



Manual de utilizare

Mașină de pâine

MY4014



Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza un echipament electric, trebuie să respectați următoarele măsuri de siguranță:

1. CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE.

2. Înainte de a utiliza aparatul, verificați dacă voltajul prizei corespunde cu valoarea indicată pe plăcuța cu date tehnice de pe aparat.

3. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este defect, a fost trântit sau avariat în vreun mod. Predați aparatul producătorului sau celui mai apropiat centru de service autorizat pentru examinare, reparații sau ajustări electrice sau mecanice.

4. Nu atingeți suprafețele fierbinți.

5. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecherul sau carcasa aparatului în apă sau alte lichide.

6. Scoateți ștecherul din priză atunci când nu utilizați aparatul, înainte de a monta sau demonta componente și înainte de curățare.

7. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau peste suprafețe fierbinți.

8. Nu este recomandată utilizarea unor accesorii nerecomandate de către producător deoarece se pot produce leziuni.

9. Nu așezați aparatul pe o plită, aragaz sau cuptor sau în apropierea acestora.

10. Nu atingeți componentele mobile ale aparatului în timpul utilizării.

11. Nu porniți aparatul dacă nu ați introdus tava pentru pâine împreună cu ingredientele.

12. Nu loviți tava pentru pâine în partea de sus deoarece poate fi avariată.

13. Nu introduceți în aparat folii metalice sau alte materiale deoarece există pericolul de incendiu sau electrocutare.

14. Acest aparat poate fi utilizat de către copii de minim 8 ani și persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență, doar dacă sunt supravegheate și au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și au înțeles pericolele la care se supun.

15. Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

16. Nu acoperiți aparatul cu un prosop sau un alt material, aburul și căldura trebuie să fie eliberate. Se poate produce un incendiu.

17. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost creat.

18. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață dreaptă, uscată și stabilă.

19. Nu utilizați aparatul în aer liber.

20. Acest aparat este prevăzut cu un ștecher cu împământare. Asigurați-vă de faptul că și priza din locuința dumneavoastră este prevăzută cu împământare.

21. Acest aparat trebuie să fie utilizat în locuința dumneavoastră sau în locații similare, precum:

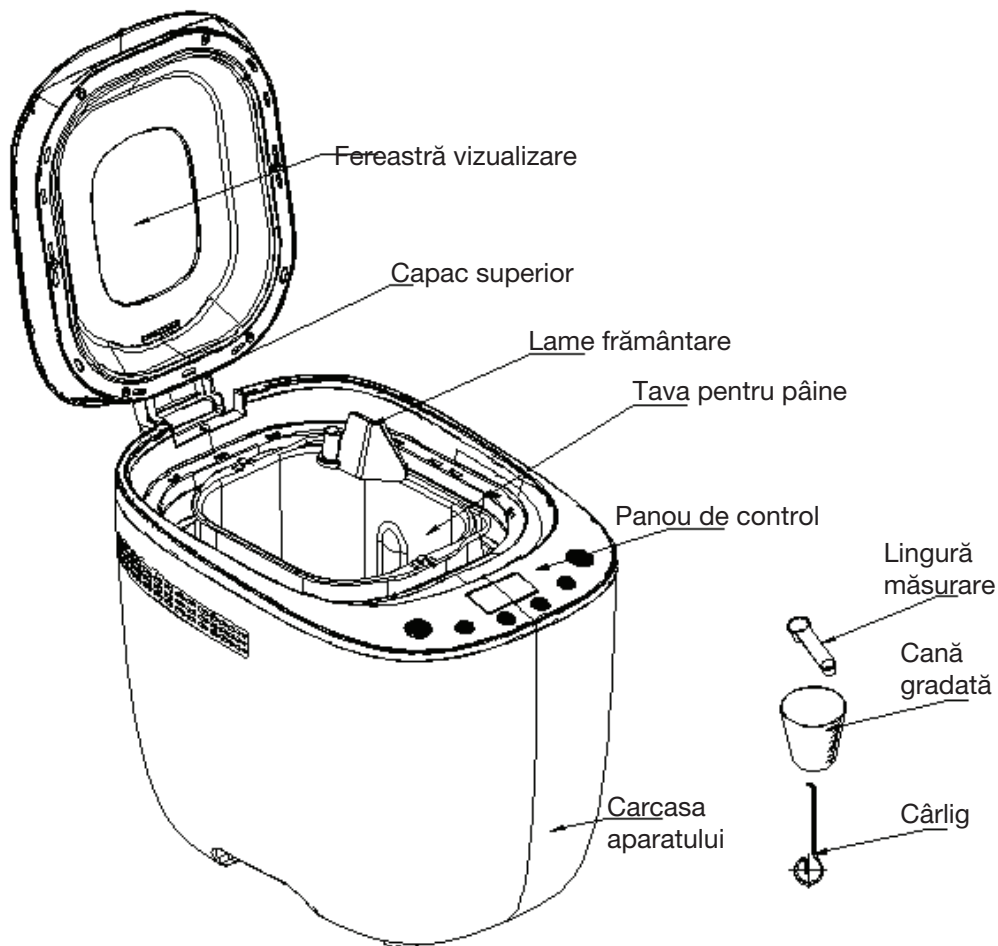
– Spațiile de bucătărie din magazine, birouri și alte medii de lucru;

- Ferme;
- De către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- Spații de tip "Bed and breakfast".

22. Aparatul nu trebuie să fie utilizat împreună cu un cronometru extern sau prin intermediul unui sistem de control de la distanță.

23. Nu utilizați aparatul dacă nu ați instalat tava pentru pâine în interior, altfel îl puteți avaria.

PREZENTAREA APARATULUI



PREZENTAREA PANOULUI DE CONTROL

(Aspectul se poate modifica fără o notificare prealabilă.)



DUPĂ PORNIRE

După ce aparatul este conectat la sursa de alimentare cu energie, se va auzi un semnal sonor și va apare "3:10" pe display. Cele două puncte dintre "3" și "10" nu vor clipi constant. Săgeata indică 900g și MEDIUM. Este setarea inițială.

START/STOP

Butonul este utilizat pentru pornirea și oprirea programelor de coacere selectate. Pentru a porni un program, apăsați o dată butonul START/STOP. Se va auzi un semnal sonor iar cele două puncte de pe LCD vor începe să clipească, indicatoarele luminoase se aprind iar programul pornește. După pornirea programului, orice alt buton este inactiv cu excepția butonului START/STOP. Această funcție previne întreruperea neintenționată a programului.

Pentru a opri programul, apăsați butonul START/STOP timp de aproximativ 2 secunde, apoi se va auzi un semnal sonor iar indicatoarele luminoase se vor stinge, ceea ce înseamnă că programul a fost oprit.

Funcția PAUZĂ

După ce ați pornit programul, puteți apăsa o dată butonul START/STOP pentru a-l întrerupe în orice moment, utilizarea va fi oprită, setările vor fi memorate iar timpul de funcționare va clipi pe displayul LCD. Apăsați din nou butonul START/STOP sau nu atingeți timp de 10 minute orice alt buton pentru a continua programul.

MENIU

Este utilizat pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat

(acompaniat de un scurt semnal sonor), programul va varia. Apăsați în mod continuu butonul, cele 15 meniuri vor fi afișate ciclic. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 15 meniuri vor fi explicate mai jos.

1. De bază: frământarea, creșterea și coacerea pâinii normale. Puteți adăuga alte ingrediente pentru a intensifica gustul.
2. Franțuzesc: frământarea, creșterea și coacerea într-un timp mai mare. Pâinea coaptă în acest meniu are de obicei o crustă mai crocantă și o textură mai ușoară.
3. Integral: frământarea, creșterea și coacerea pâinii din grâu integral. Nu este recomandat să utilizați funcția de întârziere, deoarece se pot obține rezultate slabe.
4. Rapid: frământarea, creșterea și coacerea pâinii într-un timp mai scurt decât în cazul programului de bază. Pâinea coaptă cu această setare este de obicei mai mică și cu o textură mai densă.
5. Dulce: frământarea, creșterea și coacerea pâinii dulci. Puteți adăuga alte ingrediente pentru gust.
6. Cocă: frământare și creștere, fără coacere. Îndepărtați coca și utilizați-o pentru a prepara chifle, pizza, etc.
7. Fără gluten: frământarea, creșterea și coacerea pâinii fără gluten. Puteți adăuga și alte ingrediente pentru gust.
8. Prăjitură: frământare, creștere și coacere, creștere cu bicarbonat de sodiu.
9. Sandwich: frământarea, creșterea și coacerea unui sandwich. Pentru coacerea unei pâini cu textură ușoară și o crustă subțire.
10. Lapte bătut: pentru pâine cu iaurt sau unt.
11. Frământare: pentru a frământa făina.
12. Coacere: doar coacere, fără frământare sau creștere. Utilizat de asemenea pentru a crește timpul de coacere pentru setarea selectată.

CULOAREA CRUSTEI

Cu ajutorul acestui buton, puteți selecta culoarea crustei DESCHIS, MEDIU sau ÎNCHIS. Apăsați acest buton pentru a selecta culoarea dorită. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programele Cocă sau Blocaj.

DIMENSIUNE

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea pâinii. Nu uitați faptul că timpul total de preparare poate varia în funcție de dimensiune. Acest buton nu poate fi utilizat în programele Rapid, Cocă, Blocaj, Prăjitură și Coacere.

Funcția de întârziere

Dacă nu doriți ca aparatul să pornească imediat, puteți utiliza acest buton pentru a seta timpul de întârziere.

Trebuie să setați în cât timp va fi gata pâinea, prin apăsarea butonului TIMP.

Nu uitați să includeți și timpul de coacere al programului. La finalul timpului de întârziere, va exista pâine caldă. La început, trebuie să selectați programul și gradul de rumenire, prin apăsarea butonului "TIMP" pentru a mări timpul de întârziere cu câte 10 minute. Timpul maxim de întârziere este de 13 ore. Exemplu: Acum este 8:30p.m. și doriți ca pâinea să fie gata dimineața următoare la ora 7, adică în 10 ore și 30 minute. Selectați meniul, culoarea crustei, dimensiunea pâinii apoi apăsați pe "+" pentru a adăuga timp până când apare 10:30 pe display. Apăsați apoi butonul START/STOP pentru a activa programul întârziat. Cele două puncte vor clipi iar pe display va apare timpul rămas. Veți avea pâine proaspătă a doua zi la ora 7:00, dacă nu doriți să scoateți imediat pâinea, va porni timp de 1 oră funcția de menținere a pâinii calde.

Observații: 1. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programele Frământare, desert, iaurt și coacere.

2. Pentru coacerea cu timp întârziat, nu utilizați ingrediente ușor perisabile cum ar fi ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă, etc.

MENȚINERE CALD

Pâinea poate fi menținută automat caldă timp de 60 minute, după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul cu ajutorul butonului START/STOP.

MEMORIE

Dacă sursa de alimentare s-a întrerupt în timpul preparării pâinii, procesul va fi continuat în 10 minute, chiar și fără a apăsa butonul Start/Stop. Dacă pauza depășește 10 minute, memoria nu poate fi păstrată și coacerea pâinii trebuie să fie repornită. În cazul în care coca încă se află în faza de frământare atunci când se întrerupe alimentarea cu energie electrică, puteți apăsa butonul "START/STOP" pentru a relua programul de la început.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Aparatul poate funcționa la diferite temperaturi, însă poate exista o diferență între dimensiunea pâinii într-o încăpere foarte călduroasă și una foarte răcoroasă. Vă recomandăm ca temperatura din încăpere să fie între 15°C și 34°C.

AFIȘAREA AVERTIZĂRILOR:

1 Dacă pe display apare "HHH" după ce programul a fost pornit, temperatura din interior este în continuare prea mare (acompaniat de 5 semnale sonore). Atunci când programul s-a oprit, deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10-20 minute.

2 Dacă pe display apare "LLL" după ce ați apăsat butonul START/STOP (cu excepția programului COACERE), înseamnă că temperatura din interior este prea mică (acompaniat de 5 semnale sonore), opriți sunetul cu ajutorul butonului START/STOP, deschideți capacul și lăsați aparatul timp de 10-20 minute să revină la temperatura camerei.

3 Dacă pe display apare “EE0” după ce ați apăsat butonul START/STOP, senzorul pentru temperatură este deconectat, verificați cu grijă senzorul cu ajutorul unui expert autorizat.

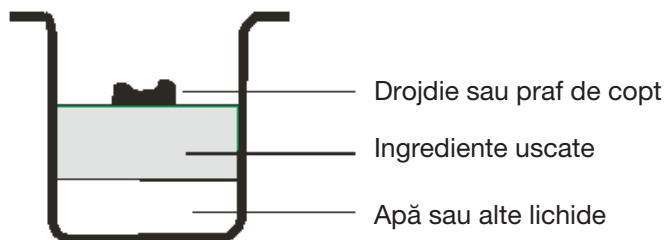
PRIMA UTILIZARE

- 1 Verificați dacă toate componentele și accesoriile sunt complete și nu prezintă avarii.
- 2 Curățați toate componentele în conformitate cu secțiunea „Curățare și întreținere”.
- 3 Setați aparatul pe modul de coacere și utilizați fără ingrediente timp de 10 minute. După ce aparatul s-a răcit, curățați-l din nou.
- 4 Uscați bine și asamblați toate componentele, astfel încât aparatul să poată fi utilizat.

CUM SĂ PREPARAȚI PÂINE

- 1 Așezați tava în poziție și rotiți în sensul acelor de ceasornic până se fixează pe poziție. Introduceți lamele de frământare pe ax. Este recomandabil să umpleți golurile cu margarină rezistentă la căldură înainte de a instala lamele, pentru a evita lipirea sub lame iar acestea să nu poată fi îndepărtate cu ușurință.
- 2 Introduceți ingredientele în tava pentru pâine. Țineți cont de ordinea menționată în rețetă. În mod normal, apa sau ingredientele lichide trebuie să fie introduse primele, apoi zahărul, sarea și făina. Adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt ultima dată.

Observație: *cantitățile de făină și drojdie utilizate pot diferi în funcție de rețetă.*



OBSERVAȚIE: *Cantitatea maximă de făină și drojdie este de 490g și 6g.*

3. Cu ajutorul degetului, realizați o gaură în făină. Adăugați drojdia în gaura respectivă. Asigurați-vă de faptul că aceasta nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Închideți ușor capacul și introduceți ștecherul în priză.
5. Apăsați butonul Meniu până când este selectat programul dorit.
6. Apăsați butonul CULOARE pentru a selecta culoarea dorită pentru crustă.
7. Apăsați butonul DIMENSIUNE pentru a selecta dimensiunea dorită pentru pâine.

8. Setati timpul de întârziere cu ajutorul butonului TIMP. Acest pas poate fi sărit dacă doriți ca prepararea să înceapă imediat.
9. Apăsati butonul START/STOP pentru a începe prepararea iar indicatoarele se vor aprinde.
10. Apăsati butonul CICLU pentru a crea propriul program.
11. Pentru programele De bază, Franțuzesc, Frământare, Rapid, Dulce, Fără gluten, Prăjitură și Sandwich, se va auzi un semnal sonor de 10 ori în timpul preparării. Acest lucru vă atenționează că trebuie să adăugați ingrediente. Deschideți capacul și introduceți ingredientele. Este posibil ca aburul să fie evacuat prin orificii.
12. După ce procesul s-a încheiat, se va auzi un semnal sonor de 10 ori iar indicatoarele luminoase se vor stinge. Puteți apăsa butonul START/STOP pentru aproximativ 2 secunde pentru a opri procesul și pentru a scoate pâinea. Deschideți capacul și cu ajutorul mânușilor de bucătărie, apucați ferm mânerul tăvii pentru pâine. Rotiți în sens invers acelor de ceasornic și trageți ușor în sus tava.
13. Utilizați o spatulă non-aderentă pentru a îndepărta ușor părțile laterale ale pâinii de tavă.
Atenție: Tava pentru pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manevrați întotdeauna cu grijă și utilizați mânușile de bucătărie.
14. Întoarceți tava pentru pâine cu partea de jos în sus pe o suprafață curată și scuturați ușor până când cade pâinea.
15. Îndepărtați cu grijă pâinea și lăsați-o să se răcească aproximativ 20 minute înainte de a o felia.
16. Dacă nu vă aflați în încăpere sau nu ați apăsat butonul START/STOP la finalul preparării, pâinea va fi păstrată caldă timp de 1 oră. Dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul cu ajutorul butonului START/STOP.
17. După utilizare sau atunci când nu utilizați aparatul, scoateți ștecherul din priză.

Observație: Înainte de a felia pâinea, utilizați cârligul pentru a îndepărta lamele situate în partea de jos a pâinii. Atunci când pâinea este fierbinte, nu scoateți lamele de frământare cu mâna goală.

INFORMAȚII IMPORTANTE

Pentru a prepara rapid pâine

Pâinea rapidă se prepară cu praf de copt și bicarbonat de sodiu care este activat de umiditate și căldură. Pentru o pâine perfectă, este recomandabil ca toate ingredientele lichide să fie introduse în partea de jos a tăvii pentru pâine iar ingredientele solide deasupra. În timpul amestecului inițial, aluatul și ingredientele uscate se pot aduna în colțurile tăvii, poate fi necesar să ajutați aparatul să amestece făina. Dacă este cazul, utilizați o spatulă din cauciuc.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

1. Tava pentru pâine: Curățați în interior și pe exterior cu un prosop umed. Pentru a proteja învelișul tăvii, nu utilizați produse abrazive sau ascuțite. Lăsați tava să se usuce complet înainte de a o introduce la loc în aparat.

2. Lame pentru frământat: Dacă lamele de frământat nu pot fi îndepărtate, umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați la înmuiat aproximativ 30 minute. Lamele pot fi acum îndepărtate pentru a fi curățate. Ștergeți cu grijă lamele cu un prosop umed din bumbac. Tava pentru pâine și lamele de frământat pot fi spălate de asemenea și în mașina de spălat vase.

3. Capacul și fereastra: curățați capacul în interior și pe exterior cu un prosop umed.

4. Carcasa: ștergeți ușor suprafața exterioară a aparatului cu un prosop umed. Nu utilizați produse abrazive deoarece puteți avaria suprafața acesteia. Nu introduceți carcasa în apă pentru a o curăța.

5. Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă de faptul că s-a răcit complet, este curățat și uscat, introduceți lingura și cuțitele în sertar și închideți capacul.

INGREDIENTELE PENTRU PÂINE

1. *Fâina pentru pâine*

Fâina pentru pâine are un conținut ridicat de gluten (poate fi denumită și făină cu un conținut ridicat de gluten și proteine), are o bună elasticitate iar pâinea nu se lasă după ce a crescut. Deoarece are un conținut ridicat de gluten, poate fi utilizată pentru a prepara pâine de dimensiuni mai mari cu un conținut mai bun de fibre. Fâina pentru pâine este cel mai important ingredient utilizat pentru a prepara pâine.

2. *Făină simplă*

Această făină nu conține praf de copt.

3. *Făină integrală*

Fâina din grâu integral este măcinată din cereale. Aceasta conține coajă de grâu și gluten. Această făină este mai grea și conține mai mulți nutrienți decât făina obișnuită. Pâinea preparată cu făină integrală de grâu este de obicei mai mică. Multe rețete combină făina integrală cu făina de pâine pentru a obține cele mai bune rezultate.

4. *Făină neagră de grâu*

Fâina neagră de grâu, denumită și "făină brută", este un tip de făină cu un conținut mare de fibre și este similară făinii de grâu integral. Pentru a obține o dimensiune mai mare după creștere, aceasta trebuie să fie utilizată în combinație cu o mare proporție de făină de pâine.

5. *Făină cu agent de creștere*

Această făină conține praf de copt și este utilizată în special pentru prepararea prăjiturilor.

6. *Făină de porumb și făină de orez*

Făina de porumb și făina de ovăz sunt măcinate separat din porumb și ovăz. Acestea sunt ingrediente suplimentare pentru prepararea pâinii brute, utilizate pentru îmbunătățirea gustului și texturii.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru a intensifica gustul dulce și culoarea pâinii. Este de asemenea considerat hrănitor în pâinea cu drojdie. Zahărul alb este foarte utilizat. Zahărul brun sau zahărul pudră pot fi adăugate prin solicitări speciale.

8. Drojdie

Drojdia va produce dioxid de carbon, iar acesta face ca pâinea să crească și va înmuia fibrele din interior. Drojdia cu creștere rapidă necesită carbohidrați în zahăr și făină ca nutrienți.

1 linguriță de drojdie uscată activă = 3/4 lingurițe drojdie instant

1.5 lingurițe de drojdie uscată activă = 1 linguriță drojdie instant

2 lingurițe de drojdie uscată activă = 1.5 lingurițe drojdie instant

Drojdia trebuie să fie depozitată în frigider, deoarece temperaturile ridicate vor distruge ciupercile din aceasta. Înainte de utilizare, verificați data fabricației și durata de depozitare a drojdiei. Depozitați-o înapoi în frigider cât mai repede cu putință după fiecare utilizare. De obicei, pâinea nu crește din cauza unei drojdii de proastă calitate.

Modurile de mai jos vor verifica dacă drojdia este proaspătă și activă.

(1) Turnați 1/2 cană de apă caldă (45-50°C) într-o cană gradată.

(2) Adăugați 1 linguriță de zahăr alb în cană și amestecați, apoi presărați 2 linguri de drojdie peste apă.

(3) Așezați cana gradată într-un loc călduros timp de 10 minute. Nu amestecați apa.

(4) Spuma trebuie să fie de până la o cană. Altfel, drojdia nu mai poate fi utilizată.

9. Sare

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii și culoarea crustei. În același timp, sarea poate împiedica drojdia să crească. Nu utilizați prea multă sare. Pâinea va fi mai mare dacă nu utilizați sare.

10. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii, o pot face mai hrănitoare sau mai mare.

Ouăle trebuie să fie adăugate după ce au fost bine bătute.

11. Grăsimi, unt și ulei vegetal

Grăsimea poate face ca pâinea să fie mai moale, prelungind astfel perioada de păstrare. Untul trebuie să fie topit sau tăiat mărunt înainte de a fi utilizat.

12. Praful de copt

Praful de copt este utilizat pentru prăjituri. Deoarece nu necesită timp de creștere și pentru că produce aer, aerul va forma bule pentru a înmuia textura pâinii utilizând principiul chimic.

13. Bicarbonat

Este similar prafului de copt. Poate fi de asemenea utilizat în combinație cu

acesta.

14. Apă sau alte lichide

Apa este un ingredient esențial pentru prepararea pâinii. În general, temperatura apei trebuie să se afle la o valoare cuprinsă între 20°C și 25°C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care poate intensifica gustul pâinii și culoarea crustei. Unele rețete pot solicita utilizarea sucului pentru a îmbunătăți gustul pâinii, de exemplu suc de mere, suc de portocale, suc de lămâie și așa mai departe.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Unul dintre pașii importanți pentru prepararea unei pâini bune este cantitatea adecvată de ingrediente. Se recomandă cu tărie să utilizați o cană sau o lingură gradată pentru obținerea unei cantități precise, altfel pâinea va fi influențată în mare măsură.

1. Cântărirea ingredientelor lichide

Apa, laptele proaspăt sau soluția din lapte praf trebuie să fie măsurate cu ajutorul unei căni gradate. Observați orizontal nivelul de pe cana gradată. Atunci când măsurați ulei sau alte ingrediente, curățați bine cana gradată.

2. Măsurarea ingredientelor uscate

Măsurarea ingredientelor uscate trebuie să fie realizată prin adăugarea ușoară a ingredientelor în cana gradată iar după ce a fost umplută, nivelați cu un cuțit. O cantitate suplimentară poate afecta rețeta. Atunci când măsurați cantități mici de ingrediente uscate, trebuie să utilizați lingura pentru măsurare. Măsurătorile trebuie să fie nivelate, deoarece o diferență mică a cantității poate afecta rețeta.

3. Ordinea adăugării ingredientelor

Ordinea adăugării ingredientelor trebuie să fie respectată. În general, ordinea este: ingredient lichid, ouă, sare și lapte praf, etc. Atunci când adăugați ingredientele, făina nu trebuie să fie complet umezită de lichide. Drojdia trebuie să fie adăugată doar peste făină uscată. Drojdia nu trebuie să atingă sarea. Atunci când utilizați funcția de întârziere pentru un timp îndelungat, nu adăugați niciodată ingrediente perisabile cum ar fi ouă sau fructe.

PROBLEME TEHNICE

	Problemă	Cauză	Soluție	
Întrebări & Răspunsuri despre mașina de pâine	Din compartimentul de coacere sau prin orificiile de aerisire iese fum.	Ingredientele s-au lipit de compartimentul de coacere sau pe exteriorul tăvii de coacere.	Scoateți ștecherul din priză și curățați exteriorul tăvii sau compartimentul de coacere.	
	Pâine se lasă în mijloc și există umezeală în partea de jos.	Pâine este lăsată prea mult timp în tavă după ce a fost coaptă și încălzită.	Scoateți pâinea din tavă înainte de finalizarea funcției de încălzire.	
	Pâinea se scoate cu dificultate din tava de coacere.	Partea de jos a pâinii este blocată de lamele de frământare.	Curățați lamele de frământare și axul după fiecare coacere. Dacă este nevoie, umpleți tava de coacere cu apă caldă timp de 30 minute, apoi lamele pot fi îndepărtate și curățate cu ușurință.	
	Ingredientele nu sunt amestecate sau pâinea nu este coaptă corect.	Programul a fost setat incorect.	Butonul START/STOP a fost atins în timp ce aparatul funcționează.	Verificați meniul selectat și celelalte setări.
			Capacul a fost deschis de mai multe ori în timp ce aparatul funcționa.	Nu utilizați ingredientele și porniți aparatul din nou.
			Întârzieri lungi în timpul funcționării aparatului.	Nu deschideți capacul frecvent, decât atunci când este necesar, cum ar fi atunci când adăugați ingredientele. Asigurați-vă de faptul că ați închis bine capacul.
			Lamele de frământare sunt blocate.	Nu utilizați ingredientele și porniți din nou. Verificați dacă lamele de frământare sunt blocate de semințe, etc. Scoateți tava de coacere și verificați dacă se rotește axul. Dacă nu este aceasta problema, apălați la ajutorul unui centru de service autorizat.
	Aparatul nu pornește. Pe display apare "HHH".	Aparatul este încă fierbinte după coacere.	Scoateți ștecherul din priză, scoateți tava de coacere și lăsați-o să se răcească la temperatura camerei. Introduceți apoi ștecherul în priză și porniți din nou aparatul.	

	Problemă	Cauză	Soluție
Erori ale rețetelor	Pâinea crește prea repede.	Prea multă drojdie, prea multă făină, sare insuficientă. Sau mai multe din aceste cauze.	a/b
	Pâinea nu crește deloc sau nu crește suficient.	Nu adăugați suficientă drojdie sau nu a fost adăugată deloc.	a/b
		Drojdia este veche.	e
		Lichidele sunt foarte fierbinți.	c
		Drojdia a intrat în contact cu lichidele.	d
		Este utilizat un tip greșit de făină sau aceasta este veche.	e
		Prea multe sau insuficiente lichide. Nu a fost adăugat suficient zahăr.	a/b/g a/b
	Coca crește prea mult și iese din tava de copt.	Dacă apa nu este dură, drojdia fermentează mai mult. O cantitate prea mare de lapte afectează fermentarea drojdiei.	f c
		Pâinea se lasă în mijloc.	Volumul de cocă este mai mare decât permite tava iar pâinea se lasă.
	Fermentarea este prea scurtă sau prea rapidă datorită temperaturii ridicate a apei sau a încăperii de coacere sau este prea multă umezeală.		c/h/i
	Structură greoaie.	Prea multă făină sau prea puține lichide.	a/b/g
		Insuficientă drojdie sau zahăr.	a/b
		Prea multe fructe, făină integrală sau oricare alt ingredient.	B
		Făina este veche, lichidele calde fac ca drojdia să crească prea rapid iar pâinea se lasă înainte de coacere. Nu este adăugată sare sau suficient zahăr.	e
		Sunt adăugate prea multe lichide.	
	Pâinea nu este coaptă în centru.	Prea multe sau insuficiente lichide.	a/b/g
		Prea multă umiditate.	h
		Rețetele conțin ingrediente umede, de exemplu iaurt.	g
	Structură deschisă sau brută sau prea multe găuri.	Prea multă apă.	g
		Nu a fost adăugată sare.	b
Umiditate scăzută, apă prea fierbinte.		h/i	
Prea multe lichide.		c	
Suprafață necoaptă, aspect de ciupercă.	Volumul pâinii este prea mare pentru tavă.	a/f	
	Prea multă făină, în special pentru pâinea albă.	f	
	Prea multă drojdie sau insuficientă sare.	a/b	
	Prea mult zahăr.	a/b	
Feliile nu sunt uniforme sau există aglomerări în mijloc.	Ingredient dulci pe lângă zahăr.	b	
	Pâinea nu s-a răcit suficient (vaporii nu au fost evacuați).	j	
Există depuneri de făină pe crusta pâinii.	Făina nu a fost amestecată pe margini în timpul frământării.	g/i	

- Măsurați corect ingredientele.
- Ajustați cantitatea ingredientelor și verificați dacă au fost toate adăugate.
- Utilizați un alt lichid sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele specificate în rețetă în ordinea corectă, realizați o mică gaură în mijlocul făinii și adăugați drojdia, fără ca aceasta să intre în contact cu lichidele.
- Utilizați doar ingrediente proaspete și corect depozitate.
- Reduceți cantitatea totală de ingrediente, nu utilizați o cantitate mai mare de făină. Reduceți toate ingredientele cu 1/3.
- Adăugați o cantitate corectă de lichide. Dacă sunt utilizate ingrediente ce conțin apă, trebuie să fie redusă cantitatea de lichide adăugate.
- În cazul unui mediu foarte umed, îndepărtați 1-2 linguri de apă.

- h) În cazul unui mediu foarte cald, nu utilizați funcția de programare. Utilizați lichide reci.
- i) Scoateți imediat pâinea din tavă după coacere și lăsați-o să se răcească cel puțin 15 minute înainte de a o tăia.
- j) Reduceți cantitatea de drojdie sau toate ingredientele cu 1/4.
- k) Nu ungeți tava!
- l) Adăugați o lingură de gluten la aluat.



ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Prezența acestui simbol indică o suprafață fierbinte!



AVERTISMENT: Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.



AVERTISMENT: Aparatul și componentele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani vor fi ținuți la distanță dacă nu pot fi supravegheați în permanență. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuată de copii sub 8 ani sau fără supraveghere.



RECICLAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE

Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Nu aruncați aparatul la gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător și veți putea împiedica eventualele consecințe negative pe care le-ar avea asupra mediului și sănătății umane.

Pentru a afla adresa celui mai apropiat centru de colectare :

Contactați autoritățile locale;

Accesați pagina de internet: www.mmediu.ro

Solicitați informații suplimentare la magazinul de unde ați achiziționat produsul



Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate și conformitate electromagnetică

RoHS

Acest produs nu conține materiale periculoase pentru mediul înconjurător (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent și agenți inflamabili bromurați: PBB și PBDE).

Declarația UE de conformitate simplificată

Prin prezenta, Complet Electro Serv S.A.,
Voluntari Șos. București Nord, 10
Global City Business Park, Corp 011, et. 10,
în calitate de producător
și deținător al brand-ului Myria,
declară că produsul MY4014 este în conformitate cu
legislația relevantă de armonizare a Uniunii Europene:

**2014/35/EU referitoare la echipamentele electrice
destinate utilizării în cadrul unor anumite limite
de tensiune 2014/30/EU – Compatibilitate
electromagnetică**

REȚETE PENTRU APARATUL DE PREPARAT PÂINE

1 CANĂ= 250 ml 1lingură = 3 lingurițe

1 lingură = 15ml 1linguriță = 5ml

1 pachet drojdie uscată 8g

Pâine albă			Pâine albă tradițională		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă	250ml	300ml	Apă	240ml	320ml
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe	Margarină sau unt	1 lingură	1 ½ linguri
Zahăr	2 linguri	2,5 linguri	Sare	1linguriță	1 ½ lingurițe
Griș din grâu dur	120g	150g	Lapte praf	1 1/2 linguri	2 linguri
Făină albă	270g	350g	Zahăr	1/1/2 linguri	2 linguri
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	Făină albă	450g	520g
Ulei	2 linguri	2, 5 linguri	Drojdie uscată	1 linguriță	1 1/5 lingurițe
Program: FRENCH (FRANȚUZESC)			Program: BASIC (DE BAZĂ)		

Pâine cu nuci și stafide			Pâine dulce		
Sfat: Adăugați stafidele și nucile după semnalul sonor în timpul celei de a doua faze de frământare					
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă sau lapte	250ml	320ml	Lapte proaspăt	180ml	190ml
Margarină sau unt	2 linguri	3 linguri	Margarină sau unt	1 1/2 linguri	2 linguri
Sare	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe	Ouă	1	2
Zahăr	2 linguri	3 linguri	Sare	1 linguriță	1linguriță
Făină albă	450g	520g	Miere	1 1/2 linguri	2 linguri
Drojdie uscată	1 linguriță	1 1/5 lingurițe	Zahăr	3 linguri	4 linguri
Stafide	50g	75g	Făină albă	450g	520g

Miez de nucă zdrobit	30g	40g	Drojdie uscată	0,9 linguriță	1 linguriță
Program: BASIC (DE BAZĂ)			Program: SWEET (DULCE)		

Pâine integrală			Pâine cu cartofi		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă	240ml	300ml	Apă sau lapte	170ml	230ml
Margarină sau unt	11 /2 linguri	2 linguri	Margarină sau unt	1 1/2 linguri	2 linguri
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe	Ouă	1	1
Zahăr	2 lingurițe	3 lingurițe	Piure de cartofi	120g	150g
Făină albă	200g	260g	Sare	1 linguriță	1 1/2 lingurițe
Făină integrală	200g	260g	Zahăr	2 linguri	3 linguri
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	Făină albă	380g	460g
			Drojdie uscată	0,8 linguriță	1 lingurițe
Program: WHOLE-WHEAT (INTEGRAL)			Program: BASIC (DE BAZĂ)		

Pâine cu făină integrală		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă	150ml	220ml
Zahăr	2 ½ linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
Unt sau margarină	1 ½ linguri	2 linguri
Miere	1 lingură	1 ½ linguri
Ouă	2	2
Făină integrală	380g	500g
Drojdie uscată	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Program: WHOLE WHEAT (INTEGRAL)		

PÂINE IRLANDEZĂ CU PRAF DE COPT		PÂINE CU PORUMB	
Lapte bătut	220ml	Lapte	120ml
Ouă	2	Ouă	3
Ulei	2 linguri	Margarină sau unt	1/3 cană
Făină universală	500g	Zahăr	¼ cană
Zahăr	½ cană	Sare	1 linguriță
Praf de copt	4 lingurițe	Făină universală	350g
Sare	½ linguriță	Făină de porumb	140g
Stafide	1 cană	Praf de copt	4 ½ lingurițe
Program: Quick (Rapid)		Program: Quick (Rapid)	

Pâine clasică, cu morcovi			Pâine franțuzească		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă	240ml	300ml	Apă	230ml	300ml
Unt	1 ½ lingurițe	2 lingurițe	Sare	1 linguriță	1 1/3 lingurițe
Făină albă	450g	520g	Zahăr	2 linguri	3 linguri
Morcov ras	56g	70g	Făină albă	390g	500g
Sare	1 linguriță	1 linguriță	Drojdie uscată	1 linguriță	1 1/4 lingurițe
Zahăr	2 linguri	2 ½ linguri	Ulei	1 lingură	2 linguri
Drojdie uscată	0,9 lingurițe	1 lingurițe			
Program: BASIC (DE BAZĂ)			Program: FRENCH (FRANȚUZESC)		

Pâine rapidă cu pesto			Pâine rapidă cu brânză și piper		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă, 48C (caldă)	320ml	Apă, 48C (caldă)	300ml		
250ml		230ml			
Pesto preparat	3 linguri	½ cană	Brânză de capră	40g	55g
Lapte praf	1 1/3 linguri	2 linguri	Lapte praf	2 linguri	3 linguri
Zahăr	1 1/3 linguri	2 linguri	Sare	2/3 lingurițe	1 linguriță
Sare	½ linguriță	2/3 lingurițe	Zahăr	2 linguri	3 linguri

Făină albă	380g	500g	Piper negru măcinat	1 lingură	1 1/3 linguri
Drojdie uscată	3 lingurițe	4 lingurițe	Făină albă	410g	520g
			Drojdie uscată	3 lingurițe	4 lingurițe
			Ulei	1 lingură	2 linguri
Program: Ultra-fast (Ultra-rapid)			Program: Ultra-fast (Ultra-rapid)		

PÂINE CU NUCI ȘI MERIȘOARE			PÂINE DULCE CU STAFIDE		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Lapte	140ml	180ml	Apă	130ml	150ml
Ouă	2	2	Ouă	2	3
Unt topit	4 linguri	5 linguri	Ulei	2 linguri	3 linguri
Zahăr	4 linguri	5 linguri	Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
Sare	1 ½ lingurițe	2 lingurițe	Sare	1 ½ lingurițe	2 lingurițe
Coajă de lămâie	¾ linguriță	1 linguriță	Făină albă	400g	520g
Făină albă	380g	500g	Stafide	50g	75g
Miez de nucă zdrobit	40g	60g	Drojdie uscată	1 linguriță	1 ¼ lingurițe
Drojdie uscată	1 linguriță	1 1/4 linguriță			
Program: SWEET (DULCE)			Program : SWEET (DULCE)		

PÂINE CU NUCI, SCORȚIȘOARĂ ȘI STAFIDE			PÂINE FESTIVĂ		
GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg	GREUTATE PÂINE	0,5 kg	1 kg
Apă	230ml	280ml	Apă	100ml	120ml
Ulei	2 linguri	3 linguri	Lapte	140ml	180ml
Scorțișoară	¾ linguriță	1 linguriță	Ulei	2 linguri	3 linguri
Zahăr brun	1 1/2 linguri	2 linguri	Sare	1 ½ lingurițe	2 lingurițe
Stafide	60g	80g	Zahăr	2 linguri	3 linguri
Nuci	60g	80g	Făină albă	380g	500g
Sare	1 1/2 lingurițe	2 lingurițe	Miez de nucă zdrobit	60g	80g

Făină albă	350g	460g			
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	Drojdie uscată	0,8 linguriță	1 linguriță
Program: SWEET (DULCE)			Program: SWEET (DULCE)		

APPLE CRISP		BUDINCĂ DE OREZ	
6	mere de mărime medie	3	ouă, bătute
1 linguriță	zeamă de lămâie	1-3/4 căni	lapte
1/2 cană	zahăr brun	1-1/2 căni	orez fiert
1/2 cană	făină universală	1/2 cană	zahăr
1/3 cană	făină de ovăz	1/2 cană	stafide (opțional)
6 linguri	unt sau margarină, topit	1 linguriță	vanilie
		1 linguriță	scorțișoară
PROGRAM: DESSERT (DESSERT)		PROGRAM: DESSERT (DESSERT)	

GEM	
Căpșuni sau ananas	4 căni
Amidon	3/4 cană
Zahăr	1+3/4 căni
Zeamă de lămâie	3 linguri
Program: JAM (GEM)	

PRĂJITURĂ CU MIERE	
Ouă	4
Zahăr	160g
Sare	2/3 lingură
Miere	2,5 linguri
Lapte	2,5 linguri
Făină cu agent de creștere	150g
Ulei	4 linguri
Drojdie uscată	1/2 linguriță
Mod de preparare:	1. Amestecați ouăle, zahărul și sarea într-un bol, adăugați mierea, uleiul și continuați să amestecați.
	2. Adăugați făina și amestecați cu o lingură.
	3. Adăugați laptele și amestecați cu o lingură.
	4. Ungeți cu ulei pereții interiori ai vasului de preparare, adăugați ingredientele și selectați programul "Cake" (Prăjitură).

PRĂJITURĂ CU MIERE (NOU)	
Ouă	4
Zahăr	10 linguri
Sare	2/3 linguriță
Miere	2,5 linguri
Lapte	2,5 linguri
Esență de vanilie	2 linguri
Făină cu agent de creștere	150g
Ulei	4 linguri
Drojdie uscată	½ linguriță
Mod de preparare:	1. Amestecați ouăle, zahărul și sarea într-un bol, adăugați mierea, uleiul și continuați să amestecați.
	2. Adăugați făina și amestecați cu o lingură.
	3. Adăugați laptele și amestecați cu o lingură.
	4. Ungeți cu ulei pereții interiori ai vasului de preparare, adăugați ingredientele și selectați programul "Cake" (Prăjitură).

Mod de preparare pentru prăjitura cu miere

1. Puneți ouăle într-un bol și bateți-le cu mixerul (cca. 5 min), adăugați zahărul și sarea și continuați să bateți timp de circa 3 minute. Adăugați mierea, uleiul și amestecați bine.
2. Adăugați făina, treptat și amestecați (timp de circa 2min)
3. Adăugați laptele, esența de vanilie și amestecați (timp de circa 2min)
4. Turnați amestecul în vasul de coacere.
5. Utilizați programul "Cake" (Prăjitură).



User manual

Bread maker

MY4014



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.

20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

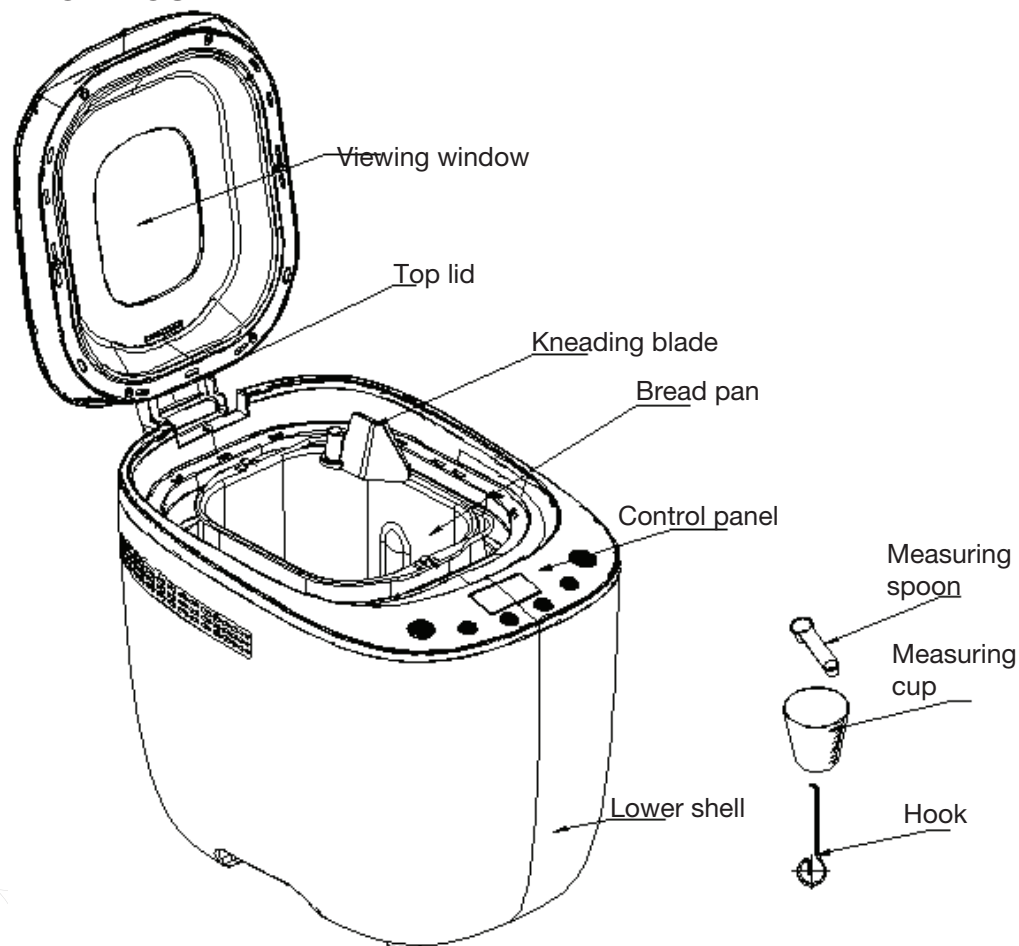
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

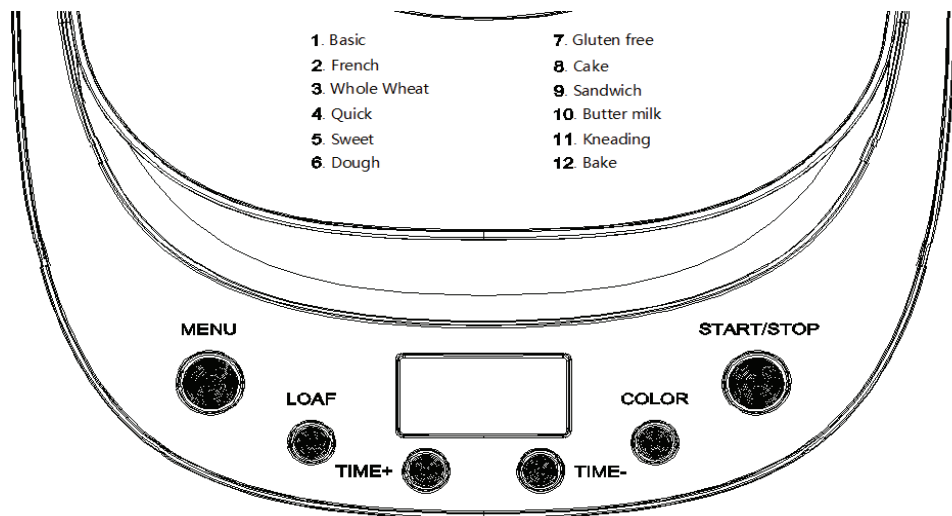
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

KNOW YOUR BREAD MAKER



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:10" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "10" don't flash constantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. It is the default setting.

START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

PAUSE function

After procedure starts up, you can press START/STOP button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch START/STOP button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 15 menus

will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained as below.

1. Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. French: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. Quick: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. Sweet: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
7. Gluten free: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
8. Cake: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
9. Sandwich: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. Butter milk: for bread made with butter and yogurt.
11. Kneading: kneading flour.
12. Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

LOAF

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

DELAY function

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the TIME. Please note the delay time should include the baking time of program.

That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced.

At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME" to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" to add the time until 10:30 appears on the LCD.

Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1.This button is not applicable for the programs Kneading, dessert, yogurt and Bake.

2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°and 34°.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high accompanied by 5 beep sounds. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "LLL" after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low accompanied by 5 beep sounds, stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows "EE0" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

FOR THE FIRST USE

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section "Cleaning and Maintenance"
3. set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

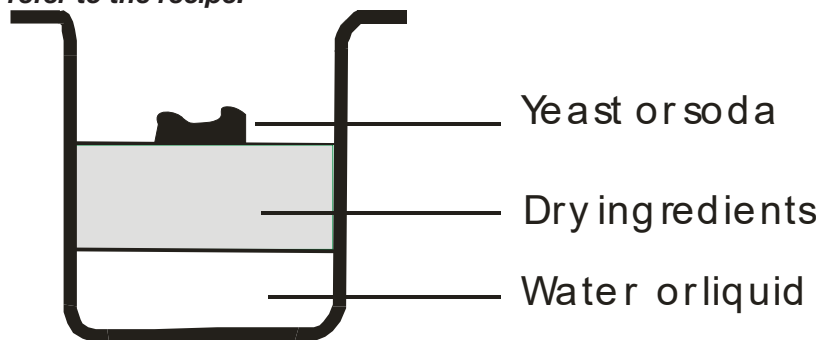
1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position.

Insert the kneading blade onto the drive shaft. 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 could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,

Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

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 LOAF button to select the desired size.

8. Set the delay time by pressing TIME button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the START/STOP button to start working, and the working light comes on.

10. Press the CYCLE button to design your own program.

11. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Gluten free, Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

12. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. 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 non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan. Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

14. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

15. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

16. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

17. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making extouch bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten.

Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

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.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread.

And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

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

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-500C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the

water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 200C and 250C is the best. The water may be replaced with 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, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the

sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING

	Problem	Cause	Solution	
Questions & Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.	
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.	
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, and then the kneading blade can be easily removed and cleaned.	
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting		Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working		Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working		Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working		Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked		Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure		Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.

	Problem	Cause	Solution
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt or several of these causes	a/b
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
	The dough rises too much and spills over the baking pan	too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The bread goes down in the middle	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, whole meal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
	The bread is not baked in the center	too much liquid	
		too much or not enough liquid	a/b/g
	Open or coarse structure or too many holes	too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
		too much water	g
	Mushroom-like, un-baked surface	no salt	b
greed humidity, water too hot		h/i	
too much liquid		c	
The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread volume too big for the pan	a/f	
	too much flour, especially for white bread	f	
	too much yeast or not enough salt	a/b	
	too much sugar	a/b	
Flour deposits on the bread crust	sweet ingredients besides the sugar	b	
	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j	
	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i	

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- Use only fresh and correctly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- In case of every humid weather, remove 1-2 tablespoons of water.

- h) In case of warm weather, do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.



CAUTION! Hot surface! The presence of this symbol indicates a hot surface!



WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



WARNING: The appliance and its accessible parts may become hot during use. Heating elements should not be reached. Children younger than 8 years old will be kept away if they cannot be supervised at all times.

Cleaning and maintenance should not be performed by children under 8 years old or unattended.



Correct disposal of this product

(Waste Electrical & Electronic Equipment, WEEE)

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling center.



This product complies with European safety and electrical interference directives

RoHS

This product does not contain environmentally hazardous materials (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

BREADMAKER COOKBOOK

1 CUP = 250 ml	1 Tbsp = 3Tsp
1Tbsp = 15ml	1Tsp = 5ml
1 Packet Dry yeast	8g

White Bread		Traditional White Bread			
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB	LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	300ml	Water	240ml	320ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp	Margarine or butter		1tbsp 1 1/2tbsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp	Salt	1tsp	1 1/2tsp
Durum wheat semolina	120g	150g	Dry milk		1 1/2 tbsp 2tbsp
Bread flour	270g	350g	Sugar	1/1/2 tbsp	2 tbsp
Dry Yeast	1 tsp	1 tsp	bread flour	450g	520g
Oil	2tbsp	2.5tbsp	Dry yeast	1 tsp	1 1/5 tsp
Program: FRENCH			Program: BASIC		

Nut & Raisin Bread		Sweet Bread			
Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal					
During the second kneading phase					
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB	LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water or milk		250ml	320ml	Fresh milk	180ml 190ml
Margarine or butter		2tbsp	3tbsp	Margarine or butter	11/2tbsp 2tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp	Eggs	1	2
Sugar	2 tbsp	3tbsp	Salt	1 tsp	1tsp
Bread flour	450g	520g	Honey	1 1/2 tbsp	2tbsp
Dry yeast	1 tsp	1 1/5tsp	Sugar	3 tbsp	4tbsp
Raisins	50g	75g	Bread flour	450g	520g
Crushed walnuts		30g	40g	Dry yeast	0.9tsp 1 tsp
Program: BASIC			Program: SWEET		

Wholemeal Bread		Potato Bread			
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB	LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	240ml	300ml	Water or Milk	170ml	230ml
Margarine or butter		11 /2tbsp	2tbsp	Margarine or butter1	1 1/2 tbsp 2tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	Eggs	1	1
Sugar	2 tsp	3 tsp	Mashed boiled potatoes		120g 150g
Bread flour	200g	260g	Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Wheat wholemeal flour	200g	260g	Sugar		2 tbsp 3 tbsp
Dry yeast	1tsp	1 tsp	bread flour	380g	460g
			Dry yeast	0.8tsp	1 tsp
Program: WHOLE-WHEAT			Program: BASIC		

Wheat Bread

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB	
Water	150ml	220ml	
Sugar	2 1/2tbsp	3tbsp	
Salt	1 tsp	1.5 tsp	
Butter or Margarine	1 1/2tbsp	2tbsp	
Honey	1tbsp	1 1/2tbsp	
Egg	2	2	
Wheat wholemeal flour	380g	500g	
Dry yeast	1.5tsp	2tsp	

Program: WHOLE WHEAT

IRISH SODA BREAD

Butter milk	220ml
Eggs	2
Oil	2tbsp
All-purpose flour	
Sugar	1/2Cup
Baking soda	4tsp
Salt	1/2tsp
Raisin	1Cup

Program: Quick

CORN BREAD

Milk	120ml
eggs	3
Margarine or butter	1/3cup
500gsugar	1/4cup
salt	1tsp
All-purpose flour	350g
Cornmeal	140g
Baking Powder	4 1/2tsp

Program: Quick

Carrot Bread Classic

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	240ml	300ml
Butter	1 1/2tbsp	2tbsp
Bread flour	450g	520g
Finely diced carrots	56g	56g
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	2tbsp	2 1/2tbsp
Dry yeast	0.9tsp	1 tsp

Program: BASIC

French bread

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	230ml	300ml
Salt	1 tsp	11/3 tsp
Sugar	2tbsp	3tbsp
70g	Bread flour	390g 500g
Dry Yeast	1tsp	1 1/4 tsp
Oil	1tbsp	2tbsp

Program: FRENCH

Ultra -Fast pesto Bread

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water, 48C or 110F (warm)	250ml	320ml
Prepared pesto	3tbsp	1/2cup
Dry milk	1 1/3tbsp	2tbsp
Sugar	1 1/3tbsp	2tbsp
Salt	1/2tsp	2/3tsp
Bread flour	380g	500g

Ultra-fast cheese-cracked pepper bread

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water, 48C or 110F (warm)	230ml	300ml
Soft goat cheese	40g	55g
Dry milk	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp
Sugar	2tbsp	3tbsp
Cracked black pepper	1tbsp	1 1/3 tbsp

Dry yeast	3tsp	4tsp	bread flour	410g	520g
			Dry yeast	3tsp	4tsp
			Oil	1tbsp	2tbsp

Program: Ultra-fast

Program: Ultra-fast

CRANBERRY WALNUT BREADRICH

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Milk	140ml	180ml
Eggs	2	2
Butter oil	4tbsp	5tbsp
Sugar	4tbsp	5tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Lemon peel	3/4tsp	1tsp
Bread flour	380g	500g
Walnuts chopped		40g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: SWEET

SWEET BREAD

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	130ml	150ml
Eggs	2	3
Oil	2tbsp	3tbsp
Sugar	1.5tbsp	2tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Bread flour	400g	520g
Raisins	50g	75g
60g		
Dry yeast		1 tsp 1 1/4tsp

Program : SWEET

CINNAMON RAISIN NUT BREAD

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	230ml	280ml
Oil	2tbsp	3tbsp
Cinnamon	3/4tsp	1tsp
Dark brown sugar		1 1/2tbsp
Raisins	60g	80g
Nuts	60g	80g
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Bread flour	350g	460g
Dry yeast	1tsp	1 tsp

Program: SWEET

HOLIDAY BREAD

LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	100ml	120ml
Milk	140ml	180ml
Oil	2tbsp	3tbsp
2tbsp		
Salt		1 1/2tsp 2tsp
Sugar	2tbsp	3tbsp
Bread flour	380g	500g
Walnuts chopped		60g 80g
Dry yeast	0.8tsp	1 tsp

Program: SWEET

APPLE CRISP

6	medium cooking apples
1teaspoons	lemon juice
1/2cup	packed brown sugar
1/2cup	all-purpose flour
1/3cup	quick cooking oats
6 tablespoons	butter or margarine, softened

PROGRAM: DESSERT

RICE PUDDING

3	eggs slightly beaten
1-3/4cups	milk

1-1/2cups cooked rice
1/2cup sugar
1/2cup raisins (optional)
1 teaspoon vanilla
1 teaspoon cinnamon

PROGRAM: DESSERT

JAM

Strawberry or pineapple 4cups
Starch 3/4cups
Sugar 1+3/4cups
Lemon juice 3 tablespoons

Program: JAM

HONEY CAKE

Eggs 4
Sugar 160g
Salt 2/3 teaspoons
Honey 2.5 tablespoons
Milk 2.5 tablespoons
Self-risen flour 150g
Salad 4 tablespoons
Dry yeast 1/2tsp

Method 1. Mixed the egg, Sugar and Salt in the container and risen, add Honey, salad oil and continue to rise

2. Add self-risen flour and mix in manual

3. Add milk and mix in manual

4. Spread the oil on the inner pan, add all Ingredient, use the "cake" program

HONEY CAKE (NEW)

Eggs 4
Sugar 10 tablespoons
Salt 2/3 teaspoons
Honey 2.5 tablespoons
Milk 2.5 tablespoons
Vanilla essence 2 tablespoons
Self-risen flour 150g
Cake Oil 4 tablespoons
Dry yeast 1/2tsp

Method:

1. Mixed the egg, Sugar and Salt in the container and risen, add Honey, cake oil and continue to rise

2. Add self-risen flour and mix in manual

3. Add milk and mix in manual

4. Spread the oil on the inner pan, add all Ingredient, use the “cake” program

Preparation method for honey cake

1. Place the eggs in a container, stir them evenly with a whisk (approx. 5 min), add in sugar and salt, and continue to stir with a whisk for about 3 minutes. Add honey/ cake oil and mix well.
2. Add self-risen flour as powder and stir (time about 2min)
3. Add milk/ vanilla flavor and Stir (about 2min)
4. Stir the mixture into the bread bucket;
5. use the “cake” program to make the cake.

