часу двічі натисніть кнопку «СТАРТ». Програма працює при 100°C.

Ця функція головним чином призначена для обсмажування арахісу, сої, мигдалю та інших горіхів. Відповідно до кількості сухофруктів встановіть відповідний час.

19. випікати

У цій програмі немає стадії замішування або підйому. Ця функція корисна для випікання пирогів, приготованих звичайними методами, або для додавання додаткового часу випікання в кінці іншої програми, якщо хліб потребує подальшого підрум'янювання. Стандартна тривалість програми становить 10 хв. Його можна регулювати в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 10 хвилин за допомогою кнопок «+/-». Після встановлення потрібного часу двічі натисніть кнопку «СТАРТ». Залежно від обраного режиму підсмажування скоринки, програма працює при: 105°C, 115°C, 123°C відповідно.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Тримайте прилад в чистоті

1. Перед чищенням вимкніть прилад із розетки та від'єднайте його від електрики.
2. Не використовуйте абразивні мочалки або металеві предмети.
3. Будь ласка, не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби та агресивні рідини.
4. Не використовуйте посудомийну машину для чищення хлібної форми або леза для замішування. Миття посуду може пошкодити їх антипригарне покриття.

Тримайте аксесуари в чистоті

1. Відразу після кожного використання знімайте місильну лопатку з осі чаші.
2. Після кожного використання очищайте всі використані аксесуари та вісь чаші, щоб уникнути накопичення бруду.
3. Якщо лопатка для замішування зачепилася каструлею і не знімається, ви можете налити відповідну кількість води для настоювання на деякий час, а потім зняти лопатку для замішування.
4. Якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу, ви повинні очистити цілі аксесуари та зберігати їх належним чином.

Зберігання

1. Відповідна температура для використання -10°C ~ 40°C .
2. Відносна вологість повітря повинна бути нижче 95%, а температура – 25°C .
3. Відповідна температура для зберігання -40°C ~ 60°C .
4. У повітрі немає горючого газу, корозійного газу або електропровідного пилу.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

дефекти	Можлива причина	Рішення
1. Прилад не працює	Перевірте, чи ввімкнено вилку в розетку	Натисніть «СТАРТ/СТОП» і хлібопічка почне працювати
	Перевірте, чи не затримується операція	Індикатор «>» блимає, і починає працювати зворотний відлік
2. Ненормальний звук	У формі для хліба є шматок твердих продуктів або крихт	Перед повторним запуском видаліть все, що знайдено всередині пристрою
	Зафіксуйте каструлю в потрібному положенні	Поставте форму для хліба на місце
3. Ненормальний запах/смак	Провід пошкоджений	Тримайте дротовий шнур подалі від нагрітих предметів
	Щось залишилося на трубці опалення	Видаліть речовину, що залишилася на нагрівальній трубці
4. Світлодіод вказує на «LLL»	Температура всередині пристрою нижче -10°C	Використовуйте пристрій при температурі -10°C~40°C
5. Світлодіод вказує на «NNN»	Температура всередині пристрою вище 40°C	Охолодіть пристрій при кімнатній температурі
6. Світлодіод вказує на «EE0» або «EE1»	Дефект датчика	Зверніться до авторизованого сервісного центру Yoer
7. Хліб частково сирий	Недостатньо води або занадто висока температура води	Використовуйте потрібну кількість теплої води
	Норма матеріалу неправильна	Зверніться до рекомендованих рецептів
8. Верх надутий-гриб схожий на вигляд	Занадто багато дріжджів	Зменшіть кількість дріжджів на ¼ чайної ложки
	Занадто багато цукру	Зменшити цукор на 1 ч.л
	Занадто багато борошна	Зменшіть кількість борошна на 6-9 чайних ложок
	Занадто багато солі	Використовуйте кількість солі, рекомендовану в рецепті
	Тепла, волога погода	Зменшіть кількість рідини на 15 мл/3 ч.л., а дріжджів — на ¼ ч.л
9. Буханець хліба підгорів	Несправність хлібопічки	Зверніться до авторизованого сервісного центру Yoer
10. Хліб недостатньо піднімається	Цільнозерновий хліб буде нижчим, ніж білий, через меншу кількість білка, що утворює глютен, у цільнозерновому борошні.	Нормальна ситуація, рішення немає
	Цукор пропущено або додано недостатньо	Зберіть інгредієнти, як зазначено в рецепті
	Додано недостатньо дріжджів або занадто старі	Відміряйте рекомендовану кількість і перевірте термін придатності на упаковці
	Вибрано швидкий цикл випікання хліба	Цей цикл виробляє менші буханки

УКРАЇНСЬКИЙ

10. Хліб недостатньо піднімається	Дріжджі та цукор контактували один з одним перед циклом замішування	Переконайтеся, що вони залишаються окремо, коли додають у форму для хліба
	Використовується неправильний тип дріжджів	Для досягнення найкращого результату використовуйте лише швидкодіючі дріжджі «легкої суміші».
11. Батони не піднімаються	Дріжджі опущені	Зберіть інгредієнти, як зазначено в рецепті
	Додано забагато солі	Використовуйте рекомендовану кількість
	Якщо використовується таймер, дріжджі намокають перед початком процесу виготовлення	Покладіть сухі інгредієнти в кути форми. Зробіть невелику ямку в центрі сухих інгредієнтів для дріжджів, щоб захистити їх від рідини
12. Верх і боки прогинаються	Занадто багато рідини	Додайте трохи борошна або зменшіть кількість рідини на 15 мл/3 ч. л
	Висока вологість і тепла погода можуть призвести до того, що тісто підніметься занадто швидко	Охолодіть воду або додайте молоко прямо з холодильника
	Занадто багато дріжджів	Використовуйте кількість, рекомендовану в рецепті, або спробуйте швидший цикл наступного разу
13. Зубчастий, вузлуватий верх – не гладкий	Верх буханців може не мати ідеальної форми, однак це не впливає на чудовий смак чи хліб	Переконайтеся, що тісто готується в найкращих можливих умовах

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



■ Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Будь ласка, зверніться до місцевого муніципалітету щодо найближчого пункту прийому.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів або предметів, що б'ються, таких як скло та кераміка.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби Yoer. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.



Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

