



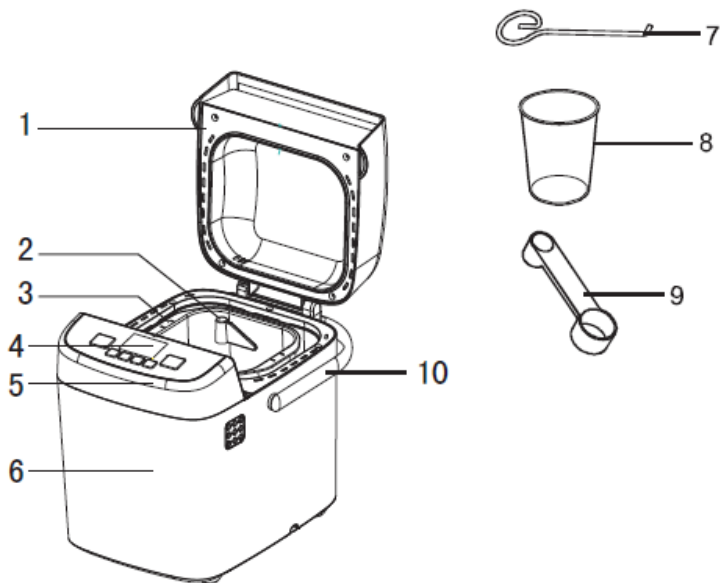
Bread maker
Brotbackautomat
Machine à pain
Panificadora
Wypiekacz do chleba
Broodaparaat
Domáca pekáreň
Domáci pekárna



I/B Version
210114

TKG BBA 2001

220-240V~ 50/60Hz 500W



EN

1. Lid
2. Kneader
3. Bread pan
4. LCD Display
5. Control panel
6. Main body
7. Hook
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Handle

FR

1. Couvercle
2. Pétrin
3. Cuve à pain
4. Affichage LCD
5. Panneau de contrôle
6. Corps principal
7. Crochet
8. Gobelet doseur
9. Cuillère à mesurer
10. Poignée

DE

1. Deckel
2. Knethaken
3. Brotbackform
4. LCD-Display
5. Bedienfeld
6. Hauptkörper
7. Hakenwerkzeug
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Griff

ES

1. Lid
2. Amasadora
3. Molde para el pan
4. Pantalla LCD
5. Panel de control
6. Cuerpo principal
7. Gancho
8. Taza medidora
9. Cuchara de medir
10. Mango

PL

1. Pokrywka
2. Hak do mieszania ciasta
3. Forma do chleba
4. Wyświetlacz LCD
5. Panel sterowania
6. Korpus
7. Hak
8. Miarka
9. Łyżka miarowa
10. Uchwyt

SK

1. Veko
2. Hnetáč
3. Forma na chlieb
4. LCD displej
5. Ovládací panel
6. Telo prístroja
7. Háčik
8. Odměrka
9. Odmerná lyžica
10. Rukoväť

NL

1. Deksel
2. Kneder
3. Broodpan
4. LCD Scherm
5. Bedieningspaneel
6. Hoofdgedeelte
7. Haak
8. Maatbeker
9. Maatlepel
10. Handgreep

CZ

1. Víko
2. Hnětač
3. Forma na chléb
4. LCD displej
5. Ovládací panel
6. Tělo přístroje
7. Háček
8. Odměrka
9. Odměrná lžice
10. Rukojeť



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important : This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the unit.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the unit in water or other liquid.
- ❑ To disconnect the unit remove the plug from the wall outlet.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool down before taking off parts or cleaning.
- ❑ Do not operate any unit with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return unit to the nearest authorized service facility (*) for examination, repair, or adjustment.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the unit manufacturer may cause hazards or injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

- ❑ This unit is not intended to be operated by the way of an external timer or separate remote-control system.
- ❑ Never place anything on the top of the unit when in use.
- ❑ Always use the unit on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no flammable material such as a tablecloth, plastic, curtain, napkin, draperies, walls... between the unit and the surface, or touching, or close by when in operation.
- ❑ It is absolutely necessary to keep this unit clean at all times as it comes into direct contact with food.
- ❑ Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- ❑ Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- ❑ Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can increase the risk of fire and short circuit.
- ❑ This unit is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- ❑ Do not use the unit for other than intended use. The guarantee is invalid if the unit is used for (semi-) professional purposes and/or not according to these instructions.

**The manufacturer will not assume any responsibility in case of non-respect of these instructions.
Keep this user manual carefully.**

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and stickers or labels.
- Clean the bread pan and kneader with hot water, with some washing up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- Set the bread maker on bake mode and bake empty for 10 minutes. Let it cool down completely and clean all the removable parts again. Make sure they are completely dry before reassembling.

Note: the appliance may emit a little smoke and/or odour when you operate it for the first time. This is normal and will disappear after the first or second use.

- This bread maker can operate in a range of temperatures between 15°C and 34°C.

FUNCTIONS



Menu

This button allows you to set the baking program. Press the button continuously to navigate in the 19 available programs. After each press a beep will be heard and the number of the program is displayed on the LCD screen.

1. Basic	Kneading, rise and baking normal bread.
2. French	Kneading, rise and baking with a longer rising time. The bread will have a crisper crust and a lighter texture.
3. Sweet	Kneading, rise and baking sweetened bread. The bread will have a crispy crust and a sweet taste.
4. Ultra-fast	Kneading, rise and baking a loaf in the shortest time. The bread will be smaller and rougher than with Quick program.
5. Quick	Kneading, rise and baking a loaf with baking soda or baking powder. The bread will be smaller with a dense texture.
6. Cake	Kneading, rise and baking of cakes with soda or baking powder.
7. Dessert	Kneading and baking preparations that contain more fat and protein.
8. Rice bread	Kneading, rising and baking of bread that contains cooked rice.
9. Corn bread	Kneading, rising and baking of bread that contains corn.
10. Gluten free bread	Kneading, rise and baking gluten free bread. The pre-heating time is longer to allow the grain to soak up the water and expand.
11. Gruel	Kneading and stewing to make coarse cereals gruel.
12. Sticky rice	Stirring and heating of rice to make rice balls.
13. Mix	Thorough stirring of the flour and liquids.
14. Dough	Kneading and rise only. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
15. Knead	Kneading only.
16. Rice wine	Rising and baking glutinous rice.
17. Yogurt	Rising and preparation of yogurt.
18. Jam	Preparation of jams or marmalades from fresh fruits.
19. Bake	Baking only, use this function to increase the baking time if necessary.

Weight

Press this button to select the Loaf size of the bread (500 g or 750 g): the operation time may vary depending on the loaf size.

Time + or Time - (▲ or ▼)

Add a delay before the start of the program by entering in how much time the bread should be ready to eat (the delay time includes the kneading, rising and baking of the bread). Set the delay by pressing ▲ or ▼, the time increases or decreases at 10 minutes increments. The maximum delay is 15 hours.

Example: it is 8:30 p.m and you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes.

Select your program, crust colour, loaf size and then press the ▲ or ▼ to add the time until 10:30 appears on the screen. Then press the **Start/Stop** button to activate the delayed program. You can see the dot flashing and the countdown of the remaining time. The bread will be ready 7:00 in the morning with a **keeping warm** time of 1 hour.

Caution : It is not recommended either to delay the baking of a bread containing easily perishable ingredients such as eggs, milk, butter...etc.

Color :

Select a **LIGHT, MEDIUM** or **DARK** browning for the crust. This button is adjustable in programs 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop :

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

To pause the program, press the **Start/Stop** button. If no operation is done within 3 minutes, the program will resume and operate until completed.

To stop the program, press and hold the **Start/Stop** button for 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.

FIRST USE

- When the appliance is plugged in, it automatically turns on : a beep will be heard and " 3:00" appears on the screen. The dots between the "3" and "00" twinkle.
- The arrow points to **750 g** and **MEDIUM** as it is the default setting.
- For the best results, we suggest the use of the appliance in a room where the temperature should be between 15°C and 34°C.

AUTOMATIC FUNCTIONS

- **Keep Warm :** Bread is automatically kept warm for 60 minutes after baking. When you want to take the bread out, press the **Start/Stop** button and hold for 3 seconds.
- **Memory :** If the power supply has been shut off during the program, the program will be continued automatically within 10 minutes. If the break time exceeds 10 minutes the program must be restarted manually : press **Start/Stop** to restart the program from the beginning.

Note: if the dough has started rising, it is recommended to discard the ingredients and start over.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in the correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders can be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high rye or wholemeal portion, we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With your finger, make a small hole on the top of the flour to add yeast into. Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt. The maximum quantities of flour and yeast which may be used refer to the recipe.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Press the **Color** button to select the desired crust color.
7. Press the **Weight** button to select the desired size (500 g or 750 g).
8. Set the delay time by pressing **Time** ▲ or ▼ button. This step may be skipped if you want the bread maker to start operating immediately.
9. Press the **Start/Stop** button to start the operation.
10. For programs requiring add-ins (fruits, nuts, raisins,...), ten beeps will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in the needed ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps will be heard. You can press the **Start/Stop** button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread or you can wait : the bread will be kept warm automatically for 1 hour.
12. Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
13. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan. Turn the bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until the bread falls out onto a rack. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf.
14. Unplug the power cord.

KNOW YOUR INGREDIENTS

Flour

- Bread flour is recommended in most yeast-based recipes. It has a high gluten content and prevents the bread from collapsing after rising.
- All-purpose flour contains no baking powder, it is suitable for "quick" breads or bread made with the Quick settings.
- Whole-wheat flour is richer in fiber and more nutritious. It is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture. To achieve the best result, it is recommended to combine whole-wheat flour with bread flour.
- Black Wheat Flour also named as "Rye Flour", is a kind of high fiber flour, similar to whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.
- Self-rising flour contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.
- Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

Sugar

Sugar is used to "nourish" the yeast and also increases the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar and powdered sugar may also be used in some recipes.

Yeast

Yeast produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft.

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

When pouring the ingredients together in the bread pan, be careful for yeast to be placed only in dry flour. It can't touch the salt or liquids.

Be careful to add the proper amount of yeast according to the recipe :

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

Failure of bread rising is usually caused by the improper use or amount of yeast.

Water

Water is an essential ingredient for making bread. Water temperature should be between 20°C and 25°C.

The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe.

Eggs

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and larger in size. They must be whisked in with the other liquid ingredients.

Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can soften bread and increase storage life. Butter should be melted or cut into small pieces before adding to liquids.

Baking Powder and Baking Soda

Baking powder is used for rising the Ultra-Fast bread and cake. It does not need rise time. Baking Soda is similar to baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

Ingredients weight

One of the key steps to making good bread is using proper amounts of ingredients.

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

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

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly between each measurement.

RECIPES

Tips

- Add ingredients in the order listed on the recipe.
- Always put the sugar and salt on the corner.
- Always put yeast on the dry flour and do not allow it to come into contact with liquid ingredients.
- For Ultra-fast and Quick bread programs, the water should be at a 40-50°C temperature.

Program	Ingredients	Loaf size	
		750 g	500 g
1/ Basic bread	water	200 ml	150 ml
	salt	0.7 tsp	0.5 tsp
	sugar	3 tbsp	2 tbsp
	oil	2 tbsp	1.5 tbsp
	high gluten flour	300g	210g
	instant yeast	1 tsp	0.8 tsp
2/ French Bread	water	200ml	150ml
	salt	0.7 tsp	0.5 tbsp
	sugar	3 tbsp	2 tbsp
	oil	2 tbsp	1.5 tbsp
	high gluten flour	300g	210g
	instant yeast	1.0 tsp	0.8 tsp
3/ Sweet Bread	water	200ml	150ml
	salt	0.7 tsp	0.5 tsp
	sugar	3 tbsp	2 tbsp
	milk powder	1.5 tbsp	1 tbsp
	oil	2 tbsp	1.5 tbsp
	high gluten flour	300g	210g
	instant yeast	1.0 tsp	0.8 tsp
4/ Ultra- fast Bread	water	200ml	
	salt	0.7 tsp	
	sugar	3 tbsp	
	oil	2 tbsp	
	high gluten flour	300g	
	instant yeast	3.5 tsp	
5/ Quick Bread	water	200ml	150ml
	salt	0.7 tsp	0.5 tsp
	sugar	3 tbsp	2 tbsp
	oil	2 tbsp	1.5 tbsp
	high gluten flour	300g	210g
	instant yeast	3.5 tsp	3.5 tsp
6/ Cake	water	30ml	
	egg	3 pcs	
	sugar	100 g	
	oil	2 tbsp	
	self-rising flour	280g	
	instant yeast	1.5 tsp	
7/ Dessert	egg	2 pcs	
	milk	240 ml	
	cooked rice	210 g	
	sugar	100 g	
	raisins	60 g	

8 / Rice Bread	water	140ml	110ml
	oil	2 tsp	1.5 tsp
	sugar	4 tbsp	3 tbsp
	salt	$\frac{3}{4}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
	cooked rice	70g	50g
	high gluten flour	240g	180g
	instant yeast	1.5 tsp	1 tsp
9/ Corn Bread	water	140ml	110ml
	oil	2 tsp	1.5 tsp
	sugar	4 tbsp	3 tbsp
	salt	$\frac{3}{4}$ tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
	corn (soaked in water for 2-3 hours)	70g	50g
	high gluten flour	240g	180g
	instant yeast	1.5 tsp	1 tsp
10/ Gluten free bread	water	180ml	120ml
	oil	2.5 tsp	2 tsp
	sugar	3 tbsp	2.5 tbsp
	salt	1 tsp	$\frac{1}{2}$ tsp
	corn flour	210g	175g
	high gluten flour	210g	175g
	instant yeast	1.5 tsp	1.5 tsp
11/ Gruel	dry ingredients	120g	
	water	600ml	
17/ Yogurt	milk	600ml	
	lactic acid bacteria	60ml	
18/ Jam	fruit pulp	600 g	
	corn flour	65 g	
	sugar	200 g	
	Water (if needed)	Appropriate amount	

TROUBLESHOOTING GUIDE

	Problem	Cause	Solution
1	Smoke comes out during baking	Some ingredients are stuck on the heating element.	Unplug the bread maker and clean the heating element.
2	The ingredients are not stirred properly and the baking is uneven	1. Improper selected program	Select the proper program
		2. The lid has been opened several time after the start of the program	Don't open the lid during the rise and baking time
		3. Stir resistance is too high and that kneader can't rotate adequately	Take the bread pan out and operate without : if it rotate properly, the bread mix is too dense; If it doesn't rotate or abnormally, contact with the after-sales service.
3	Display "H:HH" after pressing start/stop button	The temperature in the bread maker is too high	Press the start/stop and unplug the bread maker, then take the bread pan out and open the lid until the device has cooled down
4	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too dense to be stirred	Check whether the bread pan is fixed properly and dough is made according to the recipe
5	Bread is so risen it pushes the lid	Too much yeast in the bread mix or too high temperature in the room	Use the amount of yeast recommended in the recipe and to use the appliance in a proper temperature range environment
6	Bread size is too small or bread hasn't raised	Not enough yeast in the bread mix or too low temperature in the room.	
7	Dough flows over the bread pan	Too much water or other liquid in the bread mix	Reduce the amount of liquids to improve the dough rigidity
8	Bread collapses in the middle during the baking	1. improper flour	Use only bread flour
		2. Yeast temperature too high	Yeast must be at room temperature
		3. Too much water	Use the amount of water recommended in the recipe

9	Bread is too dense and thick	1. Too much flour or shortage of water	Reduce flour or increase water
		2. Too much added ingredients (seeds, nuts, dried fruits...) or too much whole wheat flour	Reduce the amount of added ingredients and add some yeast
		3. Too much high glutinosity added ingredients : butter, banana...	
10	The middle part of the bread is hollow	1. Too much water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Temperature of the water used was too high	Use water only at room temperature
11	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or sweet bread	Too much sugar in the bread/cake mix	Press start/stop to interrupt the program 10min before the end and keep the bread or cake in the bread pan, covered with a towel for about 20 minutes
12	The crust color is too light.	The lid has been opened during baking.	Do not open the lid during baking. Select a darker crust option.
13	The bread is under baked or the dough is sticky.	Too much liquid or incorrect program chosen.	Decrease the liquid amount and measure the ingredients accurately. Choose the right program.

CLEANING AND STORAGE


Always remove the plug and wait for the appliance to cool down completely before cleaning.

- Clean the appliance after every use.
- Clean the bread pan and kneader with hot water and some detergent.
- Do not clean the appliance or its accessories with metallic or abrasive sponges, as this may damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- **Do NOT immerse in water or any other liquid.**
- Store the appliance when clean and dry in its original box to avoid dust and humidity.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, TKG SRL/Bvba, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service.



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Die Netzspannung muss mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmen, bevor das Gerät verwendet wird.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Das Gerät muss vor der Reinigung oder wenn es nicht verwendet wird, von der Stromversorgung getrennt werden. Vor der Reinigung des Geräts oder der Demontage von Teilen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Bei Beschädigung des Stromkabels oder Steckers oder nach einer Fehlfunktion des Geräts oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich zur Inspektion, Einstellung oder Reparatur an Fachpersonal(*)).

- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile verwendet werden. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunterhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen oder in einen heißen Ofen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung bedient werden.
- Während des Betriebs darf nichts auf dem Gerät abgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sauberen, ebenen, harten und trockenen Oberfläche. Während es Betriebs dürfen sich keine entzündlichen Materialien wie Tischdecken, Vorhänge, Servietten, Gardinen, Wände etc. zwischen dem Gerät und der Oberfläche oder in der Nähe des Geräts befinden oder dieses berühren.
- Das Gerät muss immer sauber gehalten werden da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Berühren Sie während des Backvorgangs keine sich bewegendes oder drehendes Teile des Geräts.
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die mit Zutaten gefüllte Brotbackform richtig eingesetzt ist.
- Die Brotbackform darf nicht gewaltsam entnommen werden, da sie sonst beschädigt werden kann.
- Es dürfen keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät gegeben werden, da dies zum Kurzschluss des Geräts und zum Ausbruch eines Brands führen kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen Küchen, auf Bauernhöfen, in Hotels oder anderen gewerblichen Einrichtungen geeignet.

- Das Gerät darf nur entsprechend seiner Bestimmung verwendet werden. Werden diese Anweisungen missachtet, verfällt der Garantieanspruch.


**Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, wenn die Anweisungen missachtet werden.
Bewahren Sie diese Anleitung auf.**

(*) Fachpersonal: Anerkannter Kundendienst des Herstellers oder Lieferanten oder anderweitig qualifizierte Person, die für derartige Reparaturen zuständig ist, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an eine solche Person.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG

Wir, TKG SRL/Bvba, bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

VOR INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten.
 - Spülen Sie die Brotbackform und den Knethaken in heißem Spülwasser mit einem sanften Schwamm ab.
 - Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
 - Stellen Sie am Gerät den Backmodus ein und lassen Sie es leer für 10 Minuten backen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile erneut. Vergewissern Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Hinweis:** Bei der ersten Verwendung kann etwas Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Das ist normal und verschwindet nach der ersten oder zweiten Verwendung.
- Das Gerät kann in einem Temperaturbereich von 15 °C bis 34 °C verwendet werden.

FUNKTIONEN



Menü

Mit dieser Taste kann das Backprogramm eingestellt werden. Drücken Sie wiederholt auf die Taste, um zwischen den 19 voreingestellten Programmen zu wechseln. Nach jedem Drücken ertönt ein Piepton und die Programmnummer wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

1. Normales Brot	Teig kneten, gehen lassen und backen.
2. Französisches Brot	Teig kneten, mit längerer Gehzeit gehen lassen und backen. Das Brot bekommt eine knusprigere Kruste und eine luftige Struktur.
3. Süßes Brot	Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Brot bekommt eine knusprige Kruste und einen süßen Geschmack.
4. Superschnell	Kneten, gehen lassen und backen eines Brots mit der kürzesten Backzeit. Das Brot ist kleiner und hat eine gröbere Struktur als mit dem Schnell-Programm.
5. Schnell	Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver. Das Brot ist kleiner und hat eine feste Struktur.
6. Kuchen	Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver.
7. Dessert	Kneten und backen von Teigen, die mehr Fett und Protein enthalten.
8. Reisbrot	Kneten, gehen lassen und backen von Brot, das gekochten Reis enthält.
9. Maisbrot	Kneten, gehen lassen und backen von Brot, das Mais enthält.
10. Glutenfreies Brot	Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Vorheizen dauert länger, um dem Korn Zeit zu geben, das Wasser aufzusaugen und sich auszudehnen.
11. Mehlbrei	Kneten und kochen, um groben Getreidebrei zu kochen.
12. Klebriger Reis	Rühren und erwärmen von Reis, um Reisbällchen zu machen.
13. Rühren	Gründliches Rühren von Mehl und Flüssigkeiten.
14. Teig	Nur kneten und gehen lassen. Entnehmen Sie den Teig und formen Sie ihn wie gewünscht, z. B. in Brötchen, Pizza, Hefeklöße.
15. Kneten	Nur kneten.
16. Reiswein	Gehen lassen und backen von Klebreis.
17. Joghurt	Gehen lassen und zubereiten von Joghurt.
18. Marmelade	Zubereiten von Marmelade aus frischen Früchten.
19. Backen	Nur Backen. Diese Funktion wird dazu verwendet, ggf. die Backzeit zu erhöhen.

Gewicht

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße auszuwählen (500 g oder 750 g). Die Betriebsdauer kann je nach Brotgröße variieren.

Zeit + oder Zeit - (▲ oder ▼)

Verzögern Sie den Start des Programms, indem Sie einstellen, wann das Brot verzehrfertig sein soll (die Zeit beinhaltet das Kneten, Gehen lassen und Backen des Brots). Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit ▲ und ▼ in Schritten von je 10 Minuten ein. Es können maximal 15 Stunden eingestellt werden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 7:00, also in 10 Stunden und 30 Minuten fertig ist.

Wählen Sie das Programm, die Farbe der Kruste und die Brotgröße aus und stellen Sie mit ▲ und ▼ die Zeit ein, bis auf dem Bildschirm 10:30 steht. Drücken Sie anschließend die **Start/Stopp**-Taste, um das verzögerte Programm zu starten. Der Punkt beginnt, zu blinken, und der Countdown der verbleibenden Zeit beginnt. Das Brot ist am Morgen um 7:00 fertig und wird 1 Stunde **warmgehalten**.

Achtung: Es wird davon abgeraten, die Zeitschaltuhr bei einem Teig zu verwenden, der schnell verderbliche Zutaten enthält, zum Beispiel Eier, Milch, Butter etc.

Farbe:

Für den Bräunungsgrad der Kruste können Sie **LIGHT** (hell), **MEDIUM** (mittel) oder **DARK** (dunkel) auswählen. Diese Taste kann in den folgenden Programmen verwendet werden: 1-3, 5-6, 8-10, 19.

Start/Stopp:

Drücken Sie die **Start/Stopp**-Taste einmal, um ein Programm zu starten. Es ertönt ein kurzer Piepton und die zwei Punkte in der Zeitanzeige blinken, das Programm wird gestartet. Nach dem Start des Programms werden alle Tasten außer der **Start/Stopp**-Taste deaktiviert.

Drücken Sie die **Start/Stopp**-Taste, um ein Programm zu pausieren. Wenn danach 3 Minuten lang keine weitere Eingabe erfolgt, läuft das Programm bis zum Ende weiter. Halten Sie die **Start/Stopp**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu stoppen. Es ertönt ein Piepton.

ERSTE VERWENDUNG

- Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird, schaltet es sich automatisch ein. Es ertönt ein Piepton und „3:00“ erscheint auf dem Bildschirm. Die Punkte zwischen „3“ und „00“ blinken.
- Der Pfeil zeigt auf die Standardeinstellung, **750 g** und **MEDIUM** (mittel).
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät in einem Raum mit einer Raumtemperatur von 15 °C bis 34 °C verwenden.

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN

- **Warmhalten:** Das Brot wird nach dem Backen automatisch für 60 Minuten warmgehalten. Drücken Sie die **Start/Stopp**-Taste und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt, wenn Sie das Brot herausnehmen möchten.
- **Speicher:** Wenn die Stromversorgung weniger als 10 Minuten unterbrochen wurde, wird das Programm automatisch fortgesetzt. Wenn die Stromversorgung länger als 10 Minuten unterbrochen wurde, muss das Programm manuell neugestartet werden. Drücken Sie dazu die **Start/Stopp**-Taste, um das Programm neu zu starten.

Hinweis: Wenn der Teig bereits aufgegangen ist, sollte er entsorgt und der Vorgang neu begonnen werden.

BROT BACKEN

1. Setzen Sie die Brotbackform in das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Stecken Sie den Knethaken auf die Antriebswelle. Drehen Sie den Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Es wird empfohlen, das Loch vor dem Anbringen des Knethakens mit Margarine zu bestreichen, damit kein Teig unter dem Knethaken kleben bleibt und sich der Knethaken nach dem Backen leichter aus dem Brot entfernen lässt.
2. Geben Sie die Zutaten in die Brotbackform. Normalerweise wird zuerst das Wasser oder die flüssige Zutat hineingegeben, anschließend Zucker, Salz und Mehl. Hefe oder Backpulver sollte immer zuletzt hinzugegeben werden. Bei schwerem Teig mit einem hohen Roggen- oder Vollkornanteil ist es für ein besseres Knetergebnis empfehlenswert, die Reihenfolge der Zutaten umzukehren, d. h. zuerst Trockenhefe und Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit hineinzugeben.
3. Drücken Sie mit Ihrem Finger ein kleines Loch in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein. Stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Berührung kommt. Für die maximalen Mehl- und Hefemengen siehe Rezept.
4. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.
5. Drücken Sie **Menü**-Taste, bis Ihr gewünschtes Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die **Farbe**-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen.
7. Drücken Sie die **Gewicht**-Taste, um die gewünschte Größe (500 g oder 750 g) auszuwählen.
8. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit ▲ und ▼ ein. Diesen Schritt können Sie überspringen, wenn das Programm direkt starten soll.
9. Drücken Sie die **Start/Stopp**-Taste, um den Betrieb zu starten.

10. Bei Programmen, bei denen später Zutaten hinzugegeben werden (Früchte, Nüsse, Rosinen, ...) ertönen während des Betriebs zehn Pieptöne. Wenn Sie diese Pieptöne hören, müssen Sie die Zutaten hinzugeben. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Brotbackform. Es kann sein, dass während des Backens Dampf aus den Lüftungsschlitzen im Deckel austritt. Das ist ganz normal.
11. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Pieptöne. Sie können entweder die **Start/Stopp**-Taste für etwa 3 Sekunden drücken, um das Programm zu stoppen und das Brot herauszunehmen, oder warten. Das Brot wird 1 Stunde lang warmgehalten.
12. Öffnen Sie den Deckel und greifen Sie den Griff der Brotbackform mit einem Topflappen oder Ofenhandschuh. Drehen Sie die Brotbackform entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie vorsichtig gerade nach oben aus dem Gerät.
13. Lösen Sie die Seiten des Brots mit einem Spatel vorsichtig von der Brotbackform. Drehen Sie die Brotbackform auf einer sauberen Oberfläche um und schütteln Sie sie leicht, bis sich das Brot löst. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Brotbackform und lassen Sie es etwa 20 Minuten auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden.
Hinweis: Ziehen Sie den Knethaken mit dem Hakenwerkzeug an der Unterseite des Brots heraus, bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden.
14. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

KLEINE LEBENSMITTELKUNDE

Mehl

- Für die meisten Rezepte mit Hefe wird Brotmehl empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt und verhindert, dass das Brot nach dem Gehen zusammenfällt.
- Weizenmehl Typ 550 enthält kein Backpulver und eignet sich für „schnelle“ Brote oder Brote, die mit der „Schnell“-Einstellung gebacken werden.
- Vollkornmehl ist ballaststoffreicher und nahrhafter. Es ist schwerer und daher können die Brote kleiner und fester werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Vollkornmehl mit Brotmehl kombinieren.
- Dunkles Weizenmehl, oder auch Schwarzmehl, ist ein ballaststoffreiches Mehl, ähnlich wie Vollkornmehl. Um nach dem Gehen einen großen Laib zu erhalten, muss es mit viel Brotmehl kombiniert werden.
- Selbsttreibendes Mehl enthält bereits Backpulver. Es wird insbesondere beim Backen von Kuchen eingesetzt. Selbsttreibendes Mehl darf nicht zusammen mit Hefe verwendet werden.
- Maismehl und Hafermehl werden aus gemahlenem Mais bzw. Hafer gewonnen. Sie werden beim Backen von Schwarzbrot eingesetzt, um den Geschmack und die Struktur zu verbessern.

Zucker

Zucker dient der „Nahrung“ der Hefe und erhöht außerdem den süßen Geschmack und verbessert die Farbe des Brotes. Er ist beim Gehen des Brotes sehr wichtig. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet, in einigen Rezepten kann jedoch auch brauner Zucker oder Puderzucker verwendet werden.

Hefe

Hefe erzeugt Kohlenstoffdioxid und sorgt dafür, dass sich Brot ausdehnt und innen weich ist.

Frische Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie durch warme Temperaturen abgetötet wird. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Mindesthaltbarkeitsdatum der Hefe. Legen Sie die restliche Hefe schnellstmöglich wieder in den Kühlschrank zurück. Achten Sie darauf, dass die Hefe nur in trockenes Mehl gegeben wird, wenn Sie die Zutaten in die Brotbackform geben. Sie darf weder das Salz noch die Flüssigkeiten berühren.

Achten Sie je nach Rezept auf die richtige Menge Hefe:

- 1 TL Trockenhefe = 3/4 TL frische Hefe
- 1,5 TL Trockenhefe = 1 TL frische Hefe
- 2 TL Trockenhefe = 1,5 TL frische Hefe

Wenn der Teig nicht richtig geht, liegt das häufig an der falschen Hefebehandlung oder -menge.

Wasser

Wasser ist eine wichtige Zutat beim Brotbacken. Die Wassertemperatur sollte zwischen 20 °C und 25 °C liegen.

Das Wasser kann auch durch Milch oder mit Wasser vermishtes Milchpulver (2 %) ausgetauscht werden.

Dadurch können der Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessert werden. Bei einigen Rezepten wird Saft zugegeben, um den Geschmack des Brotes zu verstärken, z. B.: Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft.

Salz

Mit Salz können der Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste verbessert werden. Außerdem wird es dazu verwendet, die Hefe abzubremsen. Achten Sie darauf, nie zu viel Salz in einem Rezept zu verwenden.

Eier

Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern, sie machen das Brot nahrhaft und größer. Die Eier müssen mit den anderen flüssigen Zutaten verrührt werden.

Fett, Butter und pflanzliches Öl

Fett macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie zu den Flüssigkeiten gegeben wird.

Backpulver und Natron

Backpulver wird dazu verwendet, Brote im SUPERSCHNELL-Modus und Kuchen gehen zu lassen. Es braucht keine Gehphase.

Natron und Backpulver sind ähnlich. Sie können auch zusammen verwendet werden.

Zutaten abwiegen

Die Verwendung der richtigen Menge an Zutaten ist ein wichtiger Punkt beim Brotbacken.

Es empfiehlt sich, einen Messbecher und Messlöffel zu verwenden, um die genaue Menge abzumessen. Genaue Mengen haben großen Einfluss auf das Gelingen des Brots.

Wasser, frische Milch und Milchpulverlösung sollten mit einem Messbecher abgemessen werden.

Es wird empfohlen, den Messbecher nach jeder Zutat zu reinigen.

REZEPTE

Tipps

- Geben Sie die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge hinzu.
- Geben Sie Zucker und Salz immer in eine Ecke der Backform.
- Geben Sie die Hefe immer auf trockenes Mehl und lassen Sie sie nicht mit den flüssigen Zutaten in Kontakt kommen.
- Beim Superschnell- und Schnell-Modus sollte das Wasser eine Temperatur von 40–50 °C haben.

Programm	Zutaten	Brotgröße	
		750 g	500 g
1/ Normales Brot	Wasser	200 ml	150 ml
	Salz	0,7 TL	0,5 TL
	Zucker	3 EL	2 EL
	Öl	2 EL	1,5 EL
	Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	210 g
	frische Hefe	1 TL	0,8 TL
2/ Französisches Brot	Wasser	200 ml	150 ml
	Salz	0,7 TL	0,5 EL
	Zucker	3 EL	2 EL
	Öl	2 EL	1,5 EL
	Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	210 g
	frische Hefe	1,0 TL	0,8 TL
3/ Süßes Brot	Wasser	200 ml	150 ml
	Salz	0,7 TL	0,5 TL
	Zucker	3 EL	2 EL
	Milchpulver	1,5 EL	1 EL
	Öl	2 EL	1,5 EL
	Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	210 g
	frische Hefe	1,0 TL	0,8 TL

4/ Superschnelles Brot	Wasser	200 ml	
	Salz	0,7 TL	
	Zucker	3 EL	
	Öl	2 EL	
	Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	
	frische Hefe	3,5 TL	
5/ Schnelles Brot	Wasser	200 ml	150 ml
	Salz	0,7 TL	0,5 TL
	Zucker	3 EL	2 EL
	Öl	2 EL	1,5 EL
	Mehl mit hohem Glutengehalt	300 g	210 g
	frische Hefe	3,5 TL	3,5 TL
6/ Kuchen	Wasser	30 ml	
	Eier	3 Stk.	
	Zucker	100 g	
	Öl	2 EL	
	selbsttreibendes Mehl	280 g	
	frische Hefe	1,5 TL	
7/ Dessert	Eier	2 Stk.	
	Milch	240 ml	
	gekochter Reis	210 g	
	Zucker	100 g	
	Rosinen	60 g	
8/ Reisbrot	Wasser	140 ml	110 ml
	Öl	2 TL	1,5 TL
	Zucker	4 EL	3 EL
	Salz	$\frac{3}{4}$ TL	$\frac{1}{2}$ TL
	gekochter Reis	70 g	50 g
	Mehl mit hohem Glutengehalt	240 g	180 g
	frische Hefe	1,5 TL	1 TL
9/ Maisbrot	Wasser	140 ml	110 ml
	Öl	2 TL	1,5 TL
	Zucker	4 EL	3 EL
	Salz	$\frac{3}{4}$ TL	$\frac{1}{2}$ TL
	Mais (2–3 Stunden in Wasser aufgeweicht)	70 g	50 g
	Mehl mit hohem Glutengehalt	240 g	180 g
	frische Hefe	1,5 TL	1 TL

10/ Glutenfreies Brot	Wasser	180 ml	120 ml
	Öl	2,5 TL	2 TL
	Zucker	3 EL	2,5 EL
	Salz	1 TL	½ TL
	Maismehl	210 g	175 g
	Mehl mit hohem Glutengehalt	210 g	175 g
	frische Hefe	1,5 TL	1,5 TL
11/ Mehlbrei	trockene Zutaten	120 g	
	Wasser	600 ml	
	Wasser	geeignete Menge	
	Brauhefe	3 g	
17/ Joghurt	Milch	600 ml	
	Milchsäurebakterien	60 ml	
18/ Marmelade	Fruchtmus	600 g	
	Maismehl	65 g	
	Zucker	200 g	
	Wasser (falls nötig)	geeignete Menge	
19/ Backen	Stellen Sie die Temperatur mit der Farbe-Taste ein (hell: 160 °C; mittel: 180 °C, dunkel: 200 °C)		

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Reinigen Sie die Brotbackform und den Knethaken in heißem Spülwasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metall- oder Scheuerschwämmen, da dadurch die Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.
- Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab.
- **Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.**
- Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem sauberen und trockenen Ort auf, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen.

STÖRUNGSERKENNUNG

	Problem	Ursache	Lösungsvorschlag
1	Beim Backen tritt etwas Rauch aus dem Gerät aus.	Es kleben Zutaten am Heizelement.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und reinigen Sie das Heizelement.
2	Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt und das Brot wurde ungleichmäßig gebacken.	1. Das falsche Programm wurde ausgewählt.	Wählen Sie das richtige Programm aus.
		2. Der Deckel wurde nach dem Start des Programms mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht während der Geh- und Backzeit.
		3. Der Widerstand des Teigs ist zu groß und der Knethaken kann sich nicht richtig drehen.	Nehmen Sie die Brotbackform heraus und versuchen Sie es ohne. Wenn sich der Knethaken richtig dreht, ist die Teigmischung zu fest. Wenn sich der Knethaken nicht dreht oder untypisch dreht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
3	Es wird „H:HH“ angezeigt, nachdem die Start/Stopp-Taste gedrückt wurde.	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch.	Drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie die Brotbackform heraus und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.
4	Der Motor macht Geräusche, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Brotbackform sitzt nicht richtig oder der Teig ist zu fest.	Überprüfen Sie, ob die Brotbackform richtig sitzt und der Teig nach Rezept zubereitet wurde.
5	Der Teig geht so stark auf, dass er an den Deckel stößt.	Zu viel Hefe in der Teigmischung oder zu hohe Raumtemperatur.	Verwenden Sie die im Rezept empfohlene Menge an Hefe und verwenden Sie das Gerät in einem Raum im empfohlenen Temperaturbereich.
6	Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	Nicht genug Hefe in der Teigmischung oder zu niedrige Raumtemperatur.	
7	Der Teig läuft über die Brotbackform hinaus.	Zu viel Wasser oder Flüssigkeit in der Teigmischung.	Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.

8	Das Brot fällt beim Backen in sich zusammen.	1. Ungeeignetes Mehl.	Verwenden Sie Brotmehl.
		2. Die Hefetemperatur ist zu hoch.	Die Hefe muss Raumtemperatur haben.
		3. Zu viel Wasser.	Verwenden Sie die im Rezept empfohlene Wassermenge.
9	Das Brot ist zu fest und dick.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Geben Sie weniger Mehl oder mehr Wasser in den Teig.
		2. Zu viele zusätzliche Zutaten (Körner, Nüsse, getrocknete Früchte etc.) oder zu viel Vollkornmehl.	Geben Sie weniger zusätzliche Zutaten hinzu und geben Sie mehr Hefe in die Teigmischung.
		3. Zu klebrige Zutaten: Butter, Banane etc.	
10	Das Brot ist in der Mitte hohl.	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.	Wasser- oder Hefemenge entsprechend anpassen und Salz zugeben.
		2. Wassertemperatur zu hoch.	Wasser bei Raumtemperatur verwenden.
11	Beim Backen von Kuchen und süßen Broten ist die Kruste zu dick und die Farbe zu dunkel.	Zu viel Zucker in der Teigmischung.	Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm 10 Minuten vor dem Ende zu unterbrechen und lassen Sie das Brot oder den Kuchen in der Brotbackform und decken Sie die Form 20 Minuten mit einem Küchentuch ab.
12	Die Krustenfarbe ist zu hell.	Der Deckel wurde während des Backvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel während des Backvorgangs nicht. Wählen Sie eine dunklere Farbe aus.
13	Das Brot ist nicht ausgebacken oder der Teig ist klebrig.	Es ist zu viel Flüssigkeit enthalten oder es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge und messen Sie die Zutaten genau ab. Wählen Sie das richtige Programm aus.



FRANCAIS

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important : *Votre appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.*

Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables.

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que votre tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ❑ Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ❑ Pour déconnecter l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
- ❑ Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
- ❑ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été laissé tomber ou endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au service qualifié compétent(*) le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- ❑ Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- ❑ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ❑ Ne placez jamais rien sur le dessus de l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- ❑ Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure et sèche. Il ne doit y avoir aucun matériau inflammable tel qu'une nappe, du plastique, un rideau, une serviette, des draperies, des murs... entre l'appareil et la surface, ou en contact, ou à proximité lorsqu'il fonctionne.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : nettoyage).
- ❑ Ne touchez à aucune pièce mobile ou tournante de la machine lorsque vous cuisinez.
- ❑ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- ❑ N'allumez jamais l'appareil sans avoir placé correctement la cuve à pain remplie.
- ❑ Ne frappez jamais la cuve à pain sur le dessus ou le bord pour le démoulage, car cela pourrait endommager la cuve.
- ❑ N'insérez pas de feuilles de métal ou autres matériaux dans la machine à pain, car cela peut augmenter le risque d'incendie et de court-circuit.
- ❑ Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.

- ❑ N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue. La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins (semi-)professionnelles et/ou s'il n'est pas conforme aux présentes instructions.

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité en cas de non-respect de ces instructions.


Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.

(*) Service qualifié compétent : service après-vente du producteur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce type de réparation afin d'éviter tout danger. En cas de besoin, vous devez retourner l'appareil à ce service.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette



raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

DÉCLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE

Nous, TKG SRL/Bvba, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
 - Nettoyez la cuve à pain et le pétrin à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
 - Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 - Mettez la machine à pain en mode cuisson et faites cuire à vide pendant 10 minutes. Laissez refroidir complètement et nettoyez à nouveau toutes les parties amovibles. Assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant de les réassembler.
- Remarque :** l'appareil peut émettre un peu de fumée et/ou d'odeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation.
- Cette machine à pain peut fonctionner dans une plage de températures comprise entre 15°C et 34°C.

FONCTIONS



Menu

Ce bouton sert à définir le programme de cuisson. Appuyez sur le bouton en continu pour naviguer dans les 19 programmes disponibles. Après chaque pression, un bip se fait entendre et le numéro du programme est affiché sur l'écran LCD.

1. Basic	Pétrissage, levage et cuisson de pain basique.
2. French	Pétrissage, levage et cuisson avec un temps de levage plus long. Le pain aura une croûte plus croustillante et une texture plus légère.
3. Sweet	Pétrissage, levage et cuisson de pains sucrés. Le pain aura une croûte croustillante et un goût sucré.
4. Ultra-Fast	Pétrissage, levage et cuisson un pain en un minimum de temps. Le pain sera plus petit et plus rugueux qu'avec le programme Quick.
5. Quick	Pétrissage, levage et cuisson de pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain sera plus petit et sa texture plus dense.
6. Cake	Pétrissage, levage et cuisson de gâteaux avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
7. Dessert	Pétrissage et cuisson de préparations qui contiennent plus de matières grasses et de protéines.
8. Rice bread	Pétrissage, levage et cuisson de pain contenant du riz cuit.
9. Corn bread	Pétrissage, levage et cuisson de pain contenant du maïs.
10. Gluten free bread	Pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten. Le temps de préchauffage est plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater.
11. Gruel	Pétrissage et cuisson à l'étouffée pour obtenir un gruau de céréales.
12. Sticky rice	Mélange et chauffe le riz pour en faire des boulettes.
13. Mix	Mélange minutieux de la farine et des liquides.
14. Dough	Pétrissage et levage uniquement. Retirez la pâte et façonnez-la pour faire des petits pains, de la pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
15. Knead	Pétrissage uniquement.
16. Rice wine	Levage et cuisson de riz collant.
17. Yogurt	Préparation de yaourt.
18. Jam	Préparation de confitures ou de marmelades à partir de fruits frais.
19. Bake	Cuisson uniquement, utilisez cette fonction pour augmenter le temps de cuisson si nécessaire.

Weight (Poids)

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain (500 g ou 750 g) : la durée de l'opération peut varier en fonction de la taille du pain.

Time +/- (▲ ou ▼)

Ajoutez un délai avant le début du programme en saisissant le nombre d'heures après lequel le pain doit être prêt à être consommé (le délai comprend le pétrissage, le levage et la cuisson du pain). Réglez le délai en appuyant sur ▲ ou ▼ , le temps augmente ou diminue par intervalles de 10 minutes. Le délai maximum est de 15 heures.

Exemple : Il est maintenant 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre programme, la couleur de la croûte, la taille du pain, puis appuyez sur les touches ▲ ou ▼ jusqu'à ce que 10h30 s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Stop** pour activer le programme différé. Vous pouvez voir le deux-points clignoter et le compte à rebours du temps restant. Le pain sera prêt à 7h00 du matin avec un temps de **maintien au chaud** d'une heure.

Attention : Il n'est pas recommandé de retarder la cuisson d'un pain contenant des ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait, du beurre...etc.

Color (Coloration)

Choisissez une coloration **LIGHT** (légère), **MEDIUM** (moyenne) ou **DARK** (foncée) pour la croûte. Cette fonction est réglable dans les programmes 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **Start/Stop**. Un court bip se fait entendre, le deux-points de l'affichage de l'heure commence à clignoter et le programme démarre. Toute autre touche est désactivée, à l'exception de la touche Start/Stop, après le démarrage d'un programme.

Pour mettre le programme en pause, appuyez sur le bouton Start/Stop. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, le programme reprendra et fonctionnera jusqu'à ce qu'il soit terminé.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **Start/Stop** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme que le programme a été éteint.

PREMIÈRE UTILISATION

- Lorsque l'appareil est branché, il démarre automatiquement : un bip se fait entendre et « 3:00 » apparaît à l'écran. Le deux-points entre le « 3 » et le « 00 » clignote.
- La flèche pointe vers **750 g** et **MEDIUM**, car il s'agit du réglage par défaut.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser l'appareil dans une pièce où la température est comprise entre 15°C et 34°C.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

- **Maintien au chaud** : le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Lorsque vous voulez sortir le pain, appuyez sur le bouton **Start/Stop** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- **Mémoire** : si l'alimentation électrique a été coupée pendant le programme, celui-ci se poursuit automatiquement dans les 10 minutes. Si le temps d'interruption dépasse 10 minutes, le programme doit être redémarré manuellement : appuyez sur **Start/Stop** pour redémarrer le programme depuis le début.

Remarque : si la pâte a commencé à lever, il est recommandé de jeter les ingrédients et de recommencer.

PRÉPARATION DU PAIN

1. Placez la cuve en position, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée dans la bonne position. Fixez le pétrin sur l'axe de transmission. Tournez le pétrin dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer le pétrin pour éviter que la pâte ne colle sous le pétrin et pour pouvoir le retirer du pain facilement.
2. Placez les ingrédients dans la cuve à pain.
En général, les ingrédients liquides doivent être ajoutés en premier, suivis du sucre, du sel et de la farine, en terminant toujours par la levure ou l'agent levant. En cas de pâte lourde à forte teneur en seigle ou en farine complète, il est conseillé d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire d'ajouter d'abord la levure sèche et la farine puis les liquides pour obtenir un meilleur résultat de pétrissage.
3. Avec votre doigt, faites un petit trou sur le dessus de la farine pour y ajouter de la levure.
Veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Les quantités maximales de farine et de levure à utiliser varient en fonction de la recette.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur le bouton **Menu** jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **Color** pour sélectionner la couleur de la croûte souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton **Weight** pour sélectionner la taille souhaitée (500 g ou 750 g).
8. Réglez le délai en appuyant sur la touche ▲ ou ▼ . Cette étape peut être sautée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour commencer la préparation
10. Pour les programmes nécessitant des ajouts (fruits, noix, raisins secs,...), dix bips sonores seront émis pendant le fonctionnement pour vous inviter à ajouter ces ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients nécessaires. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal.
11. Une fois le processus terminé, 10 bips seront émis. Vous pouvez appuyer sur le bouton **Start/Stop** pendant environ 3 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain ou vous pouvez attendre : le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure.
12. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement le moule vers le haut et hors de la machine.

13. Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les parois du pain de la cuve.
Retournez la cuve sur une surface propre et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur une grille. Retirez soigneusement le pain de la cuve et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.
Remarque : Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour retirer le pétrin caché au fond du pain.
14. Débranchez le cordon d'alimentation.

INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS

Farine

- La farine à pain est recommandée dans la plupart des recettes de pain à la levure. Elle a une teneur élevée en gluten et empêche le pain de s'affaisser après la levée.
- La farine tout usage ne contient pas d'agent levant, elle convient aux pains "rapides" ou aux pains faits avec les réglages rapides.
- La farine complète est plus riche en fibres et plus nutritive. Elle est plus lourde et, par conséquent, les pains peuvent être plus petits et avoir une texture plus dense. Pour obtenir le meilleur résultat, il est recommandé de combiner la farine de blé entier avec la farine à pain.
- La farine de blé noir, également appelée farine de seigle, est une farine à haute teneur en fibres, similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir un pain de grande taille après la levée, elle doit être coupée avec une forte proportion de farine à pain.
- La farine pour gâteaux contient de la levure chimique, utilisée notamment pour la préparation de gâteaux. Veillez à ne pas utiliser cette farine en combinaison avec de la levure.
- La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir du maïs et de l'avoine respectivement. Ce sont les ingrédients additifs de la fabrication du pain rustique, qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

Sucre

Le sucre est utilisé pour "nourrir" la levure et donne également un goût sucré et une couleur dorée. C'est un élément très important pour faire lever le pain. Le sucre blanc est normalement utilisé ; cependant, le sucre brun et le sucre en poudre peuvent également être utilisés dans certaines recettes.

Levure

La levure produit du dioxyde de carbone, ce qui fait gonfler le pain et ramollir la fibre intérieure.

La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle sera tuée à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remettez la levure au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation.

Lorsque vous versez les ingrédients dans la cuve à pain, veillez à ce que la levure ne soit placée que dans de la farine sèche. Elle ne doit pas toucher le sel ou les liquides.

Veillez à ajouter la bonne quantité de levure selon la recette :

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

En général, l'échec de la levée du pain est dû à une mauvaise utilisation ou à une mauvaise quantité de levure.

Eau

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. La température de l'eau doit être comprise entre 20°C et 25°C.

L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre à 2 %, qui peut améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent nécessiter du jus dans le but de réhausser la saveur du pain, par exemple : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

Sel

Le sel est nécessaire pour réhausser la saveur du pain et la couleur de la croûte. Il permet également de limiter l'activité de la levure. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette.

Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, ainsi que le rendre plus nourrissant et plus grand. Ils doivent être incorporés en les fouettant avec les autres ingrédients liquides.

Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut ramollir le pain et augmenter sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être ajouté aux liquides.

Levure chimique et bicarbonate de soude

La levure est utilisée pour faire lever le pain et les gâteaux avec le programme Ultra-Fast. Elle n'a pas besoin de temps de levage.

Le bicarbonate de soude est similaire à la levure chimique. Il peut également être utilisé en combinaison avec de la levure chimique.

Poids des ingrédients

L'une des étapes importantes pour faire du bon pain est d'utiliser une quantité adéquate d'ingrédients.

Il est fortement conseillé d'utiliser un gobelet doseur et une cuillère à mesurer pour obtenir une quantité précise, sinon le résultat sera largement influencé.

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés à l'aide d'un gobelet doseur.

Lorsque vous mesurez l'huile ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet doseur entre chaque mesure.

Recettes

Conseils

- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
- Mettez toujours le sucre et le sel sur le coin.
- Mettez toujours la levure sur la farine sèche et ne la laissez pas entrer en contact avec les ingrédients liquides.
- Pour les programmes Ultra-fast et Quick, l'eau doit être à une température de 40-50°C.

Programme	Ingrédients	Taille du pain	
		750 g	500 g
1/ Pain basique	eau	200 ml	150 ml
	sel	0,7 cuillère à café	0,5 cuillère à café
	sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
	huile	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe
	farine à haute teneur en gluten	2,2 tasses/300g	1,5 tasse/210g
	levure instantanée	1 cuillère à café	0,8 cuillère à café
2/ Pain français	eau	200ml	150ml
	sel	0,7 cuillère à café	0,5 cuillère à soupe
	sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
	huile	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe
	farine à haute teneur en gluten	2,2 tasses/300g	1,5 tasse/210g
	levure instantanée	1,0 cuillère à café	0,8 cuillère à café
3/ Pain sucré	eau	200ml	150ml
	sel	0,7 cuillère à café	0,5 cuillère à café
	sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
	lait en poudre	1,5 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
	huile	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe
	farine à haute teneur en gluten	2,2 tasses/300g	1,5 tasse/210g
	levure instantanée	1,0 cuillère à café	0,8 cuillère à café
4/ Pain ultra-rapide	eau	200ml	
	sel	0,7 cuillère à café	
	sucre	3 cuillères à soupe	
	huile	2 cuillères à soupe	
	farine à haute teneur en gluten	2,2 tasses/300g	
	levure instantanée	3,5 cuillères à café	
5/ Pain rapide	eau	200ml	150ml
	sel	0,7 cuillère à café	0,5 cuillère à café
	sucre	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
	huile	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe
	farine à haute teneur en gluten	2,2 tasses/300g	1,5 tasse/210g
	levure instantanée	3,5 cuillères à café	3,5 cuillères à café
6/ Gâteau	eau	30ml	
	oeuf	3	
	sucre	0,5 tasses/100 g	
	huile	2 cuillères à soupe	
	Farine à gâteaux	2 tasses/280g	
	levure instantanée	1,5 cuillère à café	

7/ Dessert	oeufs	2	
	lait	1 tasse/240 ml	
	riz cuit	1,5 tasse/210 g	
	sucre	0,5 tasse/100 g	
	raisins secs	0,5 tasse/60 g	
8 / Pain de riz	eau	140ml	110ml
	huile	2 c. à café	1,5 cuillère à café
	sucre	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
	sel	¼ c. à café	½ c. à café
	riz cuit	70g	50g
	farine à haute teneur en gluten	1,7 tasse/240g	1,3 tasse/180g
	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café
9/ Pain de maïs	eau	140ml	110ml
	huile	2 c. à café	1,5 cuillère à café
	sucre	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
	sel	¼ c. à café	½ c. à café
	maïs (trempé dans l'eau pendant 2 à 3 heures)	70g	50g
	farine à haute teneur en gluten	1,7 tasse/240g	1,3 tasse/180g
	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café
10/ Pain sans gluten	eau	180ml	120ml
	huile	2,5 c. à café	2 c. à café
	sucre	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe
	sel	1 cuillère à café	½ c. à café
	farine de maïs	1,5 tasse/210g	1,25 tasse/175g
	farine à haute teneur en gluten	1,5 tasse/210g	1,24 tasse/175g
	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,5 cuillère à café
11/ Gruau	ingrédients secs	120g	
	eau	600ml	
17/ Yaourt	lait	600ml	
	bactéries lactiques	60ml	
18/ Jam	pulpe de fruit	3 tasses/600 g	
	farine de maïs	0,5 tasse/65 g	
	sucre	1 tasse/200 g	
	Eau (si nécessaire)	Montant approprié	

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée s'échappe pendant la cuisson	Certains ingrédients sont collés à l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant.
2	Les ingrédients ne sont pas mélangés correctement et la cuisson est inégale	1. Programme inapproprié sélectionné	Sélectionnez le programme approprié
		2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois après le début du programme	N'ouvrez pas le couvercle pendant la levée et la cuisson
		3. La résistance à l'agitation est trop élevée et le pétrin ne peut pas tourner correctement	Sortez la cuve à pain et faites fonctionner l'appareil : s'il tourne correctement, le mélange de pain est trop dense. S'il ne tourne pas ou s'il est anormal, contactez le service après-vente.
3	L'écran affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche Start/Stop	La température dans la machine à pain est trop élevée	Appuyez sur la touche Start/Stop et débranchez la machine à pain, puis sortez la cuve à pain et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi
4	Le moteur fait du bruit mais la pâte n'est pas remuée	La cuve à pain est mal fixée ou la pâte est trop dense pour être remuée	Vérifiez si la cuve à pain est bien fixée et si la pâte est faite selon la recette
5	Le pain est si levé qu'il pousse le couvercle	Trop de levure dans le mélange de pain ou une température trop élevée dans la pièce	Utilisez la quantité de levure recommandée dans la recette et utilisez l'appareil dans une plage de température appropriée
6	La taille du pain est trop petite ou le pain n'a pas levé	Pas assez de levure dans le mélange de pain ou une température trop basse dans la pièce.	
7	La pâte sort de la cuve à pain	Trop d'eau ou d'autres liquides dans le mélange de pain	Réduisez la quantité de liquides pour épaissir la pâte
8	Le pain s'affaisse au milieu pendant la cuisson	1. Farine inadéquate	Utilisez uniquement de la farine à pain
		2. La température de la levure est trop élevée	La levure doit être à température ambiante
		3. Trop d'eau	Utilisez la quantité d'eau recommandée dans la recette

9	Le pain est trop dense et trop épais	1. Trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité de farine ou augmentez le volume l'eau
		2. Trop d'ingrédients ajoutés (graines, noix, fruits secs...) ou trop de farine de blé complet	Réduisez la quantité d'ingrédients ajoutés et ajoutez de la levure
		3. Trop de glutinosité ajoutée aux ingrédients: beurre, banane...	
10	La partie centrale du pain est creuse	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Réduisez correctement l'eau ou la levure et contrôlez le sel
		2. La température de l'eau utilisée était trop élevée	Utilisez l'eau uniquement à température ambiante
11	La croûte est trop épaisse et la coloration est trop foncée lors de la préparation de gâteaux ou de pain sucré	Trop de sucre dans le mélange pain/gâteau	Appuyez sur Start/Stop pour interrompre le programme 10min avant la fin et gardez le pain ou le gâteau dans le moule à pain, couvert d'un torchon pendant environ 20 minutes
12	La couleur de la croûte est trop claire.	Le couvercle a été ouvert pendant la cuisson.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Sélectionnez une option de coloration de la croûte plus foncée.
13	Le pain n'est pas assez cuit ou la pâte est collante.	Trop de liquide ou programme inadapté.	Diminuez la quantité de liquide et mesurez les ingrédients avec précision. Choisissez le programme adapté.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Retirez toujours la fiche et attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez la cuve à pain et le pétrin avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Ne nettoyez pas l'appareil ou ses accessoires avec des éponges métalliques ou abrasives, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- **N'immergez PAS dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Rangez l'appareil lorsqu'il est propre et sec dans sa boîte d'origine pour le protéger de la poussière et l'humidité.



ESPAÑOL

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante : Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica se corresponde con el indicado en la placa de características del aparato.
- ❑ Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- ❑ Para desconectar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de desmontarla o limpiarla.
- ❑ No utilice ninguna unidad con un cable o enchufe dañado o después de que la unidad funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al servicio técnico autorizado más cercano (*) para su examen, reparación o ajuste.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar peligros o lesiones.
- ❑ No lo utilice al aire libre.

- ❑ No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- ❑ No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
- ❑ Esta unidad no está destinada a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ❑ Nunca coloque nada en la parte superior de la unidad cuando esté en uso.
- ❑ Utilice siempre la unidad sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. No debe haber ningún material inflamable, como manteles, plásticos, cortinas, servilletas, cortinas, paredes... entre la unidad y la superficie, o que se toque, o que esté cerca cuando esté en funcionamiento.
- ❑ Es absolutamente necesario mantener esta unidad limpia en todo momento ya que entra en contacto directo con los alimentos.
- ❑ No toque ninguna pieza móvil o giratoria de la máquina cuando esté horneando.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
- ❑ Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente los ingredientes del molde de pan.
- ❑ Nunca golpee el molde para el pan en la parte superior o en el borde para retirar el molde, ya que esto podría dañar el molde.
- ❑ No se deben introducir láminas metálicas u otros materiales en la panificadora, ya que esto puede aumentar el riesgo de incendio y de cortocircuito.
- ❑ Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuada para ser utilizada con seguridad en entornos como las cocinas del personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- ❑ No utilice la unidad para un uso distinto al previsto. La garantía no es válida si la unidad se utiliza para fines (semi) profesionales y/o no de acuerdo con estas instrucciones.


**El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que no se respeten estas instrucciones.
Guarde este manual de instrucciones cuidadosamente.**

(*) Electricista cualificado competente: departamento de postventa del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro. En caso de necesidad debe devolver el aparato a este electricista.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón,



como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

Nosotros, TKG SRL/Bvba, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

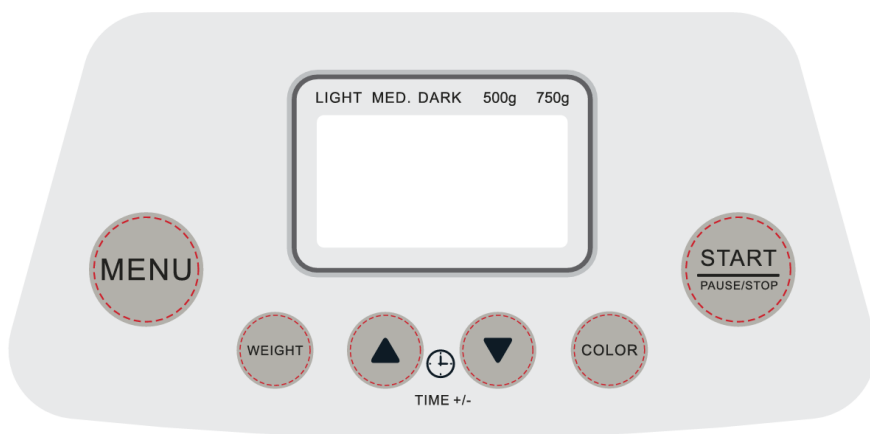
Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (véase la garantía).

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
 - Limpie el molde de pan y la amasadora con agua caliente, con un poco de líquido para lavar y una esponja no abrasiva.
 - Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
 - Ponga la panificadora en modo de horneado y hornee en vacío durante 10 minutos. Deje que se enfríe completamente y vuelva a limpiar todas las partes desmontables. Asegúrese de que estén completamente secas antes de volver a montarlas.
- Nota:** el aparato puede emitir un poco de humo y/o de olor cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después del primer o segundo uso.
- Esta panificadora puede funcionar en un rango de temperaturas entre 15°C y 34°C.

FUNCIONES



Menú



Este botón le permite configurar el programa de horneado. Presione el botón continuamente para navegar en los 19 programas disponibles. Después de cada pulsación se oír un pitido y el número del programa se mostrará en la pantalla LCD.

1. Básico	Amasar, levantar y hornear pan normal
2. Francés	Amasar, levantar y hornear con un tiempo de levantamiento más largo. El pan tendrá una corteza más crujiente y una textura más ligera.
3. Dulce	Amasar, levantar y hornear pan endulzado. El pan tendrá una corteza crujiente y un sabor dulce.
4. Ultra-rápido	Amasar, levantar y hornear un pan en el menor tiempo posible. El pan será más pequeño y más áspero que con el programa rápido.
5. Rápido	Amasar, levantar y hornear un pan con bicarbonato de sodio o polvo de hornear. El pan será más pequeño con una textura densa.
6. Tarta	Amasar, levantar y hornear pasteles con bicarbonato de sodio o polvo de hornear.
7. Postre	Amasar y hornear preparados que contengan más grasa y proteína.
8. Pan de arroz	Amasar, levantar y hornear pan que contenga arroz cocido.
9. Pan de maíz	Amasado, fermentación y horneado de pan que contiene maíz.
10. Pan sin gluten	Amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. El tiempo de precalentamiento es más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda.
11. Gachas	Amasar y guisar para hacer gachas gruesas de cereales
12. Arroz pegajoso	Agitar y calentar el arroz para hacer bolas de arroz.
13. Mezcla	Agitar bien la harina y los líquidos.
14. Masa	Amasar y levantar solamente. Quitar la masa y darle forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
15. Amasar	Amasar solamente.
16. Vino de arroz	Levantar y hornear el arroz glutinoso.
17. Yogur	Levantar y preparar el yogur.
18. Mermelada	Preparación de mermeladas de frutas frescas.
19. Hornear	Sólo hornear, usar esta función para aumentar el tiempo de horneado si es necesario.

Peso

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan (500 g o 750 g): el tiempo de operación puede variar dependiendo del tamaño del pan.

Tiempo + o Tiempo -

Añada un retraso antes del comienzo del programa introduciendo el tiempo en el que el pan debe estar listo para comer (el tiempo de retraso incluye el amasado, la elevación y el horneado del pan). Ajuste el retraso pulsando  o , el tiempo aumenta o disminuye en incrementos de 10 minutos. El retraso máximo es de 15 horas.

Ejemplo: son las 8 y media de la tarde y quiere que su pan esté listo a las 7 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos.

Seleccione su programa, el color de la corteza, el tamaño del pan y luego pulse el ▲ o ▼ para añadir la hora hasta que las 10:30 aparezca en la pantalla. Luego presione el botón Start/Stop para activar el programa retrasado. Puedes ver el punto parpadeando y la cuenta atrás del tiempo restante. El pan estará listo a las 7:00 de la mañana con un tiempo de mantenimiento de calor de 1 hora.

Atención: Tampoco se recomienda retrasar la cocción de un pan que contenga ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche, mantequilla... etc.

Color:

Seleccione un color marrón **LIGHT**, **MEDIUM** o **DARK** para la corteza. Este botón es ajustable en los programas 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop:

Para iniciar un programa, pulse el botón **Start/Stop** una vez. Se oirá un breve pitido, los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y el programa se iniciará. Cualquier otro botón se desactiva excepto el botón Inicio/Detención después de que se haya iniciado un programa.

Para detener el programa, presione el botón **Start/Stop**. Si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa se reanudará y funcionará hasta que se complete. Para detener el programa, mantenga pulsado el botón **Start/Stop** durante 3 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha desactivado.

PRIMER USO

- Cuando se enchufa el aparato, se enciende automáticamente: se oye un pitido y aparece "3:00" en la pantalla. Los puntos entre el "3" y el "00" titilan.
- La flecha apunta a 750 g y **MEDIUM** ya que es la configuración por defecto.
- Para obtener los mejores resultados, sugerimos el uso del aparato en una habitación donde la temperatura debe estar entre 15°C y 34°C.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS

- **Mantener el calor:** El pan se mantiene automáticamente caliente durante 60 minutos después de hornearlo. Cuando quiera sacar el pan, presione el botón de **Start/Stop** y manténgalo presionado durante 3 segundos.
- **Memoria:** Si la fuente de alimentación se ha apagado durante el programa, el programa continuará automáticamente dentro de 10 minutos. Si el tiempo de pausa supera los 10 minutos, el programa debe reiniciarse manualmente: pulse el botón Start/Stop para reiniciar el programa desde el principio.

Nota: si la masa ha empezado a subir, se recomienda desechar los ingredientes y empezar de nuevo.

CÓMO HACER EL PAN

1. Colocar el molde en posición, luego gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encajen en la posición correcta. Fije la hoja amasadora en los ejes de transmisión. Gire las amasadoras en el sentido de las agujas del reloj hasta que encajen en su sitio. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y éstas se pueden retirar fácilmente del pan.
2. Colocar los ingredientes en el molde para el pan.
Normalmente se debe poner primero el agua o la sustancia líquida, luego añadir el azúcar, la sal y la harina, y siempre añadir la levadura o el polvo de hornear como último ingrediente. En el caso de masas pesadas con alto contenido de centeno o de harina integral, se aconseja invertir el orden de los ingredientes, es decir, rellenar primero la levadura seca y la harina, y finalmente el líquido para obtener un mejor resultado de amasado.
3. Con el dedo, haga un pequeño agujero en la parte superior de la harina para añadir la levadura.
Asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden utilizar se refieren a la receta.
4. Cierre la tapa suavemente y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
5. Presione el botón de **Menú** hasta que se seleccione el programa deseado.
6. Presione el botón **Color** para seleccionar el color de la corteza que desee.
7. Presione el botón **Weight** para seleccionar el tamaño deseado (500 g o 750 g).
8. Ajuste el tiempo de retardo presionando el botón de **Tiempo** ▲ o ▼. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora empiece a funcionar inmediatamente.
9. Presione el botón **Start/Stop** para iniciar la operación.
10. Para los programas que requieren complementos (frutas, frutos secos, pasas...), se oirán diez pitidos durante la operación. Esto es para indicarle que añada los ingredientes. Abra la tapa y ponga los ingredientes necesarios. Es posible que el vapor se escape por las rendijas de ventilación de la tapa durante la cocción. Esto es normal.
11. Una vez que el proceso se haya completado, se oirán 10 pitidos. Puede presionar el botón de **Start/Stop** durante aprox. 3 segundos para detener el proceso y sacar el pan o puede esperar: el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora.
12. Abra la tapa y mientras usa los guantes de cocina, agarre firmemente el asa del molde de pan. Gire el molde en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente del molde hacia arriba y fuera de la máquina.

13. Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.
Ponga el molde de pan al revés sobre una superficie de cocción limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre una rejilla. Retire el pan con cuidado del molde y déjelo enfriar durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
Nota: Antes de rebanar el pan, utilice el gancho para sacar la hoja de amasar escondida en la parte inferior del pan.
14. Desconecte el cable de alimentación.

ESPECIALES

Harina

- La harina de pan se recomienda en la mayoría de las recetas a base de levadura. Tiene un alto contenido de gluten y evita que el pan se derrumbe después de levantarse.
- La harina para todo uso no contiene polvo de hornear, es adecuada para panes "rápidos" o panes hechos con los ajustes Rápidos.
- La harina de trigo integral es más rica en fibra y más nutritiva. Es más pesada y, como resultado, los panes pueden ser más pequeños en tamaño y tener una textura más pesada. Para lograr el mejor resultado, se recomienda combinar la harina de trigo integral con la harina de pan.
- La harina de trigo negro, también llamada "harina de centeno", es un tipo de harina con alto contenido en fibra, similar a la harina de trigo integral. Para obtener el gran tamaño después de la subida, debe ser usada en combinación con una alta proporción de harina de pan.
- La harina autoelevable contiene polvo de hornear, usado especialmente para hacer pasteles. No utilice la harina fermentada en combinación con la levadura.
- La harina de maíz y la harina de avena se muelen a partir de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos de la fabricación de pan duro, que se utilizan para mejorar el sabor y la textura.

Azúcar

El azúcar se usa para "nutrir" la levadura y también aumenta el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para hacer que el pan se eleve. Normalmente se utiliza el azúcar blanco; sin embargo, el azúcar moreno y el azúcar en polvo también pueden utilizarse en algunas recetas.

Levadura

La levadura produce dióxido de carbono, haciendo que el pan se expanda y la fibra interior se ablande.

La levadura debe ser almacenada en el refrigerador ya que se mata a alta temperatura, antes de usarla compruebe la fecha y la vida de almacenamiento de su levadura. Guárdela de nuevo en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso.

Cuando se viertan los ingredientes juntos en el molde de pan, tenga cuidado de que la levadura se coloque sólo en harina seca. No puede tocar la sal o los líquidos.

Tenga cuidado de añadir la cantidad adecuada de levadura según la receta:

- 1 cucharada de levadura seca activa = 3/4 cucharadita de levadura instantánea
- 1,5 cdta. de levadura seca activa = 1 cdta. de levadura instantánea
- 2 cucharaditas de levadura seca activa = 1,5 cucharaditas de levadura instantánea

El fracaso de la subida del pan suele ser causado por el uso o la cantidad inapropiada de levadura.

Agua

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. La temperatura del agua debe estar entre 20°C y 25°C.

El agua puede ser reemplazada por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden pedir jugo con el propósito de mejorar el sabor del pan, por ejemplo: jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón y así sucesivamente.

Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se usa para restringir la actividad de la levadura. Nunca use demasiada sal en una receta.

Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacer el pan más nutritivo y de mayor tamaño. Deben ser mezclados con los otros ingredientes líquidos.

Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede ablandar el pan y aumentar la vida de almacenamiento. La mantequilla debe ser derretida o cortada en pequeños trozos antes de añadirla a los líquidos.

Polvo de hornear y bicarbonato de sodio

El polvo de hornear se usa para levantar el pan y el pastel ultrarrápido. No necesita tiempo de subida.

El bicarbonato de sodio es similar al polvo de hornear. También puede ser usado en combinación con el polvo de hornear.

Peso de los ingredientes

Uno de los pasos clave para hacer un buen pan es usar las cantidades adecuadas de ingredientes.

Se recomienda encarecidamente utilizar una taza y una cuchara de medir para obtener la cantidad exacta, de lo contrario el resultado se verá muy influenciado.

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con las tazas de medir.

Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza de medición entre cada medición.

RECETAS

Consejos

- Añade los ingredientes en el orden que aparece en la receta.
- Ponga siempre el azúcar y la sal en la esquina.
- Ponga siempre la levadura en la harina seca y no permita que entre en contacto con los ingredientes líquidos.
- Para los programas de panes ultrarrápidos y rápidos, el agua debe estar a una temperatura de 40-50°C.

Programa	Ingredientes	Tamaño del pan	
		750 g	500 g
1/ Pan básico	agua	200 ml	150 ml
	sal	0,7 cdta. 0,5 cdta.	0,7 cdta. 0,5 cdta.
	azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas
	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	harina con alto contenido de gluten	2,2 tazas/300g	1,5 tazas/210g
	levadura instantánea	1 cucharadita	0,8 cucharadita
2/ Pan francés	agua	200ml	150ml
	sal	0,7 cdta.	0,5 cdta.
	azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas
	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	harina con alto contenido de gluten	2,2 tazas/300g	1,5 tazas/210g
	levadura instantánea	1,0 cdta.	0,8 cdta.
3/ Pan dulce	agua	200ml	150ml
	sal	0,7 cdta.	0,5 cdta
	azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas
	leche en polvo	1,5 cucharada	1 cucharada
	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	harina con alto contenido de gluten	2,2 tazas/300g	1,5 tazas/210g
	levadura instantánea	1,0 cdta.	0,8 cdta.
4/ Pan ultrarrápido	agua	200ml	
	sal	0,7 cucharaditas	
	azúcar	3 cucharadas	
	aceite	2 cucharadas	
	harina con alto contenido de gluten	2,2 tazas/300g	
	levadura instantánea	3,5 cucharaditas	

5/ Pan rápido	agua	200ml	150ml
	sal	0,7 cda.	0,7 cda.
	azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas
	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	harina con alto contenido de gluten	2,2 tazas/300g	1,5 tazas/210g
	levadura instantánea	3,5 cda.	3,5 cda.
6/ Pastel	agua	30ml	
	huevos	3 piezas	
	azúcar	0,5 tazas/100 g	
	aceite	2 cucharadas	
	harina con alto contenido de gluten	2 tazas/280g	
	levadura instantánea	1,5 cucharaditas	
7/ Postre	huevo	2 piezas	
	leche	1 taza/240 ml	
	arroz cocido	1,5 tazas/210 g	
	azúcar	0,5 tazas/100 g	
	uva	0,5 tazas/60 g	
8 / Pan de arroz	agua	140ml	110ml
	Aceite	2 cucharaditas	1,5 cucharaditas
	azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas
	sal	¾ cda	½ cda
	arroz cocido	70g	50g
	harina con alto contenido de gluten	1,7 taza/240g	1,3 taza/180g
	levadura instantánea	1,5 cda	1 cda
9/ Pan de maíz	agua	140ml	110ml
	Aceite	2 cda	1,5 cda
	azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas
	sal	¾ cda	½ cda
	maíz (remojado en agua durante 2-3 horas)	70g	50g
	harina con alto contenido de gluten	1,7 taza/240g	1,3 taza/180g
	levadura instantánea	1,5 cda	1 cda
10/ Pan sin gluten	agua	180ml	120ml
	Aceite	2,5 cda	2 cda
	azúcar	3 cucharadas	2,5 cucharadas
	sal	1 cda	½ cda
	harina de maíz	1,5 taza/210g	1,25 taza/175g
	harina con alto contenido de gluten	1,5 taza/210g	1,24 taza/175g
	levadura instantánea	1,5 cda	1,5 cda
11/ Gachas	ingredientes secos	120g	
	agua	600ml	

17/ Yogur	leche	600ml	
	bacterias del ácido láctico	60ml	
18/mermelada	pulpa de fruta	3 tazas/600 g	
	harina de maíz	0,5 taza/65 g	
	azúcar	1 taza/200 g	
	Agua (si es necesario)	La cantidad apropiada	

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Siempre quite el enchufe y espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie la panera y la amasadora con agua caliente y un poco de detergente.
- No limpie el aparato o sus accesorios con esponjas metálicas o abrasivas, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- **NO lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.**
- Guarde el aparato limpio y seco en su caja original para evitar el polvo y la humedad.

SOLUCIONES DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución
1	Humo sale durante la cocción	Algunos ingredientes están atascados en el elemento calefactor.	Desenchufa la panificadora y limpia el elemento calefactor.
2	Los ingredientes no están bien mezclados y la cocción es desigual	1. Programa seleccionado inadecuado	Seleccione el programa adecuado
		2. La tapa se ha abierto varias veces después del inicio del programa.	No abra la tapa durante el tiempo de subida y cocción
		3. La resistencia a la agitación es demasiado alta y esa amasadora no puede girar adecuadamente.	Saca el molde de pan y opera sin él: si gira bien, la mezcla de pan es demasiado densa; Si no gira o lo hace de forma anormal, contacte con el servicio postventa.
3	La pantalla "H:HH" después de pulsar el botón de Start/Stop	La temperatura en la panificadora es demasiado alta.	Presione el botón Start/Stop y desenchufe la panificadora, luego saque el molde y abra la tapa hasta que el aparato se haya enfriado.
4	Se oyen los ruidos del motor pero la masa no se agita	El molde del pan está mal fijado o la masa es demasiado densa para ser removida	Compruebe si el molde de pan está bien fijado y si la masa está hecha según la receta.
5	El pan está tan levantado que empuja la tapa	Demasiada levadura en la mezcla del pan o una temperatura demasiado alta en la habitación	Utilice la cantidad de levadura recomendada en la receta y utilice el aparato en un ambiente con un rango de temperatura adecuado.
6	El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no ha subido	No hay suficiente levadura en la mezcla del pan o la temperatura es demasiado baja en la habitación.	
7	La masa fluye sobre el molde de pan	Demasiada agua u otro líquido en la mezcla de pan	Reducir la cantidad de líquidos para mejorar la rigidez de la masa.
8	El pan se colapsa en el medio durante la cocción	1. harina inadecuada	Use sólo harina de pan.
		2. La temperatura de la levadura es demasiado alta	La levadura debe estar a temperatura ambiente.
		3. Demasiada agua	Use la cantidad de agua recomendada en la receta
		1. Demasiada harina o falta de agua	Reducir la harina o aumentar el agua

9	El pan es demasiado denso y grueso.	1. Demasiados ingredientes añadidos (semillas, nueces, frutos secos...) o demasiada harina de trigo integral	Reducir la cantidad de ingredientes añadidos y añadir un poco de levadura
		2. Demasiada glutinosidad alta añadida a los ingredientes: mantequilla, plátano...	
10	La parte media del pan es hueca.	1. Demasiada agua o levadura o no hay sal	Reducir adecuadamente el agua o la levadura y verificar la sal.
		2. La temperatura del agua utilizada era demasiado alta	Usar el agua sólo a temperatura ambiente.
11	La corteza es demasiado gruesa y el color de la hornada es demasiado oscuro cuando se hacen pasteles o panes dulces.	Demasiado azúcar en la mezcla de pan o pasteles	Presione el botón Start/Stop para interrumpir el programa 10 minutos antes de que termine y mantenga el pan o el pastel en el molde, cubierto con una toalla durante unos 20 minutos.
12	El color de la corteza es demasiado claro.	La tapa se ha abierto durante la cocción.	No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
13	El pan está mal cocido o la masa está pegajosa.	Demasiado líquido o programa incorrecto elegido.	Disminuya la cantidad de líquido y mida los ingredientes con precisión. Elija el programa adecuado.



POLSKI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

Ważne: Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazda ściennego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed zdjęciem części lub czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Nie wolno obsługiwać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Oddaj urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu (*) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować zagrożenie lub obrażenia.

- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu albo dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie kładź niczego na wierzchu urządzenia, gdy jest w użyciu.
- Zawsze używaj urządzenia na czystej, płaskiej, twardej i suchej powierzchni. Nie powinno być żadnych materiałów łatwopalnych, takich jak: obrusy, tworzywa sztuczne, zasłony, serwetki, draperie, ściany itp. pomiędzy urządzeniem a powierzchnią, nie powinny one dotykać urządzenia ani nawet znajdować się w pobliżu podczas jego pracy.
- Absolutnie konieczne jest utrzymywanie tego urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- Podczas pieczenia nie dotykaj ruchomych lub wirujących części urządzenia.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez odpowiednio ułożonych składników wypełniających formę.
- Nigdy nie uderzaj formy do chleba górną lub krawędzią w celu wyjęcia chleba z formy, może to spowodować jej uszkodzenie.
- Do wypiekacza do chleba nie wolno wkładać folii metalowych ani innych materiałów, ponieważ może to zwiększyć ryzyko pożaru i zwarcia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone. Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów (pół) profesjonalnych i / lub niezgodnie z niniejszą instrukcją.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji. Przechowaj tę instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania.

(*) Kompetentny elektryk: dział obsługi posprzedażnej producenta lub importera lub każda osoba, która jest wykwalifikowana, upoważniona i kompetentna do wykonywania tego typu napraw w celu uniknięcia wszelkiego niebezpieczeństwa. W razie potrzeby należy oddać urządzenie temu elektrykowi.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
- Formę do chleba i ugniataarkę umyj gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i delikatnej gąbki.
- Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną wyżytą szmatką.
- Ustaw wypiekacz do chleba na tryb pieczenia i uruchom pieczenie pustego przez 10 minut. Niech ostygnie całkowicie i ponownie wyczyść wszystkie wyjmowane części. Upewnij się, że są całkowicie suche przed ponownym montażem.
Uwaga: urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu i / lub zapachu podczas pierwszego uruchomienia. Jest to normalne i zniknie po pierwszym lub drugim użyciu.
- Ten wypiekacz do chleba może działać w zakresie temperatur zewnętrznych od 15 ° C do 34 ° C.

FUNKCJE



Menu

Ten przycisk umożliwia ustawienie programu pieczenia. Naciskaj przycisk stale, aby poruszać się po 19 dostępnych programach. Po każdym naciśnięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a numer programu zostanie wyświetlony na ekranie LCD.

1. Basic Podstawowy	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie zwykłego chleba.
2. French Francuski	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą konsystencję.
3. Sweet Słodki	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie słodzonego chleba. Chleb będzie miał chrupiącą skórkę i słodki smak.
4. Ultra-Fast Bardzo szybki	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka w jak najkrótszym czasie. Chleb będzie mniejszy i bardziej zwarty niż w programie Quick.
5. Quick Szybki	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka z sodą lub proszkiem do pieczenia. Chleb będzie mniejszy i bardziej zwarty.
6. Cake Ciasto	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie ciasta z sodą lub proszkiem do pieczenia.
7. Dessert Deser	Wyrobienie i pieczenie preparatów zawierających więcej tłuszczu i białka.
8. Rice bread Chleb ryżowy	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba zawierającego ugotowany ryż.
9. Corn bread Chleb kukurydziany	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba zawierającego kukurydzę.
10. Gluten free bread Chleb bezglutenowy	Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba bezglutenowego. Czas podgrzewania jest dłuższy, aby ziarno wchłonęło wodę i spęczniało.
11. Gruel Kleik	Mieszanie i duszenie w celu zrobienia grubej kaszki zbożowej.
12. Sticky rice Lepki ryż	Mieszanie i podgrzewanie ryżu w celu uzyskania kulek ryżowych.
13. Mix Mieszanie	Dokładne wymieszanie mąki i płynów.
14. Dough Ciasto	Tylko ugniatanie i wyrastanie ciasta. Wyjmij ciasto i uformuj je, aby zrobić bułki, pizzę, chleb na parze itp.
15. Knead Zagniatanie	Tylko zagniatanie
16. Rice wine Na Wino ryżowe	Pęcznienie i pieczenie kleistego ryżu.
17. Yoghurt Jogurt	Dojrzewanie i przygotowanie jogurtu.
18. Jam Dżem	Przygotowanie dżemów lub marmolad ze świeżych owoców.
19. Bake Pieczenie	Tylko do pieczenia, użyj tej funkcji, aby w razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Weight (Waga)

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rozmiar bochenka chleba (500 g lub 750 g): czas pracy może się różnić w zależności od wielkości bochenka.

Time + or Time - (▲ or ▼) Czas + albo Czas -

Dodaj opóźnienie przed rozpoczęciem programu, wprowadzając czas, w którym chleb powinien być gotowy do spożycia (czas opóźnienia obejmuje ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba). Ustaw opóźnienie, naciskając ▲ albo ▼, czas rośnie lub maleje w odstępach co 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.

Przykład: jest 20:30 i chciałbyś, aby Twój chleb był gotowy następnego dnia o godzinie 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut.

Wybierz program, kolor skórki, rozmiar bochenka, a następnie naciśnij ▲ lub ▼ aby czas 10:30 pojawił się na ekranie. Następnie naciśnij przycisk Start / Stop, aby aktywować opóźniony program. Możesz zobaczyć migającą kropkę i odliczanie pozostałego czasu. Chleb będzie gotowy o 7:00 rano z czasem utrzymywania ciepła przez 1 godzinę.

Uwaga: Nie zaleca się opóźnienia pieczenia chleba zawierającego łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, mleko, masło... itd.

Kolor :

Dla skórki wybierz JASNE, ŚREDNIE lub CIEMNE zarumienienie. Ten przycisk umożliwi regulację w programach 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop :

Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk Start / Stop. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać i program zostanie uruchomiony. Każdy inny przycisk jest nieaktywny z wyjątkiem przycisku Start / Stop po uruchomieniu programu.

Aby wstrzymać program, naciśnij przycisk Start / Stop. Jeśli żadna operacja nie zostanie wykonana w ciągu 3 minut, program zostanie wznowiony i będzie działał do zakończenia. Aby zatrzymać program, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start / Stop przez 3 sekundy, aż sygnał dźwiękowy potwierdzi, że program został wyłączony.

PIERWSZE UŻYCIĘ

- Gdy urządzenie jest podłączone, włączy się automatycznie; rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3:00”. Kropki między „3” i „00” migoczą.
- Strzałka wskazuje 750 g i ŚREDNI, ponieważ jest to ustawienie domyślne.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy używanie urządzenia w pomieszczeniu, w którym temperatura powinna wynosić od 15 °C do 34 °C.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

- **Keep Warm (podtrzymanie ciepła):** Chleb jest automatycznie podgrzewany przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, naciśnij przycisk Start / Stop i przytrzymaj przez 3 sekundy.
- **Memory (Pamięć) :** Jeśli w trakcie trwania programu nastąpi odcięcie zasilania, program będzie kontynuowany automatycznie w ciągu 10 minut. Jeśli czas przerwy przekracza 10 minut, program należy uruchomić ponownie ręcznie: naciśnij przycisk Start / Stop, aby ponownie uruchomić program od początku.

Uwaga: jeśli ciasto zaczęło już rosnąć, zaleca się wyrzucić składniki i zacząć od nowa.

JAK UPIEC CHLEB

1. Umieść miskę na miejscu, a następnie obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie we właściwej pozycji. Zamocuj haki ugniatające na wałach napędowych. Obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzasną się na swoim miejscu. Zaleca się wypełnienie otworów odporną na ciepło margaryną przed umieszczeniem narzędzi, dzięki czemu ciasto nie przykleja się pod ugniataarki, i można łatwo wyjąć je z chleba.
 2. Włóż składniki do formy do pieczenia chleba.
Zwykle najpierw należy wlać wodę lub płyn, następnie cukier, sól i mąkę, zawsze jako ostatni składnik drożdże lub proszek do pieczenia. W przypadku ciasta ciężkiego z dużą porcją żyta lub razowego zalecamy odwrócenie kolejności składników, tj. najpierw umieść suche drożdże i mąkę, a na końcu płyn, aby uzyskać lepszy wynik ugniataania.
 3. Zrób palcem mały otwór na wierzchu mąki, w którym umieścisz drożdże. Upewnij się, że nie mają kontaktu z płynnymi składnikami lub solą. Maksymalne ilości mąki i drożdży, które można użyć, wynikają z przepisu.
 4. Zamknij ostrożnie i podłącz kabel zasilający do gniazdka ściennego.
 5. Przyciskaj przycisk **Menu** aż do uzyskaniażądanego programu.
 6. Przyciśnij przycisk **Color Kolor**, aby wybrać żądany kolor skórki.
 7. Przyciśnij przycisk **Weight Waga**, aby wybrać wielkość bochenka (500 g or 750 g).
 8. Ustaw czas opóźnienia, naciskając przyciski **Time** ▲ lub ▼. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby wypiekacz do chleba zaczął działać natychmiast.
 9. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć program.
 10. W przypadku programów wymagających dodatków (owoce, orzechy, rodzynki,...) podczas pracy będzie słychać dziesięć sygnałów dźwiękowych. Ma to na celu zachęcić do dodania składników. Otwórz pokrywkę i włóż potrzebne składniki. Istnieje możliwość, że podczas pieczenia para wydostanie się przez otwory wentylacyjne w pokrywie. To normalne.
 11. Po zakończeniu procesu pieczenia rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Możesz nacisnąć przycisk Start / Stop przez ok. 3 sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb lub zaczekaj: chleb będzie automatycznie podgrzewany przez 1 godzinę.
 12. Otwórz pokrywkę i używając rękawic kuchennych mocno chwyć uchwyt formy do pieczenia chleba. Obróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i delikatnie pociągnij prosto do góry i wyjmij ją z maszyny.
 13. Za pomocą nieprzywierającej łyżki delikatnie poluzuj boki chleba od formy. Obróć formę do góry dnem nad czystą powierzchnię i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie na ruszt. Ostrożnie wyjmij chleb z formy i ostudź przez około 20 minut przed pokrojeniem.
- Uwaga:** Przed pokrojeniem bochenka użyj haczyka, aby wyjąć haki ugniatające ukryte na dnie bochenka.
14. Odłącz urządzenie od sieci.

SPECJALNE

Mąka

- Mąka chlebowa jest zalecana w większości przepisów na bazie drożdży. Ma wysoką zawartość glutenu i zapobiega zapadaniu się chleba po wyrośnięciu.
- Mąka uniwersalna nie zawiera proszku do pieczenia, nadaje się do „szybkiego” chleba lub chleba z ustawieniami Quick.
- Mąka pełnoziarnista jest bogatsza w błonnik i bardziej pożywna. Jest cięższa, w wyniku czego bochenki mogą być mniejsze i mieć cięższą teksturę. Aby uzyskać najlepszy efekt, zaleca się łączenie mąki pełnoziarnistej z mąką chlebową.
- Mąka Pszena Czarna zwana również „Mąką Żytnią”, jest rodzajem mąki o wysokiej zawartości błonnika, podobnej do mąki pełnoziarnistej. Aby uzyskać duży rozmiar po wyrośnięciu, należy ją stosować w połączeniu z dużą zawartością mąki chlebowej.
- Mąka samorosnąca zawiera proszek do pieczenia, używana szczególnie do robienia ciast. Nie używaj mąki samorosnącej w połączeniu z drożdżami.
- Mąka kukurydziana i mąka owsiana są oddzielnie mielone z kukurydzy i płatków owsianych. Stanowią dodatki do wypieku chleba podstawowego, które służą wzmocnieniu smaku i konsystencji.

Cukier

Cukier służy do „odżywiania” drożdży, a także wzmacnia słodki smak i kolor chleba. Jest to bardzo ważny element wyrastania chleba. Zwykle używany jest cukier biały; jednak w niektórych przepisach można również stosować cukier brązowy i cukier puder.

Drożdże

Drożdże wytwarzają dwutlenek węgla, dzięki czemu chleb „rośnie” i wewnętrzne włókna stają się miękkie.

Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ zostaną zabite w wysokiej temperaturze; przed użyciem sprawdź datę i czas przechowywania swoich drożdży. Po każdym użyciu pozostałe drożdże jak najszybciej umieszczaj z powrotem w lodówce. Wsypując składniki do formy do pieczenia chleba uważaj, aby drożdże były umieszczane tylko w suchej mące. Nie mogą dotykać soli ani płynów.

Uważaj, aby dodać odpowiednią ilość drożdży według przepisu:

- 1 łyżeczka aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki drożdży instant
- 1,5 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant
- 2 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży instant
- 5g aktywnych suchych drożdży = 12 g drożdży świeżych
- 5g drożdży instant = 16g drożdży świeżych

Brak wyrastania chleba jest zwykle spowodowany niewłaściwym użyciem lub ilością drożdży.

Woda

Woda jest niezbędnym składnikiem do wypieku chleba. Temperatura wody powinna wynosić między 20°C i 25°C.

Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, aby poprawić smak chleba i polepszyć kolor skórki. Niektóre przepisy mogą wymagać soku w celu wzmocnienia smaku pieczywa, np. : sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok z cytryny i tak dalej.

Sól

Sól jest niezbędna, aby poprawić smak chleba i kolor skórki. Służy również do ograniczania aktywności drożdży. Nigdy nie używaj zbyt dużej ilości soli w przepisie.

Jajka

Jajka mogą poprawić teksturę chleba, sprawić, że będzie on bardziej pożywny i będzie większy. Należy je wymieszać z innymi płynnymi składnikami.

Tłuszcz, masło i olej roślinny

Tłuszcz może zmiękczyć chleb i wydłużyć okres przechowywania. Masło należy stopić lub pokroić na małe kawałki przed dodaniem do płynów.

Proszek do pieczenia i soda oczyszczona

Proszek do pieczenia służy do wyrastania ultraszybkiego chleba i ciasta. Nie wymaga czasu wzrostu.

Soda oczyszczona jest podobna w działaniu do proszku do pieczenia. Można ją również stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

Waga składników

Jednym z kluczowych kroków do zrobienia dobrego chleba jest użycie odpowiednich ilości składników.

Zdecydowanie zaleca się użycie miarki i łyżki miarowej, aby uzyskać dokładną ilość, w przeciwnym razie będzie to miało duży wpływ na wynik.

Wodę, świeże mleko lub roztwór mleka w proszku należy odmierzać miarką.

Kiedy mierzysz olej kuchenny lub inne składniki, dokładnie wyczyść miarkę między pomiarami.

PRZEPISY

Radę

- Dodawaj składniki w kolejności podanej w przepisie.
- Zawsze umieszczaj cukier i sól na brzegu.
- Zawsze umieszczaj drożdże na suchej mące i nie dopuszczaj do ich kontaktu z płynnymi składnikami i solą.
- W przypadku programów do chleba Ultra-fast i Quick woda powinna mieć temperaturę 40-50 ° C.

Program	Składniki	Rozmiar bochenka	
		750 g	500 g
1/ Chleb podstawowy	woda	200 ml	150 ml
	sól	0.7 łyżeczki	0.5 łyżeczki
	cukier	3 łyżki	2 łyżki
	olej	2 łyżki	1.5 łyżki
	mąka wysokoglutenuowa	2.2 miarki/300g	1.5 miarki/210g
	drożdże instant	1 łyżeczka	0.8 łyżeczki
2/ Chleb francuski	woda	200ml	150ml
	sól	0.7 łyżeczki	0.5 tbsp
	cukier	3 łyżki	2 łyżki
	olej	2 łyżki	1.5 łyżki
	mąka wysokoglutenuowa	2.2 miarki/300g	1.5 miarki/210g
	drożdże instant	1.0 łyżeczka	0.8 łyżeczki
3/ Słodki chleb	woda	200ml	150ml
	sól	0.7 łyżeczki	0.5 łyżeczki
	cukier	3 łyżki	2 łyżki
	milk powder	1.5 łyżki	1 łyżka
	olej	2 łyżki	1.5 łyżki
	mąka wysokoglutenuowa	2.2 miarki/300g	1.5 miarki/210g
	drożdże instant	1.0 łyżeczka	0.8 łyżeczki
4/ Ultra- szybki chleb	woda	200ml	
	sól	0.7 łyżeczki	
	cukier	3 łyżki	
	olej	2 łyżki	
	mąka wysokoglutenuowa	2.2 miarki/300g	
	drożdże instant	3.5 łyżeczki	
5/ Szybki chleb	woda	200ml	150ml
	sól	0.7 łyżeczki	0.5 łyżeczki
	cukier	3 łyżki	2 łyżki
	olej	2 łyżki	1.5 łyżki
	mąka wysokoglutenuowa	2.2 miarki/300g	1.5 miarki/210g
	drożdże instant	3.5 łyżeczki	3.5 łyżeczki
6/Ciasto	woda	30ml	
	jaja	3 szt.	
	cukier	0.5miarki/100 g	
	olej	2 łyżki	
	self-rising flour	2miarki/280g	
	drożdże instant	1.5 łyżeczki	
7/ Deser	jaja	2 szt.	
	mleko	1 miarka/240 ml	
	gotowany ryż	1.5 miarki/210 g	
	cukier	0.5 miarki/100 g	
	rodzynki	0.5 miarki/60 g	

8 / Chleb ryżowy	woda	140ml	110ml
	olej	2 łyżeczki	1.5 łyżeczki
	cukier	4 łyżki	3 łyżki
	sól	¼ łyżeczki	½ łyżeczki
	gotowany ryż	70g	50g
	mąka wysokoglutenuowa	1.7 miarki/240g	1.3 miarki/180g
	drożdże instant	1.5 łyżeczki	1 łyżeczka
9/ Chleb kukurydziany	woda	140ml	110ml
	olej	2 łyżeczki	1.5 łyżeczki
	cukier	4 łyżki	3 łyżki
	sól	¼ łyżeczki	½ łyżeczki
	kukurydza (moczone w wodzie przez 2-3 godziny)	70g	50g
	mąka wysokoglutenuowa	1.7 miarki/240g	1.3 miarki/180g
	drożdże instant	1.5 łyżeczki	1 łyżeczka
10/Pieczycwo bezglutenowe	woda	180ml	120ml
	olej	2.5 łyżeczki	2 łyżeczki
	cukier	3 łyżki	2.5 łyżki
	sól	1 łyżeczka	½ łyżeczki
	Mąka kukurydziana	1.5 miarki/210g	1.25 miarki/175g
	mąka wysokoglutenuowa	1.5 miarki/210g	1.24 miarki/175g
	drożdże instant	1.5 łyżeczki	1.5 łyżeczki
11/ Kleik	Suche składniki	120g	
	woda	600ml	
17/ Jogurt - jogurt	mleko	600ml	
	Bakterie kwasu mlekowego	60ml	
18/ Jam - dżem	Pulpa owocowa	3 miarki/600 g	
	Mąka kukurydziana	0.5 miarki/65 g	
	cukier	1 miarka/200 g	
	Woda (według potrzeby)	Stosowna ilość	

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Umyj formę do pieczenia i ugniatacz gorącą wodą z dodatkiem detergentu.
- Nie czyść urządzenia ani jego akcesoriów metalowymi lub szorstkimi gąbkami, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- NIE zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Czyste i suche urządzenie przechowuj w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć kurzu i wilgoci.


ROZWIĄZYWAJĄCE PROBLEMÓW

	Problem	PRZYCZYNA	RADA
1	Podczas pieczenia wydobywa się dym	Niektóre składniki utknęły na elemencie grzewczym	Odtłącz wypiekacz do chleba i wyczyść element grzejny.
2	Składniki nie są odpowiednio wymieszane, a pieczenie jest nierówne	1. Niewłaściwie wybrany program	Wybierz odpowiedni program
		2. Pokrywka była otwierana kilka razy po uruchomieniu programu	Nie otwieraj pokrywki podczas wyrastania i pieczenia
		3. Opór mieszania jest zbyt wysoki i ugniatacz nie może się odpowiednio obracać	Wyjmij formę do pieczenia i uruchom urządzenie bez niej: jeśli mieszak obraca się prawidłowo, mieszanka pieczywa jest zbyt gęsta;
3	Wyświetla „H:HH” po naciśnięciu przycisku start / stop	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest zbyt wysoka	Naciśnij przycisk start / stop i odtłącz wypiekacz do chleba, a następnie wyjmij formę do pieczenia i otwórz pokrywę, aż urządzenie ostygnie
4	Słychać odgłosy silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Forma do chleba jest nieprawidłowo zamocowana lub ciasto jest zbyt gęste, aby je wymieszać	Sprawdź, czy forma na chleb jest dobrze zamocowana, a ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem
5	Chleb jest tak wyrośnięty, że naciska pokrywkę	Za dużo drożdży w mieszance chlebowej lub za wysoka temperatura w pomieszczeniu	Używaj ilości drożdży zalecanej w przepisie i używaj urządzenia w środowisku o odpowiednim zakresie temperatur
6	Rozmiar chleba jest za mały lub chleb nie urosł	Za mało drożdży w mieszance chlebowej lub za niska temperatura w pomieszczeniu.	
7	Ciasto sptywa po bryffannie	Za dużo wody lub innego płynu w mieszance chlebowej	Zmniejsz ilość płynów, aby poprawić sztywność ciasta

8	Chleb podczas pieczenia pęka w połowie	1. niewłaściwa mąka	Używaj tylko mąki chlebowej
		2. Zbyt wysoka temperatura drożdży	Drożdże muszą mieć temperaturę pokojową
		3. Za dużo wody	Użyj ilość wody zalecaną w przepisie
9	Chleb jest zbyt zwarty i gruby	1. Za dużo mąki lub mało wody	Zredukuj ilość mąki lub zwiększ ilość wody
		2. Za dużo dodanych składników (nasiona, orzechy, suszone owoce...) lub za dużo mąki pełnoziarnistej	Zmniejsz ilość dodawanych składników i dodaj trochę drożdży
		3. Za dużo dodanych składników o wysokiej kleistości: masło, banan...	
10	Śródkowa część chleba jest pusta	1. Za dużo wody lub drożdży lub brak soli	Zmniejsz odpowiednio ilości wody lub drożdży i upewnij się, że dodano sól wg przepisu
		2. Temperatura użytej wody była zbyt wysoka	Używaj tylko wody w temperaturze pokojowej
11	Skórka jest zbyt gruba, a kolor pieczenia zbyt ciemny podczas pieczenia ciast lub słodkiego chleba	Za dużo cukru w mieszance chleb / ciasto	Naciśnij przycisk start / stop, aby przerwać program 10 minut przed końcem i pozostaw chleb lub ciasto w formie do chleba przykryte ręcznikiem przez około 20 minut
12	Kolor skórki jest zbyt jasny.	Pokrywka została otwarta podczas pieczenia.	Nie otwieraj pokrywki podczas pieczenia. Wybierz opcję ciemniejszej skórki.
13	Chleb jest niedopieczony lub ciasto jest lepkie.	Dodano zbyt dużo płynu lub wybrano nieprawidłowy program.	Zmniejsz ilość płynu i dokładnie odmierz składniki. Wybierz odpowiedni program.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol  umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z pozostałymi odpadami bytowymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, wtórnego wykorzystania lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, lub lokalnych punktów sprzedaży tego rodzaju urządzeń, podczas zakupu podobnego nowego urządzenia, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. Informacji o sposobie utylizacji, o lokalizacji miejsc zbiórki zużytego sprzętu udzielają władze lokalne np. na swoich stronach internetowych. Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwi zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG SRL / Bvba, niniejszym potwierdzamy, że nasz produkt spełnia wymagania rozporządzenia 1275/2008 / WE. Wprawdzie nasz produkt nie posiada funkcji minimalizującej zużycie energii, która zgodnie z rozporządzeniem 1275/2008 / WE powinna wyłączyć produkt lub stan gotowości po zakończeniu głównej funkcji, ale wprowadzenie takiej funkcji mogłoby spowodować, że używanie produktu nie byłoby już możliwe!

Z tego powodu zawsze informujemy klienta w naszej instrukcji obsługi, aby odłączyć urządzenie natychmiast po użyciu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk : Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.

- ❑ Controleer als de netspanning overeenkomt met deze van het toestel voor u het gebruikt.
- ❑ Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het te beschermen tegen elektrische schokken.
- ❑ Om het apparaat te ontkoppelen , moet u de stekker uit het stopcontact halen.
- ❑ Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijderd of reinigt.
- ❑ Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, of nadat het apparaat op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde bekwame gekwalificeerde dienst (*) voor onderzoek, reparatie of afstelling.

- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Gebruik het apparaat niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats nooit iets op de bovenkant van het apparaat als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat altijd op een schoon, vlak, hard en droog oppervlak. Er mag geen brandbaar materiaal zoals een tafelkleed, plastic, gordijn, servet, gordijnen, muren... tussen het apparaat en het oppervlak zitten, of het aanraken, of in de buurt komen als het apparaat in gebruik is.
- Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde schoon te houden, omdat het in direct contact komt met voedsel.
- Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
- Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan tijdens of juist na het gebruik. Gebruik handgrepen of knoppen.
- Schakel nooit het apparaat in zonder dat de ingrediënten die in de broodpan moeten zijn, op de juiste wijze zijn geplaatst.
- Sla nooit op de broodpan op de boven of zijkant om de pan te verwijderen, dit kan de broodpan beschadigen.
- Metaalfolies of andere materialen mogen niet in de broodbakmachine worden geplaatst, omdat dit het risico op brand en kortsluiting kan verhogen.
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk dat het apparaat gebruiken in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen niet veilig is.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is. De waarborg is ongeldig als het apparaat wordt gebruikt voor (semi-)professionele doeleinden en/of niet volgens deze instructies.

De fabrikant neemt geen enkele verantwoordelijkheid op zich in geval van niet-naleving van deze instructies.


Bewaar deze gebruikershandleiding zorgvuldig.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of importeur of een persoon die gekwalificeerd, erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het



symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

ERP VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC

Wij, TKG SRL/Bvba, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van Verordening 1275/2008 / EG. Toegegeven, ons product beschikt niet over een functie om het stroomverbruik te minimaliseren, wat volgens verordening 1275/2008 / EG het product in de uitstand of de standby-modus zou moeten zetten na het beëindigen van de hoofdfunctie, maar dit is praktisch onmogelijk omdat het een compromis zou vormen de belangrijkste functie van het product zo sterk, dat het gebruik van het product niet langer mogelijk zou zijn!

Om deze reden vertellen we de klant altijd in onze handleiding om het apparaat onmiddellijk na gebruik los te koppelen.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
 - Maak de broodpan en de kneder schoon met heet water, met wat wasmiddel en een niet-schurende spons.
 - Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Zet de broodapparaat in de bakmodus en bak 10 minuten leeg. Laat het volledig afkoelen en maak alle verwijderbare onderdelen weer schoon. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze weer in elkaar zet.
- Let op** : het apparaat kan een beetje rook en / of geur afgeven als je het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal en verdwijnt na het eerste of tweede gebruik.
- Deze broodbakmachine kan in een temperatuurbereik tussen 15°C en 34°C werken.

FUNCTIES



Menu

Het menu wordt gebruikt om het bakprogramma in te stellen. Druk continu op de knop om te navigeren tussen de 19 beschikbare programma's. Na elke druk op de toets hoort u een pieptoon en wordt het nummer van het programma op het LCD scherm weergegeven.

1. Basis	Kneden, opstaan en het bakken van normaal brood.
2. Frans	Kneden, rijzen en bakken met een langere rijtijd. Het brood heeft een knapperige korst en een lichtere textuur.
3. Zoet	Kneden, rijzen en bakken van gezoet brood. Het brood heeft een knapperige korst en een zoete smaak.
4. Ultrasnelle	Kneden, rijzen en bakken van een-brood in de kortste tijd. Het brood zal kleiner en ruwer zijn dan bij het Quick-programma.
5. Snelle	Kneden, rijzen en bakken van brood met bakpoeder of soda. Het brood zal kleiner zijn met een dichte textuur.
6. Taart	Kneden, rijzen en bakken van taarten met soda of bakpoeder.
7. Dessert	Kneed- en bakpreparaten die meer vet en eiwit bevatten.
8. Rijstbrood	Kneden, rijzen en bakken van brood met gekookte rijst.
9. Maïsbrood	Kneden, rijzen en bakken van brood dat maïs bevat.
10. Glutenvrij	Kneden, rijzen en glutenvrij brood bakken. De voorverwarming is langer zodat het graan het water kan opnemen en kan uitzetten.
11. Porridge	Kneden en stoven om grove granenpap te maken.
12. Kleverige rijst	Roeren en verwarmen van rijst om rijstballetjes te maken.
13. Mix	Roer de bloem en de vloeistoffen grondig door elkaar.
14. Deeg	Alleen kneden en opstaan. Verwijder het deeg en vorm het tot broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.
15. Kneden	Alleen kneden
16. Gewone rijst	Rijzen en bakken van kleefrijst.
17. Yoghurt	Rijzen en bereiden van yoghurt.
18. Jam	Bereiding van jam en marmelade van vers fruit.
19. Bakken	Alleen bakken, gebruik deze functie om de baktijd indien nodig te verlengen.

Gewicht

Druk op deze knop om de grootte van het brood te selecteren (500 g of 750 g): de bedieningstijd kan variëren met de verschillende broodgroottes.

Uitgestelde start: Time +/- (▲ of ▼)

Uitstel de start van het programma door in te voeren in hoeveel tijd het brood klaar moet zijn (de uitgestelde start omvat het kneden, rijzen en bakken van het brood). Stel de Timer in door op ▲ of ▼ te drukken, de tijd wordt verhoogd of verlaagd met 10 minuten. De maximale vertraging is 15 uur.

Voorbeeld: Nu is het 8:30 uur en u wilt dat uw brood de volgende ochtend om 7 uur klaar is, dat wil zeggen in 10 uur en 30 minuten.

Selecteer uw programma, kleur voor de korst, broodmaat en druk vervolgens op de ▲ of ▼ om de tijd toe te voegen totdat 10:30 uur op het scherm verschijnt. Druk vervolgens op de **Start/Stop** knop om het vertraagde programma te activeren. U ziet het puntje knipperen en het aftellen van de resterende tijd. Het brood zal 7:00 uur 's morgens klaar zijn met een **houdbare warme** tijd van 1 uur.

Voorzichtig : Het is ook niet aan te raden om het bakken van een brood met bederfelijke ingrediënten zoals eieren, melk, boter, enz. uit te stellen.

Kleur:

Selecteer een LIGHT, MEDIUM of DARK bruining voor de korst.

Deze functie is alleen instelbaar in de programma's 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop :

Om een programma te starten, druk een keer op de Start/Stop-knop. Er klinkt een korte pieptoon en de twee puntjes in de tijdsaanduiding beginnen te knipperen, het programma start. De andere knoppen worden deactiveerd, behalve de Start/Stop-knop nadat een programma is gestart.

Druk op de Start / Stop-toets om het programma te onderbreken. Als er binnen 3 minuten geen bewerking wordt uitgevoerd, wordt het programma hervat en doorgewerkt totdat het is voltooid.

Om het programma te stoppen houdt u de Start/Stop-knop 3 seconden ingedrukt tot een pieptoon bevestigt dat het programma is uitgeschakeld.

EERSTE GEBRUIK

- Wanneer het apparaat is aangesloten, start deze automatisch: er klinkt een pieptoon en er verschijnt " 3:00" op het scherm. De stippen tussen de "3" en "00" knipperen.
- De pijl wijst naar **750 g** en **MEDIUM** omdat dit de standaardinstelling is.
- Voor het beste resultaat raden wij aan het apparaat te gebruiken in een ruimte waar de temperatuur tussen de 15°C en 34°C is.

AUTOMATISCHE FUNCTIES

- Warm houden : Brood wordt na het bakken automatisch 60 minuten warm gehouden. Wanneer u het brood eruit wilt halen, drukt u op de Start/Stop-knop en houd 3 seconden vast.
- Geheugen : Als de stroomsnoer tijdens het programma is uitgeschakeld, wordt het programma binnen 10 minuten automatisch voortgezet. Indien de onderbrekingstijd meer dan 10 minuten bedraagt, moet het programma handmatig worden herstart: druk op Start/Stop om het programma vanaf het begin te herstarten.

Let op : als het deeg begint te rijzen, is het aan te raden om de ingrediënten weg te gooien en opnieuw te beginnen.

HOE MAAK UW BROOD

1. Plaats de pan op zijn plaats en draai het dan met de klok mee tot het in de juiste positie klikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijfassens. Draai de kneders met de wijzers van de klok mee tot ze vastklikken. Het is aan te raden om gaten te vullen met hittebestendige margarine voordat de kneders worden geplaatst, dit voorkomt dat het deeg onder de kneders blijft plakken en zodat de kneders gemakkelijk uit het brood kunnen worden gehaald.
2. Doe de ingrediënten in de broodpan.
Meestal moet eerst het water of de vloeibare stof worden toegevoegd, daarna suiker, zout en meel, en als laatste ingrediënt altijd gist of bakpoeder. In geval van zwaar deeg met een hoge rogge- of volkorenportie adviseren wij de volgorde van de ingrediënten om te keren, d.w.z. eerst de droge gist en de bloem in te vullen, en ten slotte de vloeistof om een beter kneedresultaat te krijgen.
3. Maak met je vinger een klein gaatje op de bovenkant van de bloem om het gist in te doen.
Zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of het zout. De maximumhoeveelheden meel en gist die mogen worden gebruikt, verwijzen naar het recept.
4. Sluit het deksel voorzichtig en steek stroomsnoer in het stopcontact.
5. Druk op de toets **Menu** tot het gewenste programma is geselecteerd.
6. Druk op de knop **Kleur** om de gewenste korstkleur te selecteren.
7. Druk op de knop **Gewicht** om de gewenste maat te selecteren (500 g of 750 g).
8. Stel de uitstelstijd in door op **Time** ▲ of **Time** ▼ toets te drukken. Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine direct aan de slag gaat.
9. Druk op de **Start/Stop** knop om laten starten.
10. Voor programma's die invoegtoepassingen vereisen (fruit, noten, rozijnen, ...): tijdens de werking zal tien piepjes te horen zijn. Dit is om u aan te zetten tot het toevoegen van ingrediënten. Open het deksel en doe de benodigde ingrediënten erin. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom ontsnapt door de ontluuchtingsgleuven in het deksel. Dit is normaal.
11. Na afloop van het proces zullen er 10 piepjes klinken. U kunt op de Start/Stop knop drukken voor ongeveer 3 seconden om het proces te stoppen en het brood eruit te halen of u kunt wachten: het brood wordt automatisch 1 uur warm gehouden.
12. Open het deksel en pak tijdens het gebruik van de ovenwanten het handvat van de broodpan stevig vast. Draai de pan tegen de klok in en trek de pan voorzichtig recht omhoog en uit de machine.

13. Gebruik een anti-aanbakspatel om de zijkanten van het brood voorzichtig los van de pan te maken.
Draai de broodpan ondersteboven op een schoon kookoppervlak en schud zachtjes tot het brood op het rek valt. Haal het brood voorzichtig uit de pan en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt.
Let op : Voordat u het brood snijdt, gebruik haak om het kneedmes dat op de bodem van het brood verborgen is, te verwijderen.
14. Trek de stekker uit het stopcontact.

SPECIALLEN

Meel

- Broodmeel wordt aanbevolen in de meeste recepten op basis van gist. Het heeft een hoog glutengehalte en voorkomt dat het brood na het rijzen inzakt.
- Meel voor alle doeleinden bevat geen bakpoeder, het is geschikt voor "snel" brood of brood gemaakt met de snelinstellingen.
- Volkorenmeel is vezelrijker en voedzamer. Het is zwaarder en daardoor kunnen broden kleiner zijn en een zwaardere textuur hebben. Om het beste resultaat te bereiken, wordt aanbevolen om volkorenmeel te combineren met broodmeel.
- Zwarte tarwemeel, ook wel "Roggemeel" genoemd, is een soort vezelrijk meel, vergelijkbaar met volkorenmeel. Om het grote formaat na het rijzen te verkrijgen, moet het worden gebruikt in combinatie met een hoog aandeel broodmeel.
- Zelfrijzend bakmeel bevat bakpoeder, speciaal te gebruiken voor het maken van taarten. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.
- Maïsmeel en havermoutmeel worden apart gemalen van maïs en havermout. Het zijn de toegevoegde ingrediënten voor het maken van ruw brood, die worden gebruikt om de smaak en textuur te verbeteren.

Suiker

Suiker wordt gebruikt om de gist te "voeden" en verhoogt ook de zoete smaak en kleur van brood. Het is een heel belangrijk element om het brood te laten rijzen. Witte suiker wordt normaal gesproken gebruikt; In sommige recepten kunnen echter ook bruine suiker en poedersuiker worden gebruikt.

Gist

Gist produceert kooldioxide, waardoor het brood uitzet en de binnenste vezels zacht worden.

Gist moet worden in de koelkast bewaard, omdat deze bij hoge temperatuur wordt gedood. Controleer voor gebruik de datum en de houdbaarheid van uw gist. Bewaar het zo snel mogelijk na elk gebruik terug in de koelkast.

Wanneer u de ingrediënten samen in de broodpan giet, let op dat u de gist alleen in droog meel doet. Het kan niet in aanraking met het zout of de vloeistoffen komen.

Wees voorzichtig met het toevoegen van de juiste hoeveelheid gist volgens het recept:

- 1tl. actieve droge gist = 3/4 tl. instant gist
- 1.5tl. actieve droge gist = 1 tl. instant gist
- 2tl. actieve droge gist = 1,5 tl. instant gist

Meestal wordt het falen van het rijzen van brood veroorzaakt door het ongezuiverde gebruik of de hoeveelheid gist.

Water

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. De temperatuur van het water moet tussen 20°C en 25°C is de meest geschikte.

Het water kan worden vervangen door verse melk of water vermengd met 2% melkpoeder, dat kan de smaak van het brood en de kleur van de korst verbeteren. Sommige recepten vragen om sap zoals appelsap, sinaasappelsap, citroensap,... toe te voegen om het smaak van brood verbeteren.

Zout

Zout is nodig om de smaak van brood en de korstkleur te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om gistactiviteit te beperken. Gebruik nooit te veel zout in een recept.

Eieren

Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren, het brood voedzamer en groter van formaat maken. Ze moeten samen met de andere vloeibare ingrediënten worden gemengd.

Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan brood zachter maken en de houdbaarheid verlengen. Boter moet worden gesmolten of in kleine stukjes worden gesneden voordat u deze aan vloeistoffen toevoegt.

Bakpoeder en bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het rijzen van het Ultra-Fast brood en cake. Het heeft geen stijgtijd nodig.

Baking Soda is vergelijkbaar met bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

Ingrediënten gewicht

Een belangrijke stap voor het maken van goed brood is het gebruik van de juiste hoeveelheid ingrediënten.

Het is sterk aan te raden om een maatbeker, meetlepel te gebruiken om een nauwkeurige hoeveelheid te verkrijgen, anders wordt het brood in grote mate beïnvloed. Water, verse melk of melkpoederoplossing moeten met maatbekers worden gemeten. Wanneer u bakolie of andere ingrediënten meet, maak dan de maatbeker grondig schoon zonder andere ingrediënten.

RECEPTEN

Tips

- Voeg ingrediënten toe in de volgorde die op het recept staat vermeld.
- Leg de suiker en het zout altijd op de hoek.
- Doe altijd gist op het droge meel en laat het niet in contact komen met vloeibare ingrediënten.
- Voor ultrasnelle en snelle broodprogramma's moet het water een temperatuur van 40-50 ° C hebben.

Programma's	Ingrediënten	Brood grootte	
		750 g	500 g
1. Basis	water	200 ml	150 ml
	zout	0.7 theelepel	0.5 theelepel
	suiker	3 eetlepel	2 eetlepel
	olie-	2 eetlepel	1.5 eetlepel
	hoog glutenmeel	300g	210g
	instant gist	1 theelepel	0.8 theelepel
2. Frans	water	200ml	150ml
	zout	0.7 theelepel	0.5 tbsp
	suiker	3 eetlepel	2 eetlepel
	olie-	2 eetlepel	1.5 eetlepel
	hoog glutenmeel	300g	210g
	instant gist	1.0 theelepel	0.8 theelepel
3. Zoet	water	200ml	150ml
	zout	0.7 theelepel	0.5 theelepel
	suiker	3 eetlepel	2 eetlepel
	olie-	1.5 eetlepel	1 eetlepel
	hoog glutenmeel	2 eetlepel	1.5 eetlepel
	instant gist	300g	210g
	water	1.0 theelepel	0.8 theelepel
4. Ultrasnelle	water	200ml	
	zout	0.7 theelepel	
	suiker	3 eetlepel	
	olie-	2 eetlepel	
	hoog glutenmeel	300g	
	instant gist	3.5 theelepel	
5. Snelle	water	200ml	150ml
	zout	0.7 theelepel	0.5 theelepel
	suiker	3 eetlepel	2 eetlepel
	olie-	2 eetlepel	1.5 eetlepel
	hoog glutenmeel	300g	210g
	instant gist	3.5 theelepel	3.5 theelepel
6. Taart	water	30ml	
	ei	3 pcs	
	suiker	0.5cups/100 g	
	olie-	2 eetlepel	
	zelfrijzend bakmeel	280g	
	instant gist	1.5 theelepel	
7. Dessert	ei	2 pcs	
	melk	1 cup/240 ml	
	gekookte rijst	1.5 cups/210 g	
	suiker	0.5 cups/100 g	
	rozijnen	0.5 cups/60 g	

8. Rijstbrood	water	140ml	110ml
	olie-	2 theelepel	1.5 theelepel
	suiker	4 eetlepel	3 eetlepel
	zout	¼ theelepel	½ theelepel
	gekookte rijst	70g	50g
	hoog glutenmeel	240g	180g
	instant gist	1.5 theelepel	1 theelepel
9. Maïsbrood	water	140ml	110ml
	olie-	2 theelepel	1.5 theelepel
	suiker	4 eetlepel	3 eetlepel
	zout	¼ theelepel	½ theelepel
	maïs (2-3 uur in water geweekt)	70g	50g
	hoog glutenmeel	240g	180g
	instant gist	1.5 theelepel	1 theelepel
10. Glutenvrij	water	180ml	120ml
	olie-	2.5 theelepel	2 theelepel
	suiker	3 eetlepel	2.5 eetlepel
	zout	1 theelepel	½ theelepel
	maïsmeel	210g	175g
	hoog glutenmeel	210g	175g
	instant gist	1.5 theelepel	1.5 theelepel
11. Porridge	granen	120g	
	water	600ml	
12. Yoghurt	melk	600ml	
	melkzuurbacteriën	60ml	
13. Jam	vruchtvlies	3 cups/600 g	
	maïsmeel	0.5 cups/65 g	
	suiker	1 cup/100 g	
	Water (indien nodig)	Appropriate amount	

REINIGING EN OPSLAG

Verwijder altijd de stekker en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Maak de broodpan en de kneder schoon met heet water en wat afwasmiddel.
- Reinig het apparaat of de accessoires niet met metalen of schurende sponzen, omdat dit de antikleeflaag kan beschadigen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Bewaar het apparaat, wanneer het schoon en droog is, in de originele doos om stof en vocht te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem		Oorzaak	Oplossing
1	Rook komt uit tijdens het bakken	Sommige ingrediënten kleven aan het warmte-element.	Trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en maak het warmte-element schoon.
2	De ingrediënten worden niet goed geroerd en het bakken is ongelijkmatig.	1. Onjuist geselecteerd programma	Selecteer het juiste programma
		2. Het deksel is enkele malen na de start van het programma geopend.	Open niet het deksel tijdens het opstaan en de baktijd.
		3. De roerweerstand is te hoog en die kneder kan niet voldoende draaien.	Neem de broodpan uit en werk zonder: als het goed draait, is de broodmix te dicht; Als het niet draait of abnormaal is, neem dan contact op met de after-sales service.
3	Weergave "H:HH" na het indrukken van de start-/stopknop	De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog	Druk op de start/stop-knop en trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact, haal de broodbakmachine eruit en open het deksel tot het apparaat is afgekoeld.
4	Hoor de motorgeluiden, maar het deeg wordt niet geroerd.	Broodpan wordt verkeerd bevestigd of het deeg is te dicht om te worden geroerd.	Controleer of de broodpan goed is vastgezet en of het deeg volgens het recept is gemaakt.
5	Brood is zo gestegen dat het het deksel duwt.	Te veel gist in de broodmix of te hoge temperatuur in de kamer.	Gebruik de hoeveelheid gist die in het recept wordt aanbevolen en gebruik het apparaat in een omgeving met een goed temperatuurbereik.
6	Brood is te klein of het brood is niet verhoogd.	Te weinig gist in de broodmix of te lage temperatuur in de kamer.	
7	Deegstroom over de broodpan	Te veel water of andere vloeistof in de broodmix	Verminder de hoeveelheid vloeistoffen om de stijfheid van het deeg te verbeteren

8	Brood stort in het midden in tijdens het bakken	1. ongepaste bloem	Gebruik alleen broodmeel
		2. Te hoge gisttemperatuur	Gist moet op kamertemperatuur zijn
		3. Te veel water	Gebruik de hoeveelheid water die in het recept wordt aanbevolen
9	Brood is te dicht en te dik	1. Te veel bloem of tekort aan water	Verminder het meel of verhoog het watergehalte
		2. Te veel toegevoegde ingrediënten (zaden, noten, gedroogde vruchten...) of te veel volkorenmeel	Verminder de hoeveelheid toegevoegde ingrediënten en voeg wat gist toe.
		3. Te veel toegevoegde ingrediënten met een hoge gulzigheid: boter, banaan...	
10	Het middelste deel van het brood is hol	1. Te veel water of gist of geen zout	Verminder goed water of gist en controleer zout.
		2. De temperatuur van het gebruikte water was te hoog	Gebruik water alleen bij kamertemperatuur
11	De korst is te dik en de bakkleur is te donker bij het maken van taarten of zoet brood.	Te veel suiker in de brood/taartenmix	Druk op start/stop om het programma 10min voor het einde te onderbreken en houd het brood of de taart in de broodpan, afgedekt met een handdoek, ongeveer 20 minuten vast.
12	De korstkleur is te licht.	De korstkleur is te licht.	Open het deksel niet tijdens het bakken. Selecteer een optie voor een donkere korst.
13	Het brood is te weinig gebakken of het deeg is plakkerig.	Te veel vloeistof of verkeerd programma gekozen.	Verlaag de hoeveelheid vloeistof en meet de ingrediënten nauwkeurig af. Kies het juiste programma.



SLOVENSKÝ

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

Dôležité : Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.

Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospeljej osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému menovitej tabuľke zariadenia.
- Aby sa chránil proti úrazu elektrickým prúdom, neponorujte kábel, zástrčku ani zariadenia alebo v inej kvapaline.
- Aby odpojiť zariadenie, odpojte zástrčku zo stennej zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď nie je zariadenie používané a pred čistením. Pred stiahnutím dielov alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nemalo by sa obsluhovať žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruche zariadenia, pád alebo poškodeniu akýmkoľvek spôsobom. Odovzdajte k najbližšemu autorizovanému servisu (*) s cieľom skontrolovať, opraviť alebo nastaviť.
- Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom zariadenia môže spôsobiť ohrozenie alebo úrazy.
- Nepoužívajte vonku.

- Nedovoľte, aby kábel visel z okraja stola alebo dosky alebo sa dotýkal horúcich povrchov.
- Nedávajte na alebo v blízkosti horúceho plynového alebo elektrického horáka ani vo vyhriatej rúre.
- Toto zariadenie nie je určené na obsluhu pomocou vonkajšieho časovača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
- Nikdy nedávajte nič na vrchnú časť zariadenia, ak je používané.
- Vždy používajte zariadenie na čistom, plochom, tvrdom a suchom povrchu. Nemalo by sa používať žiadne horľavé materiály, ako aj: obrusy, umelé hmoty, záclony, obrúsky, drapérie, steny a pod. medzi zariadením a povrchom, a nemali by dotýkať zariadenie ani sa nachádzať v blízkosti počas jeho práce.
- Abslútne nutné je udržiavanie tohto zariadenia v čistote po celú dobu, pretože má priamy kontakt s potravinami.
- Počas pečenia nedotýkajte pohyblivé ani rotujúce diely zariadenia.
- Nedotýkajte horúce povrchy. Použite držiaky alebo otočné kolieska.
- Nikdy nevypínajte zariadenie alebo vhodne uložené zložky, ktoré vyplňajú formu.
- Nikdy nenarážajte formy na chlieb hornou časťou alebo okrajem s cieľom vytiahnuť chlieb z formy, toto môže spôsobiť jej poškodenie.
- Do domácej pekárni nie je možné vkladať kovové fólie ani iné materiály pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru a skratu.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie. Môže byť vhodný pre bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre personál, farmy, motely a iné nebytové priestory.

- Nepoužívajte zariadenie na účely iné ako určené. Záruka stráca platnosť, pokiaľ sa zariadenie používa na poloprofesionálne účely a / alebo nie v súlade s týmto návodom.

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade nedodržania týchto pokynov.


Uchovávajte tento návod pre nasledujúce použitie.

(*) Spôsobilý elektrikár: oddelenie popredajnej obsluhy výrobcu alebo dovozcu alebo každý osoba, ktorá je kvalifikovaná, oprávnená a spôsobilá vykonávať tohto typu opravy s cieľom predísť všetkým nebezpečným situáciám. V prípade potreby je treba odovzdať zariadenie tomu elektrikárovi.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC

My, TKG SRL / Bvba, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).

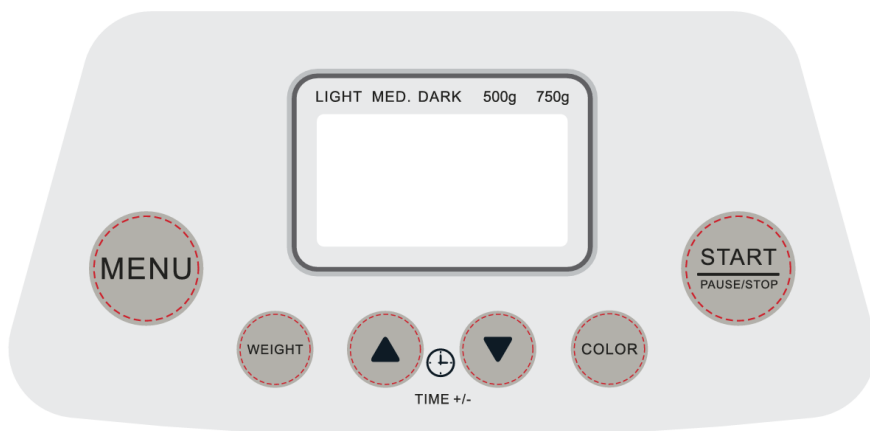
PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky alebo štítky.
- Formu na chlieb a hnetáč vyčistíte horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a špongiou.
- Vnútorne a vonkajšie strany spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
- Zapnite pekárnicičku a pečte naprázdno 10 minút. Nechajte úplne vychladnúť a znova očistíte všetky odnímateľné časti. Pred opätovnou montážou sa uistíte, či sú úplne suché.

Poznámka: pri prvom použití prístroja môže byť cítiť mierny dym alebo zápach. Je to normálne a zmizne po prvom alebo druhom použití.

- Táto domáca pekáreň môže pracovať v rozsahu teplôt medzi 15 ° C a 34 ° C.

FUNKCIE



Menu

Toto tlačidlo umožňuje nastaviť program pečenia. Stlačením tohto tlačidla prechádzajte medzi 19 dostupnými programami. Po každom stlačení zaznie pípnutie a na LCD obrazovke sa zobrazí číslo programu.

1. Obyčajný	Miesenie, kysnutie a pečenie bežného chleba.
2. Francúzky	Miesenie, kysnutie a pečenie s dlhšou dobou kysnutia. Chlieb bude mať chrumkavejšiu kôrku a jemnejšie vnútro.
3. Sladký	Miesenie, kysnutie a pečenie sladeného chleba. Chlieb bude mať chrumkavú kôrku a sladkú chuť.
4. Ultraráchly	Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka v najkratšom čase. Chlieb bude menší a tvrdší ako pri programe Rýchly.
5. Rýchly	Miesenie, kysnutie a pečenie bochníka so sódou alebo práškom do pečiva. Chlieb bude menší s hustým vnútrom.
6. Koláč	Miesenie, kysnutie a pečenie koláčov so sódou alebo práškom do pečiva.
7. Dezert	Miesenie a pečenie pripravok, ktoré obsahujú viac tukov a bielkovín.
8. Ryžový chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba, ktorý obsahuje varenú ryžu.
9. Kukuričný chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba, ktorý obsahuje kukuricu.
10. Bezlepkový chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba. Čas predohrevu je dlhší, aby zmo nasiaklo vodu a napučalo.
11. Kaša	Miesením a dusením pripravíte hrubú kašu z obilnín.
12. Ryžové guľky	Za stáleho miešania a ohrievania ryže sa pripravia ryžové guľky.
13. Miešanie	Dôkladné premiešanie múky a tekutín.
14. Cesto	Iba miesenie a kysnutie. Cesto vyberte a tvarujte z neho rožky, pizzu, parený chlieb atď.
15. Miesenie	Iba miesenie.
16. Ryžové víno	Kysnutie a pečenie lepkavej ryže.
17. Jogurt	Kysnutie a príprava jogurtu.
18. Džem	Príprava džemov alebo marmelád z čerstvého ovocia.
19. Pečenie	Iba pečenie, pomocou tejto funkcie v prípade potreby predĺžite čas pečenia.

Hmotnosť

Stlačením tohto tlačidla vyberte veľkosť chleba (500 g alebo 750 g): doba prevádzky sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bochníka.

Čas + alebo **Čas -** (▲ alebo ▼)

Pridajte oneskorenie pred začiatkom programu zadáním, za koľko času by mal byť chlieb pripravený na zjedenie (čas oneskorenia zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie chleba).

Nastavte oneskorenie stlačením ▲ alebo ▼, čas sa zvyšuje alebo skracuje po 10 minút. Maximálne oneskorenie je 15 hodín.

Príklad: je 20:30 a vy by ste chceli, aby bol váš chlieb hotový nasledujúce ráno o 7:00, teda o 10 hodín a 30 minút.

Vyberte si program, farbu kôrky, veľkosť bochníka a potom stlačte ▲ alebo ▼ na prídanie času do 10:30, čo sa objaví na obrazovke. Potom stlačte tlačidlo **Štart/Stop**, aby ste aktivovali odložený program. Môžete vidieť blikajúcu bodku a odpočítavanie zostávajúceho času. Chlieb bude pripravený o 7:00 ráno s **udržaním teploty** na 1 hodinu.

Upozornenie: Neodporúča sa používať odloženie pečenia chleba obsahujúceho suroviny ľahko podliehajúce pokazeniu, ako sú vajcia, mlieko, maslo ... atď.

Farba:

Vyberte prepečenie kôrky **SVETLÉ**, **STREDNÉ** alebo **TMAVÉ**. Toto tlačidlo je nastaviteľné v programoch 1-3,5-6, 8-10, 19.

Štart/Stop :

Program spustíte jedným stlačením tlačidla **Štart/Stop**. Zaznie krátke pípnutie, dve bodky na displeji času začnú blikať a program sa spustí. Po spustení programu je deaktivované akékoľvek iné tlačidlo okrem tlačidla **Štart/Stop**.

Ak chcete program pozastaviť, stlačte tlačidlo **Štart/Stop**. Ak sa do 3 minút neurobí žiadna operácia, program sa obnoví a bude fungovať až do konca.

Program zastavíte stlačením a podržaním tlačidla **Štart/Stop** na 3 sekundy, kým sa pípnutím nepotvrdí, že program bol vypnutý.

PRVÉ POUŽITIE

- Keď je spotrebič zapojený do zásuvky, automaticky sa zapne: ozve sa pípnutie a na obrazovke sa objaví „3:00“. Bodky medzi „3“ a „00“ blikajú.
- Šípka ukazuje na **750 g** a **MEDIUM-STREDNÁ**, čo je predvolené nastavenie.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak prístroj použijete v miestnosti, kde je teplota medzi 15 °C a 34 °C.

AUTOMATICKÉ FUNKCIE

- **Udržiavanie teploty :** Chlieb sa po upečení automaticky udržuje teplý 60 minút. Ak chcete chlieb vybrať, stlačte tlačidlo **Štart/Stop** a podržte ho 3 sekundy.
- **Pamäť:** Ak bolo napájanie počas programu vypnuté do 10 minút, program bude pokračovať automaticky. Ak čas prestávky presahuje 10 minút, program sa musí reštartovať manuálne: stlačením tlačidla **Štart/Stop** program reštartujete od začiatku.

Poznámka: ak cesto začalo kysnúť, odporúča sa odložiť použité prísady a začať odznova.

AKO SPRAVIŤ CHLIEB

1. Umiestnite formu na chlieb na svoje miesto a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne v správnej polohe. Upevnite hnetáče na hnacie hriadele. Hnetáče otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezacvaknú na miesto. Pred vložením hnetáčov sa odporúča vyplniť otvory žiaruvzdorným margarínom, aby sa cesto nelepilo pod hnetáče a hnetáče sa dali z chleba ľahko vybrať.
2. Vložte prísady do formy na pečenie chleba. Zvyčajne by sa mala najskôr dať voda alebo tekutá hmota, potom pridať cukor, soľ a múka, ako poslednú ingredienciu vždy pridajte droždie alebo prášok do pečiva. V prípade hustého cesta s vysokým obsahom raže alebo celozrnnej múky odporúčame obrátiť poradie surovín. To znamená, že najskôr dáte suché droždie a múku a nakoniec tekutinu, aby ste dosiahli lepší výsledok miesenia.
3. Prstom urobíme na vrchu múky malý otvor, do ktorého pridáme droždie. Dajte pozor, aby neprišlo do styku s tekutými prísadami alebo soľou. Maximálne množstvo múky a droždia, ktoré sa môže použiť, sa vzťahuje na daný recept.
4. Opatrne zatvorte veko a zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
5. Stláčajte tlačidlo **Menu**, kým nie je vybraný požadovaný program.
6. Stlačením tlačidla **Color - Farba** vyberte požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačením tlačidla **Weight - Hmotnosť** vyberte požadovanú veľkosť (500 g alebo 750 g).
8. Nastavte čas oneskorenia stlačením tlačidla **Time - Čas** ▲ alebo ▼. Tento krok môže byť preskočený, ak chcete, aby pekárnička začala okamžite pracovať.
9. Stlačením tlačidla **Štart/Stop** spustíte operáciu.
10. U programov vyžadujúcich prísady (ovocie, orechy, hrozienka, ...) zaznie počas prevádzky desať pípnutí. To je výzva na prídanie prísad. Otvorte veko a vložte potrebné prísady. Je možné, že para bude počas pečenia unikáť cez vetracie štrbiny veka. Toto je normálne.
11. Po dokončení procesu zaznie 10 pípnutí. Môžete stlačiť tlačidlo **Štart/Stop** na cca 3 sekundy na zastavenie procesu a vybratie chleba, alebo môžete počkať: chlieb sa automaticky udržiava teplý 1 hodinu.
12. Otvorte veko a pri použití rukavíc na pečenie pevne uchopíte rukoväť formy na pečenie. Otočte panvicu proti smeru hodinových ručičiek a jemne ju vytiahnite priamo nahor a von zo stroja.
13. Nelepivou špachtľou jemne uvoľnite bočné strany chleba z formy na pečenie. Formu na chlieb otočte hore dnom na čistú varnú plochu a jemne ňou zatrasťte, kým chlieb nevypadne na rošt. Chlieb opatrne vyberte z panvice a pred krájaním ho asi 20 minút ochladte.

Poznámka: Pred krájaním bochníka pomocou háku vyberte hnetáč ukrytý zo spodnej časti bochníka.

14. Odpojte napájací kábel.

PRÍSADY

Múka

- Mletá múka sa odporúča vo väčšine receptov na báze kvasníc. Má vysoký obsah lepku a zabraňuje splasnutiu chleba po kysnutí.
- Viacúčelová múka neobsahuje žiadny prášok do pečiva, je vhodná na „rýchle“ chleby alebo na chlieb pripravený pomocou rýchleho nastavenia.
- Celozrnná múka je bohatšia na vlákninu a výživnejšia. Je ťažšia a v dôsledku toho môžu byť bochníky menšie a majú hustejšiu textúru. Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku sa odporúča kombinovať celozrnnú múku s mletou.
- Múka z čiernej pšenice, ktorá sa tiež nazýva „ražná múka“, je druh múky s vysokým obsahom vlákniny, podobná celozrnnéj múke. Na získanie veľkej veľkosti po kysnutí sa musí použiť v kombinácii s vysokým podielom mletej múky.
- Samo-kysnúca múka obsahuje prášok do pečiva, používa sa najmä na výrobu koláčov. Nepoužívajte samo-kysnúcu múku v kombinácii s droždím.
- Kukurličná múka a ovsená múka sa melú osobitne z kukurice a ovsených vločiek. Sú to prídavné látky pri príprave hrubého chleba, ktoré sa používajú na vylepšenie chuti a textúry.

Cukor

Cukor sa používa na „výživu“ droždia a tiež zvyšuje sladkú chuť a farbu chleba. Je to veľmi dôležitý prvok pri príprave chleba. Bežne sa používa biely cukor; v niektorých receptoch sa však môže použiť aj hnedý cukor a práškový cukor.

Droždie

Droždie produkuje oxid uhličitý, vďaka čomu sa chlieb rozširuje a vnútorné vlákno je mäkké.

Droždie musí byť skladované v chladničke, pretože bude pri vysokej teplote spálené, pred použitím skontrolujte dátum a dobu spotreby vášho droždia. Po každom použití uložte droždie čo najskôr späť do chladničky.

Pri spoločnom nalievaní surovín do formy na pečenie dávajte pozor, aby sa droždie dávalo iba do suchej múky. Nemôže sa dotknúť soli alebo tekutín.

Dajte pozor, aby ste pridalí správne množstvo droždia podľa receptu:

- 1 lyžička aktívne suché droždie = 3/4 lyžičky okamžité droždie
- 1,5 lyžičky aktívne suché droždie = 1 lyžička instantné droždie
- 2 lyžičky aktívne suché droždie = 1,5 lyžičky instantné droždie

Zlé vykysnutie chleba je zvyčajne spôsobené nesprávnym použitím alebo množstvom droždia.

Voda

Voda je nevyhnutnou ingredienciou na výrobu chleba. Teplota vody by mala byť medzi 20 ° C a 25 ° C.

Voda môže byť nahradená čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2% sušeného mlieka, čo zlepšuje chuť chleba a farbu kôrky. Niektoré recepty môžu vyžadovať džús na zlepšenie chuti chleba, napríklad: jablkový džús, pomarančový džús, citrónový džús atď.

Soľ

Soľ je nevyhnutná na zlepšenie chuti chleba a farby kôrky. Používa sa tiež na obmedzenie aktivity kvasiniek. V recepte nikdy nepoužívajte príliš veľa soli.

Vajcia

Vajcia môžu vylepšiť textúru chleba, urobiť chlieb výživnejším a väčším. Musia byť zašľahané spolu s ostatnými tekutými prísadami.

Masť, maslo a rastlinný olej

Masnota môže zmäkčiť chlieb a predĺžiť trvanlivosť. Maslo by sa malo pred pridaním do tekutín rozpustiť alebo nakrájať na malé kúsky.

Prášok do pečiva a jedlá sóda

Na kysnutie ultrarýchleho pečiva a koláčov sa používa prášok do pečiva. Nepotrebuje čas nábehu.

Sóda bikarbóna je podobná ako prášok do pečiva. Môže sa použiť aj v kombinácii s práškom do pečiva.

Hmotnosť prísad

Jedným z kľúčových krokov pri príprave dobrého chleba je použitie správneho množstva prísad.

Dôrazne sa odporúča použiť odmerku a lyžicu na získanie presného množstva, inak bude výsledok do značnej miery ovplyvnený.

Voda, čerstvé mlieko alebo roztok sušeného mlieka by sa mali merať odmerkami.

Keď meriate kuchynský olej alebo iné prísady, odmerku medzi jednotlivými meraniami dôkladne očistite.

RECEPTY

Tipy

- Pridajte prísady v poradí uvedenom na recepte.
- Cukor a soľ vždy dajte do rohu.
- Na suchú múku vždy dávajte droždie a dbajte na to, aby neprišlo do styku s tekutými prísadami.
- Pri ultrarýchlych a rýchlych programoch na pečenie chleba by mala mať voda teplotu 40 - 50 ° C.

Program	Prísady	Veľkosť bochníka	
		750 g	500 g
1/ Obyčajný chlieb	voda	200 ml	150 ml
	soľ	0,7 lyžičky	0,5 lyžičky
	cukor	3 lyžice	2 lyžice
	olej	2 lyžice	1,5 lyžice
	múka s vys. obsahom lepku	2,2 šálky / 300g	1,5 šálky / 210g
	instantné droždie	1 lyžička	0,8 lyžičky
2/ Francúzky chlieb	voda	200 ml	150 ml
	soľ	0,7 lyžičky	0,5 lyžice
	cukor	3 lyžice	2 lyžice
	olej	2 lyžice	1,5 lyžice
	múka s vys. obsahom lepku	2,2 šálky / 300g	1,5 šálky / 210g
	instantné droždie	1,0 lyžičky	0,8 lyžičky
3/ Sladký chlieb	voda	200 ml	150 ml
	soľ	0,7 lyžičky	0,5 lyžičky
	cukor	3 lyžice	2 lyžice
	mlieko v prášku	1,5 lyžice	1 lyžica
	olej	2 lyžice	1,5 lyžice
	múka s vys. obsahom lepku	2,2 šálky / 300g	1,5 šálky / 210g
	instantné droždie	1,0 lyžičky	0,8 lyžičky
4/ Ultrarýchly chlieb	voda	200 ml	
	soľ	0,7 lyžičky	
	cukor	3 lyžice	
	olej	2 lyžice	
	múka s vys. obsahom lepku	2,2 šálky / 300g	
	instantné droždie	3,5 lyžičky	
5/ Rýchly chlieb	voda	200 ml	150 ml
	soľ	0,7 lyžičky	0,5 lyžičky
	cukor	3 lyžice	2 lyžice
	olej	2 lyžice	1,5 lyžice
	múka s vys. obsahom lepku	2,2 šálky / 300g	1,5 šálky / 210g
	instantné droždie	3,5 lyžičky	3,5 lyžičky
6/ Koláč	voda	30 ml	
	vajce	3 ks	
	cukor	0,5 šálky/100 g	
	olej	2 lyžice	
	samokysnúca múka	2 šálky / 280 g	
	instantné droždie	1,5 lyžičky	
7/ Dezert	vajce	2 ks	
	mlieko	1 šálka/240 ml	
	varená ryža	1,5 šálky/210 g	
	cukor	0,5 šálky/100 g	
	hroziienka	0,5 šálky/60 g	

8 / Ryžový chlieb	voda	140 ml	110 ml
	olej	2 lyžičky	1,5 lyžičky
	cukor	4 lyžice	3 lyžice
	soľ	¾ lyžičky	½ lyžičky
	varená ryža	70 g	50 g
	múka s vys. obsahom lepku	1,7 šálky / 240g	1,3 šálky / 180g
	instantné droždie	1,5 lyžičky	1 lyžička
9/ Kukuričný chlieb	voda	140 ml	110 ml
	olej	2 lyžičky	1,5 lyžičky
	cukor	4 lyžice	3 lyžice
	soľ	¾ lyžičky	½ lyžičky
	kukurica (namočená vo vode po dobu 2-3 hodín)	70 g	50 g
	múka s vysokým obsahom lepku	1,7 šálky / 240g	1,3 šálky / 180g
	instantné droždie	1,5 lyžičky	1 lyžička
10/ Bezlepkový chlieb	voda	180 ml	120 ml
	olej	2,5 lyžičky	2 lyžičky
	cukor	3 lyžice	2,5 lyžice
	soľ	1 lyžička	½ lyžičky
	kukuričná múka	1,5 šálky / 210g	1,25 šálky / 175g
	múka s vys. obsahom lepku	1,5 šálky / 210g	1,24 šálky / 175g
	instantné droždie	1,5 lyžičky	1,5 lyžičky
11/ Kaša	suché prísady	120 g	
	voda	600 ml	
17/ Jogurt	mlieko	600 ml	
	baktérie mliečneho kvasenia	60 ml	
18/ Džem	dužina ovocia	3 šálky/600 g	
	kukuričná múka	0,5 šálky/65 g	
	cukor	1 šálka/200 g	
	voda (v prípade potreby)	primerané množstvo	

RIEŠENIE PROBLÉMOV

	Problém	Príčina	Riešenie
1	Počas pečenia vychádza dym	Niektoré prísady sú uviaznuté na výhrevnom telese.	Odpojte pekárníčku a vyčistite výhrevné teleso.
2	Suroviny sa nemiešajú správne a pečenie je nerovnomerné	1. Nesprávne vybraný program	Vyberte správny program
		2. Veko bolo otvorené niekoľkokrát po začiatku programu	Počas doby kysnutia a pečenia neotvárajte veko
		3. Odpor voči miešaniu je príliš vysoký a hnetač sa nemôže adekvátne otáčať	Vyberte formu na pečenie a pracujte bez nej: ak sa správne otáča, je chlebová zmes príliš hustá;
3	Po stlačení tlačidla štart/stop sa zobrazí „H: HH“	Teplota v pekární je príliš vysoká	Ak sa hnetač neotáča alebo sa otáča nezvyčajne, obráťte sa na popredajný servis.
4	Počuť zvuky motora, ale cesto sa nemieša	Chlebová forma je nesprávne zafixovaná alebo je cesto príliš husté na to, aby sa dalo miešať	Stlačte štart/stop a odpojte pekárníčku, potom vyberte formu na pečenie a otvorte veko, kým zariadenie nevychladne
5	Chlieb je taký nakysnutý, že tlačí na vrchnák	Príliš veľa droždia v chlebovej zmesi alebo príliš vysoká teplota v miestnosti	Používajte odporúčané množstvo droždia v recepte a používajte prístroj v prostredí so správnym teplotným rozsahom
6	Veľkosť chleba je príliš malá alebo chlieb nezvykvasil	Nedostatok droždia v chlebovej zmesi alebo príliš nízka teplota v miestnosti.	
7	Cesto vyteká z formy	V chlebovej zmesi je príliš veľa vody alebo inej tekutiny	Znížte množstvo tekutín, aby ste zlepšili tuhosť cesta
8	Počas pečenia sa chlieb v strede prepadne	1. nesprávna múka	Používajte iba chlebovú múku
		2. teplota kvasníc je príliš vysoká	Kvasinky musia mať izbovú teplotu
		3. príliš veľa vody	Použite množstvo vody odporúčané v recepte
9	Chlieb je príliš tvrdý a hustý	1. Príliš veľa múky alebo nedostatok vody	Zredukujte múku alebo doplňte vodu
		2. Príliš veľa pridaných prísad (semená, orechy, sušené ovocie ...) alebo príliš veľa celozrnnej múky	Znížte množstvo pridaných prísad a pridajte trochu droždia
		3. Príliš veľa pridanej prísady: maslo, banán ...	

10	Stredná časť chleba je vydutá	1. Príliš veľa vody alebo droždia alebo žiadna soľ	Správne zredukujte vodu alebo droždie a skontrolujte soľ
		2. Teplota použitej vody bola príliš vysoká	Používajte vodu iba pri izbovej teplote
11	Kôrka je príliš tvrdá a farba pečenia je príliš tmavá pri príprave koláčov alebo sladkého chleba	V zmesi na chlieb/koláč je príliš veľa cukru	Stlačením tlačidla štart/stop program prerušíte 10 minút pred koncom a chlieb alebo koláč necháte v pekáči zakrytý uterákom asi 20 minút
12	Farba kôrky je príliš svetlá.	Veko bolo počas pečenia otvorené.	Počas pečenia neotvárajte veko.
13	Chlieb je podpečený alebo je lepkavý.	Bolo pridaných príliš veľa tekutých prísad alebo bol zvolený nesprávny program.	Vyberte možnosť tmavšej kôrky.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku a počkajte, kým prístroj úplne nevychladne.

- Po každom použití prístroj vyčistite.
- Formu na chlieb a hnetáč vyčistite horúcou vodou a trochou saponátu.
- Nečistite prístroj ani jeho príslušenstvo kovovými alebo abrazívnymi špongiami, pretože by to mohlo poškodiť nepríľnavý povlak.
- Vonkajšie časti spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
- **Spotrebič NIKDY neponárajte do vody alebo inej tekutiny.**
- Spotrebič skladujte čistý a suchý v pôvodnom obale, aby ste predišli pôsobeniu prachu a vlhkosti.



ČEŠTINA

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

Důležité : Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.

- Před použitím zařízení zkontrolujte, jestli elektrické napětí odpovídá napětí, uvedeném na výrobním štítku zařízení.
- V rámci ochrany před možným poražením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani samotné zařízení do vody, či jiného přípravku.
- Pro odpojení zařízení vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- Zástrčku odpojte se zásuvky pouze ve chvíli, kdy není zařízení používáno, nebo se chystáte zařízení čistit. Před sundáním jednotlivých částí zařízení k vyčištění, vyčkejte, až zařízení ochladne.
- Není povoleno používat žádné zařízení, které má poškozený napájecí kabel a zástrčku, nebo v důsledku upuštění, či jiného vlivu došlo k celkové poruše zařízení. Zařízení ihned předejte k nejbližšímu autorizovanému servisu (*) za účelem kontroly, opravy, potažmo nutné regulace.
- Používáním příslušenství, která nejsou výrobcem doporučená, může dojít k častým poraněním uživatele.
- Nepoužívejte venku.
- Dbejte zvýšené ostražitosti, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo pultu a nepřicházel ke kontaktu s horkým povrchem.

- Zařízení neumísťujte poblíž horkého plynového, nebo elektrického sporáku, dokonce ne poblíž rozehřáté trouby.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače, nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nikdy nepokládejte nic na povrchu zařízení v průběhu jeho používání.
- Zařízení vždy používejte na čistém, plochém a suchém povrchu. Poblíž by se neměly nacházet žádné hořlavé materiály takové jak: ubrusy, umělá hmota, záclony, ubrusky, závěsy na stěny atd. tak, aby se nedotýkaly zařízení a byly umístěné pokud možno nejdál v bezpečné vzdálenosti od zařízení během jeho provozu.
- Je nezbytné zařízení udržovat čisté po celou dobu z důvodu přímého kontaktu s potravinami.
- V průběhu pečení je zakázáno dotýkat se pohyblivých, nebo rotujících částí zařízení.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte úchyty
- Nikdy nezapínejte zařízení bez náležitě uspořádaných surovin vyplňujících formu.
- Nikdy nevyndávejte chleba tloučením horní, nebo krajní části formy, může to vést k poškození formy.
- Do domácí pekárny je zakázáno vkládat kovové fólie a ostatní materiály, co v důsledku může vést ke vzniku zkratu, nebo požárů.
- Zařízení je primárně určeno pouze k domácím účelům. Není vhodné k bezpečnému používání v kuchyních pro personál, farmách a v jiných obytných prostředích.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, ke kterým není určeno. Záruka ztrácí platnost v případě, že je zařízení používáno k (půl) profesionálním účelům, nebo ne v souladu s nynějším návodem.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě nedodržování instrukcí umístěných v nynějším návodu. Návod k obsluze uchovejte pro pozdější využití.

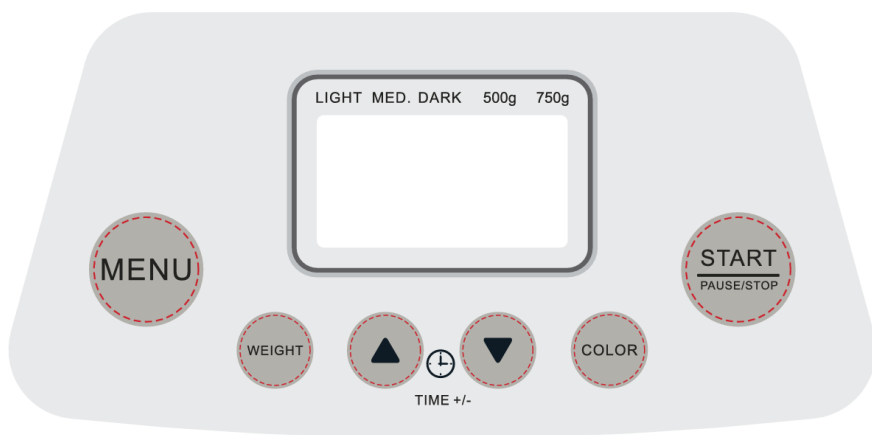
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály a nálepky nebo štítky.
- Formu na chléb a hnětač vyčistěte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a houbou.
- Vnitřní a vnější strany spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Zapněte pekárnou a pečte naprázdno 10 minut. Nechte úplně vychladnout a znovu očistěte všechny odnímatelné části. Před opětovnou montáží se ujistěte, zda jsou zcela suché.

Poznámka: při prvním použití přístroje může být cítit mírný kouř nebo zápach. Je to normální a zmizí po prvním nebo druhém použití.

- Tato domácí pekárná může pracovat v rozsahu teplot mezi 15 ° C a 34 ° C.

FUNKCE



Menu

Toto tlačítko umožňuje nastavit program pečení. Stisknutím tohoto tlačítka procházejte mezi 19 dostupnými programy. Po každém stisknutí zazní pípnutí a na LCD obrazovce se zobrazí číslo programu.

1. Obyčejný	Hnětení, kynutí a pečení běžného chleba.
2. Francouzky	Hnětení, kynutí a pečení s delší dobou kynutí. Chléb bude mít křupavější kůrku a jemnější vnitřek.
3. Sladký	Hnětení, kynutí a pečení slazeného chleba.
4. Ultrarychlý	Chléb bude mít křupavou kůrku a sladkou chuť.
5. Rychlý	Hnětení, kynutí a pečení bochníku v nejkratším čase.
6. Koláč	Chléb bude menší a tvrdší než u programu Rychlý.
7. Dezert	Hnětení, kynutí a pečení bochníku se sodou nebo práškem do pečiva.
8. Rýžový chléb	Chléb bude menší s hustým vnitřkem.
9. Kukuřičný chléb	Hnětení, kynutí a pečení koláčů se sodou nebo práškem do pečiva.
10. Bezlepkový chléb	Hnětení a pečení přípravků, které obsahují více tuků a bílkovin.
11. Kaše	Hnětení, kynutí a pečení chleba, který obsahuje vařenou rýži.
12. Rýžové kulky	Hnětení, kynutí a pečení chleba, který obsahuje kukuřici.
13. Míchání	Hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba.
14. Těsto	Čas předehevu je delší, aby zmo nasáklo vodu a nabobtnaly.
15. Hnětení	Hnětením a dušením připravíte hrubou kaši z obilovin.
16. Rýžové víno	Za stálého míchání a ohřívání rýže se připraví rýžové kuličky.
17. Jogurt	Důkladné promíchání mouky a tekutin.
18. Džem	Pouze hnětení a kynutí.
19. Pečení	Těsto vyjměte a tvarujte z něho rohlíky, pizzu, pařený chléb atd.

Hmotnost

Stisknutím tohoto tlačítka vyberte velikost chleba (500 g nebo 750 g): doba provozu se může lišit v závislosti na velikosti bochníku.

Čas + nebo **Čas -** (▲ nebo ▼)

Přidejte zpoždění před začátkem programu zadáním, za kolik času by měl být chléb připraven k sežrání (čas zpoždění zahrnuje hnětení, kynutí a pečení chleba). Nastavte zpoždění stlačením ▲ nebo ▼, čas se zvyšuje nebo zkracuje po 10 minut. Maximální zpoždění je 15 hodin.

Příklad: je 20:30 a vy byste chtěli, aby byl váš chléb hotový následující ráno o 7:00, tedy o 10 hodin a 30 minut.

Vyberte si program, barvu kůrky, velikost bochníku a stiskněte ▲ nebo ▼ na přidání času do 10:30, co se objeví na obrazovce. Poté stiskněte tlačítko **Start/Stop**, abyste aktivovali odložený program. Můžete vidět blikající tečku a odpočítávání zbývajících času. Chléb bude připraven o 7:00 ráno s **udržením teploty** na 1 hodinu.

Upozornění: Nedoporučuje se používat odložený pečení chleba obsahujícího suroviny snadno podléhající zkažení, jako jsou vejce, mléko, máslo ... atd.

Farba:

Vyberte propečení kůrky **SVĚTLÉ, STŘEDNÍ** nebo **TMAVÉ**. Toto tlačítko je nastavitelné v programech 1-3,5-6, 8-10, 19.

Start/Stop:

Program spustíte jedním stiskem tlačítka **Start/Stop**. Zazní krátké pípnutí, dvě tečky na displeji času začnou blikat a program se spustí. Po spuštění programu je deaktivováno jakékoliv jiné tlačítko kromě tlačítka **Start/Stop**.

Pokud chcete program pozastavit, stiskněte tlačítko **Start/Stop**. Pokud se do 3 minut neudělá žádná operace, program se obnoví a bude fungovat až do konce.

Program zastavíte přidržetím tlačítka **Start/Stop** na 3 sekundy, dokud se pípnutím nepotvrdí, že program byl vypnut.

PRVNÍ POUŽITÍ

- Když je spotřebič zapojen do zásuvky, automaticky se zapne: zazní pípnutí a na obrazovce se objeví "3:00". Tečky mezi "3" a "00" blikají.
- Šipka ukazuje na **750 g** a **MEDIUM-STŘEDNÍ**, což je výchozí nastavení.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj použijete v místnosti, kde je teplota mezi 15 °C a 34 °C.

AUTOMATICKÉ FUNKCE

- **Udržování teploty:** Chléb se po upečení automaticky udržuje teplý 60 minut. Chcete-li chléb vyjmout, stiskněte tlačítko **Start / Stop** a podržte ho 3 sekundy.
- **Paměť:** Pokud bylo napájení během programu vypnuté do 10 minut, program bude pokračovat automaticky. Pokud čas přestávky přesahuje 10 minut, program se musí restartovat manuálně: stisknutím tlačítka **Start / Stop** program restartujete od začátku.

Poznámka: pokud těsto začalo kynout, doporučuje se odložit použité přísady a začít znovu.

JAK UDĚLAT CHLÉB

1. Umístěte formu na chléb na své místo a pak ji otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne ve správné poloze. Upevněte hnětače na hnací hřídele. Hnětače otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadnou na místo. Před vložením hnětačů se doporučuje vyplnit otvory žáruvzdorným margarínem, aby se těsto nelepilo pod hnětače a hnětače se daly z chleba snadno vyjmout.
2. Vložte přísady do formy na pečení chleba. Obvykle by měla nejprve dát voda nebo tekutá hmota, pak přidat cukr, sůl a mouka, jako poslední ingredienci vždy přidejte droždí nebo prášek do pečiva. V případě hustého těsta s vysokým obsahem žita nebo celozrnné mouky doporučujeme obrátit pořadí surovin. To znamená, že nejdříve dáte suché droždí a mouku a nakonec tekutinu, abyste dosáhli lepšího výsledku hnětení.
3. Prstem uděláme na vrchu mouky malý otvor, do kterého přidáme droždí. Dejte pozor, aby nepřišlo do styku s tekutými přísadami nebo solí. Maximální množství mouky a droždí, které lze použít, se vztahuje na daný recept.
4. Opatrně zavřete víko a zapojte napájecí kabel do zásuvky.
5. Stiskněte tlačítko **Menu**, dokud není vybrán požadovaný program.

6. Stisknutím tlačítka **Color – Barva** vyberte požadovanou barvu kůrky.
7. Stisknutím tlačítka **Weight – Hmotnost** vyberte požadovanou velikost (500 g nebo 750 g).
8. Nastavte čas zpoždění stisknutím tlačítka **Time – Čas** ▲ nebo ▼. Tento krok může být přeskočen, pokud chcete, aby pekárna začala okamžitě pracovat.
9. Stisknutím tlačítka **Start / Stop** spusťte operaci.
10. U programů vyžadujících přísady (ovoce, ořechy, rozinky, ...) zazní během provozu deset pípnutí. To je výzva k přidání přísad. Otevřete víko a vložte potřebné přísady. Je možné, že pára bude během pečení unikat přes větrací štěrbinu víka. Toto je normální.
11. Po dokončení procesu zazní 10 pípnutí. Můžete stisknout tlačítko **Start / Stop** na cca 3 sekundy na zastavení procesu a vyjmutí chleba, nebo můžete počkat: chléb se automaticky udržuje teplý 1 hodinu.
12. Otevřete víko a při použití rukavic na pečení pevně uchopte rukojeť formy na pečení. Otočte pánev proti směru hodinových ručiček a jemně ji vytáhněte přímo nahoru a ven ze stroje.
13. Nepřílnavou špachtlí jemně uvolněte boční strany chleba z formy na pečení. Formu na chléb otočte dnem vzhůru na čistou varnou plochu a jemně ní zatřeste, dokud chléb nevypadne na rošť. Chléb opatrně vyjměte z pánve a před krájením ho asi 20 minut ochlaďte.
Poznámka: Před krájením bochníku pomocí háku vyberte hnětač ukrytý ze spodní části bochníku.
14. Odpojte napájecí kabel.

PŘÍSADY

Mouka

- Mletá mouka se doporučuje ve většině receptů na bázi kvasnic. Má vysoký obsah lepku a zabraňuje splasknutí chleba po kynutí.
- Víceúčelová mouka neobsahuje žádný prášek do pečiva, je vhodná na "rychlé" chleby nebo na chléb připravený pomocí rychlého nastavení.
- Celozrnná mouka je bohatší na vlákninu a výživnější. Je těžší a v důsledku toho mohou být bochníky menší a mají hustší texturu. Pro dosažení nejlepšího výsledku se doporučuje kombinovat celozrnnou mouku s mletou.
- Mouka z černé pšenice, která se také nazývá "žitná mouka", je druh mouky s vysokým obsahem vlákniny, podobná celozrnné mouce. Pro získání velké velikosti po kynutí musí použít v kombinaci s vysokým podílem mleté mouky.
- Samo-kynoucí mouka obsahuje prášek do pečiva, používá se zejména na výrobu koláčů. Nepoužívejte samo-kynoucí mouku v kombinaci s droždím.
- Kukuřičná mouka a ovesná mouka se melou odděleně z kukuřice a ovesných vloček. Jsou to přídatné látky při přípravě hrubého chleba, které se používají k vylepšení chuti a textury.

Cukr

Cukr se používá na "výživu" droždí a také zvyšuje sladkou chuť a barvu chleba. Je to velmi důležitý prvek při přípravě chleba. Běžně se používá bílý cukr; v některých receptech se však může použít i hnědý cukr a moučkový cukr.

Droždí

Droždí produkuje oxid uhličitý, díky čemuž se chléb rozšiřuje a vnitřní vlákno je měkké. Droždí musí být skladována v chladničce, protože bude při vysoké teplotě spálené, před použitím zkontrolujte datum a dobu spotřeby vašeho droždí. Po každém použití uložte droždí co nejdříve zpět do chladničky.

Při společném nalévání surovin do formy na pečení dávejte pozor, aby se droždí dávalo pouze do suché mouky. Nemůže se dotknout soli nebo tekutin.

Dejte pozor, abyste přidali správné množství droždí podle receptu:

- 1 lžička aktivní suché droždí = 3/4 lžičky okamžité droždí
- 1,5 lžičky aktivní suché droždí = 1 lžička instantní droždí
- 2 lžičky aktivní suché droždí = 1,5 lžičky instantní droždí

Špatné vykynutí chleba je obvykle způsobeno nesprávným použitím nebo množstvím droždí.

Voda

Voda je nezbytnou ingrediencí pro výrobu chleba. Teplota vody by měla být mezi 20 ° C a 25 ° C.

Voda může být nahrazena čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2 % sušeného mléka, což zlepšuje chuť chleba a barvu kůrky. Některé recepty mohou vyžadovat džus pro zlepšení chuti chleba, například: jablečný džus, pomerančový džus, citrónový džus atd.

Sůl

Sůl je nezbytná pro zlepšení chuti chleba a barvy kůrky. Používá se také na omezení aktivity kvasinek. V receptu nikdy nepoužívejte příliš mnoho soli.

Vejece

Vejece mohou vylepšit texturu chleba, udělat chléb výživnějším a větším. Musí být zašlehané spolu s ostatními kapalnými přísadami.

Sádlo, máslo a rostlinný olej

Masnota může změkčit chléb a prodloužit trvanlivost. Máslo by mělo před přidáním do tekutin rozpustit nebo nakrájet na malé kousky.

Prášek do pečiva a jedlá soda

Na kynutí superychlého pečiva a koláčů se používá prášek do pečiva. Nepotřebuje čas náběhu.

Soda bikarbona je podobná jako prášek do pečiva. Může se použít i v kombinaci s práškem do pečiva.

Hmotnost přísad

Jedním z klíčových kroků při přípravě dobrého chleba je použití správného množství přísad.

Důrazně se doporučuje použít odměrku a lžíci na získání přesného množství, jinak bude výsledek do značné míry ovlivněn.

Voda, čerstvé mléko nebo roztok sušeného mléka by měly měřit odměrkami.

Když měříte kuchyňský olej nebo jiné přísady, odměrku mezi jednotlivými měřeními důkladně očistěte.

RECEPTY

Tipy

- Přidejte přísady v pořadí uvedeném na receptu.
- Cukr a sůl vždy dejte do rohu.
- Na suchou mouku vždy dávejte droždí a dbejte na to, aby nepřišlo do styku s tekutými přísadami.
- Při superychlých a rychlých programech na pečení chleba by měla mít voda teplotu 40–50 °C.

Program	Přísady	Velkost bochníku	
		750 g	500 g
1 / Běžný chléb	voda	200 ml	150 ml
	sůl	0,7 lžičky	0,5 lžičky
	cukr	3 lžice	2 lžice
	olej	2 lžice	1,5 lžice
	mouka s vys. obsahem lepku	2,2 šálku / 300g	1,5 šálku / 210g
	instantní droždí	1 lžička	0,8 lžičky
2 / Francouzky chléb	voda	200 ml	150 ml
	sůl	0,7 lžičky	0,5 lžice
	cukr	3 lžice	2 lžice
	olej	2 lžice	1,5 lžice
	mouka s vys. obsahem lepku	2,2 šálku / 300g	1,5 šálku / 210g
	instantní droždí	1,0 lžičky	0,8 lžičky
3 / Sladký chléb	voda	200 ml	150 ml
	sůl	0,7 lžičky	0,5 lžičky
	cukr	3 lžice	2 lžice
	mléko v prášku	1,5 lžice	1 lžice
	olej	2 lžice	1,5 lžice
	mouka s vys. obsahem lepku	2,2 šálku / 300g	1,5 šálku / 210g
	instantní droždí	1,0 lžičky	0,8 lžičky

4 / Ultrarychlý chléb	voda	200 ml	
	sůl	0,7 lžičky	
	cukr	3 lžice	
	olej	2 lžice	
	mouka s vys. obsahem lepku	2,2 šálku / 300g	
	instantní droždí	3,5 lžičky	
5 / Rychlý chléb	voda	200 ml	150 ml
	sůl	0,7 lžičky	0,5 lžičky
	cukr	3 lžice	2 lžice
	olej	2 lžice	1,5 lžice
	mouka s vys. obsahem lepku	2,2 šálku / 300g	1,5 šálku / 210g
	instantní droždí	3,5 lžičky	3,5 lžičky
6 / Koláč	voda	30 ml	
	vejce	3 ks	
	cukr	0,5 šálky	
	olej	2 lžice	
	samokynoucí mouka	2 šálky / 280 g	
	instantní droždí	1,5 lžičky	
7 / Dezert	vejce	2 ks	
	mléko	1 šálek/240 ml	
	vařená rýže	1,5 šálku/210 g	
	cukr	0,5 šálky/100 g	
	rozinky	0,5 šálky/60 g	
8 / Rýžový chléb	voda	140 ml	110 ml
	olej	2 lžičky	1,5 lžičky
	cukr	4 lžice	3 lžice
	sůl	¾ lžičky	½ lžičky
	vařená rýže	70 g	50 g
	mouka s vys. obsahem lepku	1,7 šálku / 240g	1,3 šálku / 180g
	instantní droždí	1,5 lžičky	1 lžička
9 / Kukuřičný chléb	voda	140 ml	110 ml
	olej	2 lžičky	1,5 lžičky
	cukr	4 lžice	3 lžice
	sůl	¾ lžičky	½ lžičky
	kukuřice (namočená ve vodě po dobu 2-3 hodin)	70 g	50 g
	mouka s vysokým obsahem lepku	1,7 šálku / 240g	1,3 šálku / 180g
	instantní droždí	1,5 lžičky	1 lžička

10 / Bezlepkový chléb	voda	180 ml	120 ml
	olej	2,5 lžičky	2 lžičky
	cukr	3 lžíce	2,5 lžíce
	sůl	1 lžička	½ lžičky
	kukuřičná mouka	1,5 šálku / 210g	1,25 šálku / 175g
	mouka s vys. obsahem lepku	1,5 šálku / 210g	1,24 šálku / 175g
	instantní droždí	1,5 lžičky	1,5 lžičky
17 / Jogurt	mléko	600 ml	
	bakterie mléčného kvašení	60 ml	
18 / Džem	dužina ovoce	3 šálky/600 g	
	kukuřičná mouka	0,5 šálky/65 g	
	cukr	1 šálek/200 g	
	voda (v případě potřeby)	přiměřené množství	

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku a vyčkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.


- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Formu na chléb a hnětač vyčistěte horkou vodou a trochou saponátu.
- Nečistěte přístroj ani jeho příslušenství kovovými nebo abrazivními houbami, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povlak.
- Vnější části spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič **NIKDY** neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič skladujte čistý a suchý v původním obalu, abyste předešli působení prachu a vlhkosti.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

	Problém	Příčina	Řešení
1	Během pečení vychází kouř	Některé přísady jsou uvízlé na topném tělese.	Odpojte pekárnou a vyčistěte topné těleso.
2	Suroviny se nemíchají správně a pečení je nerovnoměrné	1. Nesprávné vybraný program	Vyberte správný program
		2. Víko bylo otevřeno několikrát po začátku programu	Během doby kynutí a pečení neotvírejte víko
		3. Odpor vůči míchání je příliš vysoký a hnětač se nemůže adekvátně otáčet	Vyberte formu na pečení a pracujte bez ní; pokud se správně otáčí, je chlebová směs příliš hustá;
3	Po stisknutí tlačítka start / stop se zobrazí "H: HH"	Teplota v pekárně je příliš vysoká	Pokud hnětač neotáčí nebo se otáčí nezvykle, obraťte se na poprodejní servis.
4	Slyšet zvuky motoru, ale těsto se nemísí	Chlebová forma je nesprávně zafixována nebo je těsto příliš husté na to, aby se dalo míchat	Stiskněte start / stop a odpojte pekárnou, pak vyberte formu na pečení a otevřete víko, dokud zařízení nevychladne
5	Chléb je takový vykynutý, že tlačí na víko	Příliš mnoho droždí v chlebové směsi nebo příliš vysoká teplota v místnosti	Používejte doporučené množství droždí v receptu a používejte přístroj v prostředí se správným teplotním rozsahem
6	Velikost chleba je příliš malá nebo chléb nezvykvasil	Nedostatek droždí v chlebové směsi nebo příliš nízká teplota v místnosti.	
7	Těsto vytéká z formy	V chlebové směsi je příliš mnoho vody nebo jiné tekutiny	Snižte množství tekutin, abyste zlepšili tuhost cesta
8	Během pečení se chléb uprostřed propadne	1. nesprávná mouka	Používejte pouze chlebovou mouku
		2. teplota kvasnic je příliš vysoká	Kvasinky musí mít pokojovou teplotu
		3. příliš mnoho vody	Použijte množství vody doporučené v receptu
9	Chléb je příliš tvrdý a hustý	1. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek vody	Zredukujte mouku nebo doplňte vodu
		2. Příliš mnoho přidaných přísad (semena, ořechy, sušené ovoce ...) nebo příliš mnoho celozrnné mouky	Snižte množství přidaných přísad a přidejte trochu droždí
		3. Příliš mnoho přidané přísady: máslo, banán ...	

10	Střední část chleba je vydutá	1. Příliš mnoho vody nebo kvasnic nebo žádná sůl	Správné zredukujte vodu nebo droždí a zkontrolujte sůl
		2. Teplota použité vody byla příliš vysoká	Používejte vodu pouze při pokojové teplotě
11	Kůrka je příliš tvrdá a barva pečení je příliš tmavá při přípravě koláčů nebo sladkého chleba	Ve směsi na chléb / koláč je příliš mnoho cukru	Stisknutím tlačítka start / stop program přerušíte 10 minut před koncem a chléb nebo koláč necháte v pekáči zakrytý ručníkem asi 20 minut
12	Barva kůrky je příliš světlá.	Víko bylo během pečení otevřené.	Během pečení neotvírejte víko.
13	Chléb je podpečený nebo je lepkavý.	Bylo přidáno příliš mnoho tekutých přísad nebo byl zvolen nesprávný program.	Vyberte možnost tmavší kůrky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC









My, TKG SRL / Bvba, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrozit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné!

Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

(*Kvalifikovaný elektrikář: Vyznačená osoba prodejním oddělením producenta, dovozcem, nebo každá osoba disponující nezbytnou kvalifikací pro provádění tohoto typu oprav bez rizika vzniku možného nebezpečí. V každém případě je nutné zařízení předat třetím osobám.

TKG BBA 2001

 EN	ENGLISH	4
 DE	DEUTSCH	17
 FR	FRANCAIS	31
 SP	ESPAÑOL	45
 PL	POLSKI	59
 NL	NEDERLANDS	73
 SK	SLOVENSKÝ	86
 CZ	ČEŠTINA	99

TKG SRL

Chaussée de Hal, 158
1640 Rhode-Saint-Genèse
BELGIUM
+ 32 2 359 95 10
sav@team.be

