

ufesa

MYBAKERY BM6000

panificadora



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

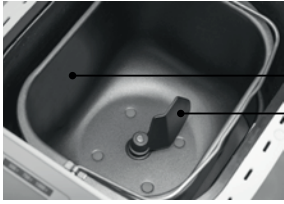
FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



F
G

E

C

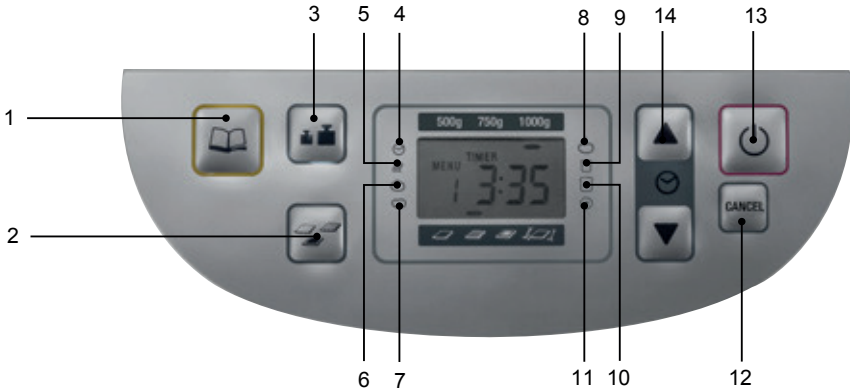
H

B

D



A



3

5

4

8

9

14

13

1

2

6

7

11

10

12

GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA. ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO

ADVERTENCIA

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.

DESCRIPCIÓN

- A. Base
 - B. Tapa
 - C. Ventana de visualización
 - D. Agujeros de ventilación
 - E. Cámara de cocción
 - F. Panificadora antiadherente
 - G. Pala de amasar
 - H. Panel de control
-
- 1. Menú
 - 2. Color de la corteza
 - 3. Tamaño del pan
 - 4. Temporizador
 - 5. Precalear
 - 6. Amasar
 - 7. Reiniciar
 - 8. Fermentar
 - 9. Hornear
 - 10. Caliente
 - 11. Fin
 - 12. Cancelar
 - 13. On/Off (Encendido/Apagado)
 - 14. Botones selección

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el

mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitarle las piezas y limpiarlo.

No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

No exceda las cantidades máximas de harina y levadura indicadas en las recetas.

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal cualificado equivalente, a fin de evitar cualquier riesgo.

Este aparato está diseñado para su uso a una altitud máxima de 2000 m sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y no debería utilizarse, bajo ninguna circunstancia, para un uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía.

Antes de enchufar el producto, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo. No utilice, conecte o desconecte el aparato a la red eléctrica con las manos o los pies mojados. No utilice ningún otro accesorio que no sea el suministrado por el fabricante o proveedor.

El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del producto durante su uso. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

Desenchufe el producto de inmediato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solamente el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato. Solamente un centro de servicios de asistencia técnica oficial puede llevar a cabo las reparaciones de este producto.

B&B TRENDS SL. no se hace responsable de ningún daño que se puedan ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

PANEL DE CONTROL

MENÚ

Pulse el botón MENÚ para seleccionar el programa deseado. El número de programa correspondiente se muestra en la pantalla.

COLOR DE LA CORTEZA

Presione el botón CRUST COLOR (COLOR DE LA CORTEZA) para mover la flecha a la configuración deseada: Corteza clara, media, oscura o modo rápido. El color de la corteza es una opción en los ciclos 1, 2, 4 y 8.

TAMAÑO DEL PAN

Pulse el botón LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN) para mover la flecha a un tamaño de pan de 1,0 LB, 1,5 LB o 2,0 LB. El tamaño del pan es una opción en los programas 1, 2, 4 y 8.

TEMPORIZADOR DE RETARDO

Utilice la función de temporizador de retardo para iniciar la panificadora más tarde. Pulse los botones ▲ y ▼ para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla. Añada hasta 15 horas incluyendo el tiempo de retardo y el ciclo de fabricación del pan.

NOTAS:

- Ajuste el Tiempo de retardo después de seleccionar Programa, Tamaño del pan y Color de la corteza.
- Los ciclos Básico, Baguette, Integral y Dulce tienen una función de retardo.
- No utilice la función de temporizador con recetas que incluyan lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.

BOTÓN ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

Pulse este botón una vez para iniciar un programa. Se escuchará un breve pitido, parpadearán dos puntos en la pantalla de tiempo y se iniciará el ciclo.

Para cancelar un programa, mantenga pulsado el botón Cancelar.

Programas

1. Básico

Para los panes blancos y mixtos que consisten principalmente en harina de pan básica.

2. Baguette

Para panes claros hechos con harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Este no es un escenario adecuado para recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.

3. Sin gluten

Para panes y mezclas sin gluten.

4. Integral

Para los panes con variedades pesadas de harina que requieren una fase más larga de amasado y fermentación (harina de trigo integral, harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

5. 750 g Exprés

Amasar, fermentar y hornear un pan de 750 gramos se hace en

1 hora y 20 minutos usando una levadura de fermentación rápida. El pan será más pequeño y más duro que el del ciclo básico.

6. 1000 g Exprés

Igual que el 750 g Exprés, pero tarda 1 hora y 55 minutos y produce un pan de 1000 g.

7. Pan rápido

Amasar, fermentar y hornear pan en un tiempo menor que el del pan básico.

Consejo: Utilice una espátula de goma para raspar los lados del recipiente mientras la panificadora está mezclando los ingredientes para asegurar que todos se mezclen correctamente.

8. Pan dulce

Para panes con aditivos como zumos de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más larga de fermentación, el pan será más claro y esponjoso.

9. Masa

Este ciclo prepara la masa de levadura para los bollos, la corteza de la pizza, etc., para posteriormente hornearse en un horno convencional. No hay cocción en este programa.

10. Tartas

Se amasa, se fermenta y se hornea, pero con la ayuda de bicarbonato de sodio o levadura.

11. Mermelada

Para hacer mermeladas con fruta fresca.

12. Fermentar

Usar para la fermentación de masas siguiendo las instrucciones de la receta o las instrucciones del método de velocidad en los paquetes de masa de pan congelado. El tiempo de fermentación se puede establecer en hasta 6 horas.

13. Hornear

Después de utilizar el ciclo de fermentación, se puede hornear el pan con este ciclo o utilizarlo cuando se necesita una hornada adicional de panes debido a que un pan es demasiado claro o no se ha horneado completamente. No hay amasamiento ni reposo.

14. Masa artesana

Este ciclo es apto para hacer una masa artesanal, que luego se moldeará y cocerá en un horno. Los ingredientes deben estar fríos, ya que este ciclo proporciona un gran aumento de temperatura para desarrollar los sabores y texturas de la masa.

ANTES DEL PRIMER USO:

- Compruebe si hay piezas que faltan o dañadas.
- Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección de Cuidado y limpieza.
- Ponga la panificadora en modo Hornear y hornee en vacío durante aproximadamente

10 minutos. Deje que la unidad se enfríe y vuelva a limpiar todas las piezas de manera independiente. El aparato puede producir un poco de humo y/o olor cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal y disminuirá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.

- Seque bien todas las piezas. El aparato estará listo para su uso.

1. Coloque el molde de pan en la base y asegúrese de que esté bien sujeto girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

2. Empuje la paleta de amasar en el eje de transmisión dentro de la panificadora.

Peligro de caída de objetos. La panificadora puede tambalearse y moverse durante el ciclo de amasado. Colóquela siempre en el centro de la superficie, lejos del borde.

3. Añada los ingredientes a la panificadora en el orden indicado en la receta. Primero, añada líquidos, azúcar y sal; luego harina y por último la levadura. **NOTA:** Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.

4. Enchufe el aparato a la toma de corriente. Se escuchará un pitido y la pantalla mostrará de manera predeterminada el Programa 1.

5. Pulse el botón MENU (MENÚ) hasta que aparezca el programa deseado.
 6. Pulse el botón LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN) para mover la flecha a un tamaño de pan de 500 o 1000 g. (El tamaño del pan es una opción en los programas 1, 2, 4 y 8.)
 7. Presione el botón CRUST COLOR (COLOR DE LA CORTEZA) para mover la flecha a la configuración deseada: Clara, media, oscura o modo rápido. (El color de la corteza es una opción en los programas 1, 2, 4 y 8.)
 8. Si lo desea, ajuste el DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE RETARDO) con ▲ o ▼ las flechas. (La función de retardo está disponible en los programas 1, 2, 4 y 8 hasta 15 horas).
- NOTA:** No utilice esta función cuando utilice productos lácteos, huevos, etc.
9. Presione el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) para iniciar el ciclo. La panificadora emitirá un pitido y el símbolo «:» en la pantalla digital comenzará a parpadear indicando que el temporizador ha iniciado la cuenta atrás. La pala de amasar comenzará a mezclar sus ingredientes. Si se activó el temporizador de retardo, la pala de amasar no mezclará los ingredientes hasta que el ciclo esté listo para comenzar.
 10. Para los complementos (frutos secos, pasas), la máquina emitirá 12 pitidos. Abra la tapa y vierta sus complementos.
 11. Una vez completado el ciclo de horneado, la máquina emitirá 10 pitidos y pasará a la configuración de calentamiento durante 1 hora.
 12. Para detener la máquina, mantenga pulsado el botón Cancel (Cancelar) hasta que emita un pitido. La configuración de Warm (Calentamiento) terminará. Desenchufe el cable y luego abra la tapa usando guantes de cocina. Cuando finalice el proceso de Calentamiento, la panificadora sonará 10 veces.
 13. Deje que el molde de pan se enfríe un poco antes de sacar el pan. Con los guantes de cocina puestos, levante con cuidado el asa y gire el molde de pan en el sentido contrario a las agujas del reloj; luego saque el molde de la panificadora.
 14. Con los guantes de cocina puestos, dele la vuelta al molde de pan (con el asa del molde hacia abajo) y colóquelo en una rejilla de refrigeración o en una superficie de cocción limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga. Use una espátula antiadherente para separar suavemente los lados del pan del molde.
 15. Si la pala de amasar permanece en el pan, sáquela suavemente usando el gancho de la pala. Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar.

NOTA: Guarde el resto del pan en una bolsa de plástico sellada hasta un máximo de tres días a temperatura ambiente. Para almacenar el pan durante más tiempo, coloque una bolsa de plástico sellada en el refrigerador hasta un máximo de 10 días.

Cuando se añaden los ingredientes, hay que seguir este orden:

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, manteca, harina)

TERCERO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes húmedos.



HORARIO DE LOS PROGRAMAS

Cada uno de los ciclos de la panificadora tiene diferentes cantidades de tiempo dedicado a amasar, fermentar y/o hornear. La siguiente tabla muestra cuántos minutos hay en cada fase para programas específicos

NOTA: El tiempo total es la suma de todas esas fases. No incluye ninguna hora de inicio retrasada.

Ajuste	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo de amasado y reposo	Hornear	Total
1	Básico	Clara	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Mediana	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Oscura	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Rápido	500 g	1:24	50 min	2:14
			750 g	1:24	55 min	2:19
			1000 g	1:24	60 min	2:24
2	Básico	Clara	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Mediana	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Oscura	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Rápido	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Sin gluten	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Integral	Clara	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Mediana	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Oscura	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Rápido	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	750 g Exprés	—	—	0:32	48 min	1:20
6	1000 g Exprés	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Pan rápido	—	—	0:10	105 min	1:55

Ajuste	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo de amasado y reposo	Hornear	Total
8	Pan dulce	Clara	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Mediana	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Oscura	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Rápido	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35
9	Masa	—	—	1:30	—	1:30
10	Tartas	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Mermelada	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Fermentar	—	—	1:00	—	1:00
13	Hornear	—	—	—	60 min	1:00
14	Masa artesana	—	—	5:05	—	5:05

RECETAS

Básico

Ingredientes	500 g de pan	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	200 ml	280 ml	350 ml
Leche en polvo	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Aceite	1+1/2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1/2 cucharada	3/4 cucharadas	1 cucharada
Harina de pan	2 vasos	3 vasos	4 vasos
Levadura	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada

Baguette

Ingredientes	500 g de pan	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	200 ml	280 ml	350 ml
Zumo de limón	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Aceite	1 cucharada	1+1/2 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharada	1+1/2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1 cucharada	1-1/2 cucharada	2 cucharadas
Harina de pan	2 vasos	3 vasos	4 vasos
Levadura	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada

Sin gluten

Ingredientes	1000 g de pan
Agua	310 ml
Huevos	3
Aceite	3 cucharadas
Azúcar	3 cucharadas
Sal	1+1/2 cucharadas
Goma xantana	1 cucharada
Vinagre	1 cucharada
Harina mixta	450 g
Levadura seca activa	1+1/2 cucharadas

Integral

Ingredientes	500 g de pan	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	210 ml	290 ml	360 ml
Harina integral	¼ vaso	¾ vaso	1 vaso
Aceite	1+ 1/2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Harina de pan	2 vasos	3 vasos	3 vasos
Levadura	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada

750 g Exprés y 1000 g Exprés

Ingredientes	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	290 ml	370 ml
Huevo	1	1
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharada	2 cucharadas
Harina de pan	3 vasos	4 vasos
Leche en polvo	3 cucharadas	3 cucharadas
Levadura	4 cucharadas	4 cucharadas

Pan rápido

Ingredientes	
Agua	350 ml
Huevo	1
Leche en polvo	2 cucharadas
Aceite	3 cucharadas
Azúcar	3/4 cucharadas
Sal	1 cucharada
Harina de pan	3+1/2 vasos
Levadura	3 cucharadas

Pan dulce

Ingredientes	500 g de pan	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	200 ml	280 ml	350 ml
Leche en polvo	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Aceite	1+ 1/2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	30 g	40 g	60 g
Sal	1/2 cucharada	3/4 cucharadas	1 cucharada
Harina de pan	2 vasos	3 vasos	4 vasos
Levadura	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada

Masa

Ingredientes	
Agua	350 ml
Huevo	1
Leche en polvo	2 cucharadas
Aceite	3 cucharadas
Azúcar	3/4 cucharadas
Sal	1 cucharada
Harina de pan	3+1/2 vasos
Levadura	3 cucharadas

Tarta 500 g

Ingredientes	
Leche	30 g
Mantequilla fundida	60 g
Huevo	3
Azúcar	100 g
Sal	¼ cucharadas
Harina para pasteles	180 g
Polvo para hornear	1 cucharada
Bicarbonato de sodio	1/2 cucharada
Polvo de vainilla	1 cucharada

Mermelada

Ingredientes	Mermelada de naranja	Mermelada de fresa
Naranja/fresa	3	1+1/2 vasos
Zumo de limón	2 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	1 vaso	1 vaso
Goma xantana	1 cucharada	1 cucharada

Pan artesanal

Ingredientes	500 g de pan	750 g de pan	1000 g de pan
Agua	200 ml	280 ml	350 ml
Leche en polvo	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	¾ cucharadas	1 cucharada
Aceite	1+1/2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina de pan	2 vasos	3 vasos	4 vasos
Levadura	1/4 cucharadas	1/4 cucharadas	1/4 cucharadas

Anímese y atreva a personalizar las recetas originales. ¡Los ingredientes pueden variar según el gusto de cada persona!

Retirar el pan

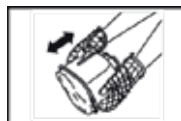
El molde del pan y la cámara de cocción estarán calientes y se deben usar guantes de cocina. Con la ayuda del asa, levante la bandeja de la cámara de cocción.

Sacuda cuidadosamente el pan boca abajo hasta que el pan caiga del molde.

Déjelo enfriar en una rejilla durante 10 minutos antes de cortarlo.

Use el gancho de la pala para separar la pala del pan.

Quando se complete el horneado, la unidad cambiará a la configuración de Calentamiento durante 1 hora. Mantenga pulsado el botón Cancel (Cancelar) para finalizar este ciclo antes de retirar el molde de pan.



Cortar el pan

Déjelo enfriar durante 10 minutos y córtelo con un cuchillo.

Almacenamiento del pan casero

El pan recién horneado es mejor si se consume lo antes posible. Para almacenarlo, envuelva el pan enfriado en papel de aluminio o en una bolsa de plástico para preservar la frescura. El pan puede congelarse hasta 6 meses.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte la corriente eléctrica antes de limpiar el aparato. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Deje que la panificadora se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Para limpiar la pala de amasar: Si tiene dificultades para retirar la pala de amasar del molde, añada agua al fondo del molde y déjela en remojo durante 1 hora. Limpie la pala cuidadosamente con un paño húmedo. La pala de amasar es apta para el lavavajillas.

2. Para limpiar el molde: Con la ayuda del asa, levante la bandeja de la cámara de cocción. Limpie el interior y el exterior del molde con un paño húmedo. No utilice ningún agente abrasivo, para proteger la capa antiadherente. El molde debe secarse completamente antes de instalarlo.

NOTA: El molde, la pala de amasar, el vaso medidor, la cuchara y el gancho de la pala son aptos para el lavavajillas. El exterior del molde y la base pueden perder su color. Esto es normal.

3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: Después de su uso, desenchufe el aparato y deje que la unidad se enfríe. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de cocción y el interior de la ventana de visualización. No utilice ningún limpiador abrasivo para la limpieza, ya que esto degradará el alto pulido de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

4. Antes de empaquetar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de se ha enfriado completamente, esté limpia y seca, y la tapa superior esté cerrada.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Olor u olor a quemado.

- La harina u otros ingredientes se han derramado en la cámara de cocción. Pare la panificadora y deje que se enfríe completamente. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de cocción con un papel.

CONSEJO: Mida los ingredientes sobre la encimera, añadiéndolos al molde antes de insertarlos en la máquina.

Los ingredientes no se mezclan, pero se escucha el motor que gira.

- Es posible que el molde o la pala de amasar no estén instalados correctamente. Asegúrese de que la pala de amasar esté bien colocada en el eje.
- Hay demasiados ingredientes. Mida los ingredientes con precisión.

La ventana está empañada o cubierta de condensación.

- Puede ocurrir durante los ciclos de mezcla o fermentación. La condensación suele desaparecer durante el ciclo de cocción. Limpia bien la ventana entre usos.

La pala de amasar sale con el pan.

- orteza gruesa con una configuración de corteza oscura. Elija una corteza más clara (solo programas 1, 2, 4 u 8).
- No es raro que la pala de amasar salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la pala con el gancho de la pala.

El pan se fermenta demasiado o empuja la tapa hacia arriba.

- No ha medido correctamente los ingredientes (demasiada levadura, harina). Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que ha añadido azúcar y sal.
- La pala de amasar no se encuentra en el molde. Compruebe la instalación de la pala de amasar.
- Olvidó añadir sal.
- Intente disminuir la levadura a 1/4 de cuchara (1,3 ml).

La masa no se mezcla bien; la harina y otros ingredientes se acumulan en los lados del molde; el pan está cubierto de harina.

- Es posible que el molde o la pala de amasar no estén instalados correctamente. Asegúrese de que el molde esté bien colocado en la unidad y la pala de amasar esté firmemente en el eje.
- Hay demasiados ingredientes secos. Asegúrese de medir los ingredientes con precisión y añadirlos en el orden adecuado. Utilice una espátula de goma para raspar los lados del recipiente mientras la panificadora está mezclando los ingredientes para asegurar que todos se mezclen correctamente.
- La masa sin gluten suele estar muy húmeda. Puede necesitar ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma.
- El exceso de harina se puede eliminar del pan una vez horneado y enfriado. Añada agua, una cucharada cada vez, hasta que la masa se haya convertido en una bola.

El pan no fermenta; el pan es corto.

- Medición inexacta de los ingredientes o de la levadura inactiva. Mida todos los ingredientes con precisión. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y de la harina.
- Levantó la tapa durante los ciclos.

Pitido y E00 en el panel de control.

- El molde está demasiado frío. Deje que el molde esté a temperatura ambiente.

Pitido y E01 en el panel de control.

- El molde está demasiado caliente. Deje que el molde se enfríe antes de utilizarlo.

Pitido y EEE en el panel de control.

- Hay un problema con su panificadora. Llama al servicio de atención al cliente.

Pitido y HHH en el panel de control.

- Hay un problema con su panificadora. Llama al servicio de atención al cliente.

El pan tiene un cráter en la parte superior una vez horneado.

- La masa ha fermentado demasiado rápido.
- Había demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Disminuya ligeramente la levadura o el agua.
- Ha elegido un programa incorrecto para la receta.

El color de la corteza es demasiado claro.

- Abrió la tapa durante la cocción. No abra la tapa durante la cocción.
- Seleccione una opción de corteza más oscura (solo programas 1, 2, 4 u 8).

El color de la corteza es demasiado oscuro.

- Hay demasiado azúcar en la receta. Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar.
- Seleccione una opción de corteza más clara (solo programas 1, 2, 4 u 8).

La pala de amasar sale con el pan.

Corteza gruesa con una configuración de corteza oscura. Elija una corteza más clara (Programas • El pan está demasiado caliente. Déjelo enfriar en una rejilla durante 15-30 minutos, solo programas 1, 2, 4, u 8).

- No es raro que la pala de amasar salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la pala con el gancho de la pala.

El pan está desproporcionado.

- Había demasiada levadura o agua. Mida todos los ingredientes con precisión. Disminuya ligeramente la levadura o el agua.
- La pala de amasar empuja la masa hacia un lado antes de fermentarla y hornearla. Algunos panes pueden no tener una forma uniforme, en particular con la harina integral.

Los panes tienen diferentes formas.

- Varía según el tipo de pan. El pan integral o multicereales es más denso y puede ser más corto que un pan blanco básico.

El fondo del pan está empapado.

- El pan ha permanecido en el molde en el ajuste de calor demasiado tiempo y absorbió la humedad. Finalice el ajuste del calor pulsando y manteniendo pulsado Cancel (Cancelar). Retire el pan del molde con los guantes de cocina.

El pan es hueco o abultado por dentro.

- Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. Mida todos los ingredientes con precisión. Disminuya ligeramente la levadura o el agua. Compruebe la medición de la sal.
- El agua está demasiado caliente.

Pan poco cocido o pegajoso, pastoso.

- Demasiado líquido; ciclo incorrecto seleccionado. Disminuya el líquido y mida los ingredientes cuidadosamente. Compruebe el programa seleccionado para la receta.

El pan se aplasta al cortarlo.

- El pan está demasiado caliente. Déjelo enfriar en una rejilla antes de cortarlo.

El pan tiene una textura pesada y gruesa.

- Demasiada harina, harina vieja. Intente aumentar el agua o disminuir la harina.
- No hay suficiente agua. Los panes integrales tendrán una textura más pesada.

La base del molde de pan se ha oscurecido o está manchada.

- Después de lavarlo en el lavavajillas. Esto es normal y no afectará a la panificadora.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y reutilización de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura. Diríjase al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

PORTUGUÊS

GOSTARÍAMOS DE AGRADECER POR ESCOLHER A UFESA. ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPETATIVAS.

AVISO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO. GUARDE-AS NUM LOCAL SEGURO PARA CONSULTA POSTERIOR.

DESCRIÇÃO

- A. Base
 - B. Tampa
 - C. Janela de visualização
 - D. Orifícios de ventilação
 - E. Câmara de cozedura
 - F. Panela do pão antiaderente
 - G. Pá de amassar
 - H. Painel de controlo
-
- 1. Menu
 - 2. Cor da côdea
 - 3. Tamanho do pão
 - 4. Temporizador
 - 5. Pré-aquecimento
 - 6. Amassadura
 - 7. Reposição
 - 8. Fermentação
 - 9. Cozedura
 - 10. Aquecimento
 - 11. Terminar
 - 12. Cancelar
 - 13. Ligar/Desligar
 - 14. Botões de seleção

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a

manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe-o arrefecer antes de colocar ou retirar peças e de o limpar.

Não mergulhe o aparelho em água ou noutra líquido.

Não exceda as quantidades máximas de farinha e fermento indicadas nas receitas.

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.

Este dispositivo foi projetado para uso em uma altitude máxima de até 2.000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

O aparelho destina-se a uso doméstico e nunca deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais, sob qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia.

Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não utilize quaisquer acessórios para além dos fornecidos.

O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não puxe o cabo de ligação para o desligar, nem o use como puxador.

Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca. As reparações do produto só podem ser levadas a cabo num centro de serviço técnico oficial.

A **B&B TRENDS SL**. declina qualquer responsabilidade por danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

PAINEL DE CONTROLO

MENU

Pulse el botón MENÚ para seleccionar el programa deseado. El número de programa correspondiente Prima o botão MENU para seleccionar o programa desejado. O número do programa correspondente é apresentado no visor.

COR DA CÔDEA

Prima o botão COR DA CÔDEA para mover a seta para a definição desejada: CÔDEA Clara, Média, Escura ou Rápida. "Cor da cõdea" é uma opção nos ciclos 1, 2, 4 e 8.

TAMANHO DO PÃO

Prima o botão TAMANHO DO PÃO para mover a seta para 1,0 lb (0,45 kg), 1,5 lb (0,68 kg) ou 2,0 lb (0,90 kg) de tamanho. "Tamanho do pão" é uma opção nos programas 1, 2, 4 e 8.

ATRASAR TEMPORIZADOR

Utilize a funcionalidade Atrasar temporizador para iniciar a máquina de pão mais tarde. Prima os botões ▲ e ▼ para aumentar a duração do ciclo apresentado no visor. Adicione até 15 horas, incluindo o tempo de atraso e o ciclo de panificação.

NOTAS:

- Defina o Tempo de atraso após seleccionar Programa, Tamanho do pão e Cor da cõdea.
- Os ciclos Básico, Francês, Integral e Doce têm uma função de atraso.
- Não utilize a função de temporizador com receitas que incluam laticínios ou outros ingredientes, como ovos, leite, natas ou queijo.

BOTÃO PARA LIGAR/DESLIGAR

Prima este botão uma vez para iniciar um programa. Irá escutar um breve sinal sonoro, os dois pontos no visor de tempo irão começar a piscar e o ciclo irá começar.

Para cancelar um programa, prima continuamente o botão Cancelar.

PROGRAMAS

1. Básico

Para pão branco e de mistura composto maioritariamente por farinha de pão básica.

2. Francês

Para pão leve feito com farinha fina. Normalmente, o pão é fofo e tem uma cõdea crocante. Não é uma definição adequada para receitas que requerem manteiga, margarina ou leite.

3. Sem glúten

Para pão e misturas sem glúten.

4. Integral

Para pão com variedades consideráveis de farinha que requerem uma maior fase de amassadura e fermentação (farinha de trigo integral, farinha de centeio). O pão será mais compacto e pesado.

5. 750 g Espresso

A amassadura, fermentação e cozedura de um pão de 750 g ocorrem em

1 hora e 20 minutos utilizando fermento de ação rápida. O pão será mais pequeno e duro do que o pão feito no ciclo Básico.

6. 1000 g Expresso

Igual ao programa 750 g Expresso, mas demora 1 hora e 55 minutos e resulta num pão de 1000 g.

7. Pão rápido

A amassadura, fermentação e cozedura do pão ocorrem num período inferior ao do pão feito no ciclo Básico.

Dica: Utilize uma espátula de borracha para raspar as laterais da panela enquanto a máquina de pão está a misturar, para garantir que todos os ingredientes são misturados.

8. Doce

Para pão com aditivos, como sumos de fruta, coco ralado, uvas passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicionado. Devido a uma maior fase de fermentação, o pão será leve e arejado.

9. Massa

Este ciclo prepara uma massa fermentada para cozer brioche, base de pizza, etc., num forno convencional. Neste programa não existe cozedura.

10. Bolo

A amassadura, fermentação e cozedura ocorrem com a ajuda de bicarbonato de sódio ou fermento em pó.

11. Compota

Para fazer compotas com fruta fresca.

12. Fermentação

Utilizada para fermentar massas após seguir as instruções da receita ou as instruções rápidas nas embalagens de massa de pão congelada. O tempo de fermentação pode ser configurado até 6 horas.

13. Cozedura

Após utilizar o ciclo de fermentação, o pão pode ser cozido através deste ciclo. Também pode ser utilizado quando é necessário que o pão fique mais cozido devido ao seu excesso de leveza ou cozedura insuficiente. Não inclui amassadura ou repouso.

14. Massa artesanal

Este ciclo destina-se a fazer massa artesanal, a qual será posteriormente moldada e cozida num forno. Os ingredientes devem estar frios, uma vez que este ciclo proporciona uma longa fermentação no frio para desenvolver os sabores e as texturas da massa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

- Verifique se existem peças em falta ou danificadas.
- Limpe todas as peças de acordo com a secção Cuidados e limpeza.
- Coloque a máquina de pão no modo Cozedura e deixe-a a cozer sem nada no seu interior durante cerca de 10 minutos. Deixe que a unidade arrefeça e limpe novamente todas as peças removidas. O aparelho pode emitir um pouco de fumo e/ou odor quando é ligado pela primeira vez. Isto é normal e irá desaparecer após a primeira ou segunda utilização. Certifique-se de que a ventilação do aparelho é suficiente.
- Seque bem todas as peças. O aparelho está pronto a ser utilizado.

1, Coloque a panela do pão na base e certifique-se de que fica bem fixa no devido lugar, rodando-a para a direita.

2, Empurre a pá de amassar para o eixo de transmissão no interior da panela do pão.

Perigo de queda de objeto. A máquina de pão pode oscilar e mover-se durante o ciclo de amassadura. Posicione-a sempre no centro do balcão, longe da borda.

3, Adicione os ingredientes na panela do pão pela ordem indicada na receita. Comece por adicionar líquidos, açúcar e sal, de seguida, farinha e, por fim, fermento. **NOTA:** Certifique-se de que o fermento não entra em contacto com sal ou líquidos.

4. Ligue à tomada. Ouvirá um sinal sonoro e o visor mostrará o Programa 1 por predefinição.
5. Prima o botão MENU até ser apresentado o programa desejado.
6. Prima o botão TAMANHO DO PÃO para mover a seta para 500 ou 1000 g de tamanho. ("Tamanho do pão" é uma opção nos Programas 1, 2, 4 e 8.)
7. Prima o botão COR DA CÔDEA para mover a seta para a definição desejada: Clara, Média, Escura ou Rápida. ("Cor da cõdea" é uma opção nos Programas 1, 2, 4 e 8.)
8. Se desejado, defina a opção ATRASAR TEMPORIZADOR com as setas ▲ ou ▼ .
(A função de atraso está disponível nos Programas 1, 2, 4 e 8 até 15 horas.)

NOTA: Não utilize esta funcionalidade com laticínios, ovos, etc.

9. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR para iniciar o ciclo. A máquina de pão emitirá um sinal sonoro uma vez e os ":" no visor digital começarão a piscar para indicar que o temporizador

está em contagem decrescente. A pá de amassar irá começar a misturar os ingredientes. Se a opção Atrasar temporizador tiver sido ativada, a pá de amassar não irá misturar os ingredientes até ser definido o início do ciclo.

10. Para complementos (nozes, uvas passas), a máquina irá emitir 12 sinais sonoros. Abra a tampa e adicione os complementos.

11. Assim que o ciclo de Cozedura estiver concluído, a máquina irá emitir 10 sinais sonoros e mudar para a definição de Aquecimento durante 1 hora.

12. Para parar a máquina, prima continuamente o botão Cancelar até ouvir um sinal sonoro. A definição de Aquecimento irá terminar. Desligue o cabo e, em seguida, abra a tampa utilizando luvas de cozinha. No final do Aquecimento, a máquina de pão irá emitir 10 sinais sonoros.

13. Deixe a panela do pão arrefecer ligeiramente antes de remover o pão. Com luvas de cozinha, levante cuidadosamente a panela do pão pela pega, rode-a para a esquerda e, em seguida, puxe-a para fora da máquina de pão.

14. Com luvas de cozinha, vire a panela do pão ao contrário (com a respetiva pega rebatida), coloque-a numa grelha de arrefecimento ou superfície de cozinha limpa e agite-a cuidadosamente até o pão cair. Use uma espátula antiaderente para descolar ligeiramente as laterais do pão da respetiva panela.

15. Se a pá de amassar continuar no pão, remova-a cuidadosamente com o respetivo gancho. Desligue o aparelho quando não estiver em utilização.

NOTA: Guarde o restante pão num saco de plástico fechado até três dias à temperatura ambiente. Para guardar por mais tempo, coloque o saco de plástico fechado no congelador até 10 dias.

Ao adicionar os ingredientes, deve seguir esta ordem:

PRIMEIRO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos (açúcar, sal, gordura, farinha)

ÚLTIMO: Fermento. DEVE ser adicionado separadamente dos ingredientes líquidos



Cronograma dos programas

Cada um dos ciclos da máquina de pão tem diferentes quantidades de tempo dedicadas à amassadura, fermentação e/ou cozedura. A tabela abaixo mostra quantos minutos compõem cada fase de programas específicos **NOTA:** O tempo total corresponde à adição de todas as fases. Não inclui qualquer atraso no tempo de início.

Definição	Tipo	Côdea	Tamanho	Tempo de amassadura e repouso	Cozedura	Total
1	Básico	Clara	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Média	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Escura	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Rápida	500 g	1:24	50 min	2:14
			750 g	1:24	55 min	2:19
			1000 g	1:24	60 min	2:24
2	Francês	Clara	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Média	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Escura	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Rápida	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Sem glúten	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Integral	Clara	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Média	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Escura	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Rápida	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	750 g Expresso	—	—	0:32	48 min	1:20
6	1000 g Expresso	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Pão rápido	—	—	0:10	105 min	1:55

Definição	Tipo	Côdea	Tamanho	Tempo de amassadura e repouso	Cozedura	Total
8	Doce	Clara	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Média	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Escura	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Rápida	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35
9	Massa	—	—	1:30	—	1:30
10	Bolo	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Compota	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Fermentação	—	—	1:00	—	1:00
13	Cozedura	—	—	—	60 min	1:00
14	Massa artesanal	—	—	5:05	—	5:05

RECEITAS

Básico

Ingredientes	500 g de pão	750 g de pão	1000 g de pão
Água	200 ml	280 ml	350 ml
Leite em pó	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
Óleo	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	3/4 de colher de chá	1 colher de chá
Farinha de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Francês

INGREDIENTES	500 g de pão	750 g de pão	1000 g de pão
Água	200 ml	280 ml	350 ml
Sumo de limão	1 colher de chá	1 colher de chá	2 colheres de chá
Óleo	1 colher de sopa	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	1 colher de sopa	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1-1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Sem glúten

Ingredientes	1000 g de pão
Água	310 ml
Ovos	3
Óleo	3 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa
Sal	1+1/2 colher de chá
Goma xantana	1 colher de sopa
Vinagre	1 colher de chá
Farinha de mistura	450 g
Fermento seco ativo	1+1/2 colher de chá

Integral

Ingredientes	500 g de pão	750 g de pão	1000 g de pão
Água	210 ml	290 ml	360 ml
Farinha integral	¼ de chávena	¾ de chávena	1 chávena
Óleo	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão	2 chávenas	3 chávenas	3 chávenas
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

750 g Expresso e 1000 g Expresso

Ingredientes	750 g de pão	1000 g de pão
Água	290 ml	370 ml
Ovos	1	1
Óleo	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão	3 chávenas	4 chávenas
Leite em pó	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Fermento	4 colheres de chá	4 colheres de chá

Pão rápido

Ingredientes	
Água	350 ml
Ovos	1
Leite em pó	2 colheres de sopa
Óleo	3 colheres de sopa
Açúcar	3/4 de colher de chá
Sal	1 colher de chá
Farinha de pão	3+1/2 chávenas
Fermento	3 colheres de chá

Doce

Ingredientes	500 g de pão	750 g de pão	1000 g de pão
Água	200 ml	280 ml	350 ml
Leite em pó	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
Óleo	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	30 g	40 g	60 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 de colher de chá	1 colher de chá
Farinha de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Massa

Ingredientes	
Água	350 ml
Ovos	1
Leite em pó	2 colheres de sopa
Óleo	3 colheres de sopa
Açúcar	3/4 de colher de chá
Sal	1 colher de chá
Farinha de pão	3+1/2 chávenas
Fermento	3 colheres de chá

500 g de bolo

Ingredientes	
Leite	30 g
Manteiga derretida	60 g
Ovos	3
Açúcar	100 g
Sal	¼ de colher de chá
Farinha para bolos	180 g
Fermento em pó	1 colher de chá
Bicarbonato de sódio	1/2 colher de chá
Baunilha em pó	1 colher de chá

Compota

Ingredientes	Compota de laranja	Compota de morango
Laranja/morango	3	1+1/2 chávena
Sumo de limão	2 colheres de chá	2 colheres de chá
Açúcar	1 chávena	1 chávena
Goma xantana	1 colher de sopa	1 colher de sopa

Pão artesanal

Ingredientes	500 g de pão	750 g de pão	1000 g de pão
Água	200 ml	280 ml	350 ml
Leite em pó	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	¾ de colher de chá	1 colher de chá
Óleo	1+1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Farinha de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento	1/4 de colher de chá	1/4 de colher de chá	1/4 de colher de chá

Força, atreva-se a personalizar as receitas originais. Os ingredientes podem variar de acordo com o sabor de cada uma!

Remover o pão

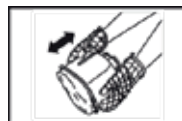
A panela do pão e a câmara de cozedura estarão quentes, pelo que deve utilizar luvas de cozinha. Levante a panela da câmara de cozedura pela pega.

Agite cuidadosamente o pão virado ao contrário até que este caia para fora da panela.

Antes de cortar, deixe-o arrefecer numa grelha de arrefecimento durante 10 minutos.

Use o gancho da pá para a remover do pão.

Quando a cozedura estiver concluída, a unidade irá passar para a definição de Aquecimento até 1 hora. Prima continuamente o botão Cancelar para terminar este ciclo antes de remover a panela do pão.



Corte

Deixe arrefecer durante 10 minutos e corte com uma faca de pão.

Guardar pão artesanal

O pão acabado de cozer sabe melhor quando consumido assim que possível. Para guardar, embrulhe o pão arrefecido em papel de alumínio ou num saco de plástico para preservar a frescura. O pão pode ser congelado até 6 meses.

CUIDADOS E LIMPEZA

Perigo de choque elétrico.

Desligue a alimentação antes da limpeza. Não mergulhe o cabo, a ficha ou o invólucro em qualquer líquido. Deixe a máquina de pão arrefecer completamente antes de a limpar.

1. Para limpar a pá de amassar: Se for difícil remover a pá de amassar da panela do pão, adicione água no fundo da panela e deixe-a de molho até 1 hora. Limpe cuidadosamente a pá com um pano húmido. A pá de amassar pode ser lavada na máquina de lavar louça.

2. Para limpar a panela do pão: Levante a panela da câmara de cozedura pela pega. Limpe o interior e o exterior da panela do pão com um pano húmido. Não use quaisquer agentes abrasivos, de forma a

proteger a superfície antiaderente. A panela do pão deve estar completamente seca antes da instalação.

NOTA: A panela do pão, a pá de amassar, o copo de medição, a colher e o gancho da pá podem ser lavados na máquina de lavar louça. A parte exterior da panela do pão e da base pode perder a cor. Isto é normal.

3. Para limpar o invólucro e a tampa superior: Após a utilização, desligue a unidade e deixe-a arrefecer. Use um pano húmido para limpar a tampa, o invólucro, a câmara de cozedura e o interior da janela de visualização. Não use nenhum produto de limpeza abrasivo para limpar, uma vez que tal irá degradar o brilho intenso da superfície. Para efeitos de limpeza, nunca mergulhe o invólucro em água.

4. Antes de guardar a máquina de pão, certifique-se de que esta arrefeceu completamente, de que está limpa e seca e de que a tampa superior está fechada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Odor ou cheiro a queimado.

- Farinha ou outros ingredientes foram derramados na câmara de cozedura. Pare a máquina de pão e deixe-a arrefecer completamente. Limpe o excesso de farinha, etc., da câmara de cozedura com um lenço de papel.

DICA: Meça os ingredientes em cima do balcão, adicionando-os à panela do pão antes da inserção na máquina.

Os ingredientes não são misturados; é possível ouvir o motor a funcionar.

- A panela do pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. Certifique-se de que a pá de amassar está completamente colocada no eixo.
- Demasiados ingredientes. Meça os ingredientes corretamente.

A janela está embaciada ou repleta de condensação.

- Pode ocorrer durante os ciclos de mistura ou fermentação. Normalmente, a condensação desaparece durante o ciclo de cozedura. Limpe bem a janela entre utilizações.

Pão agarrado à pá de amassar.

- Ocorre na definição de cõdea mais grossa e escura. Escolha uma cõdea mais clara (disponível apenas nos Programas 1, 2, 4 ou 8).
- Não é incomum que o pão fique agarrado à pá de amassar. Assim que o pão arrefecer, remova a pá com o respetivo gancho.

O pão cresce demasiado ou empurra a tampa para cima.

- Os ingredientes não foram medidos corretamente (demasiado fermento ou farinha). Meça todos os ingredientes corretamente e certifique-se de que adicionou açúcar e sal.
- A pá de amassar não se encontra na panela do pão. Verifique a instalação da pá de amassar.
- Esqueceu-se de adicionar sal.
- Experimente diminuir o fermento em 1/4 de colher de chá (1,3 ml).

A massa não está a misturar corretamente; acumulação de farinha e outros ingredientes nas laterais da panela; o pão está coberto de farinha.

- A panela do pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. Certifique-se de que a panela do pão está bem colocada na unidade e de que a pá de amassar está fixa no eixo.
- Demasiados ingredientes secos. Certifique-se de que os ingredientes são medidos corretamente e adicionados pela ordem correta. Utilize uma espátula de borracha para raspar as laterais da panela enquanto a máquina de pão está a misturar, para garantir que todos os ingredientes são misturados.
- Normalmente, a massa sem glúten é muito molhada. Pode ser necessária ajuda adicional, raspando as laterais com uma espátula de borracha.
- É possível remover o excesso de farinha do pão após a sua cozedura e arrefecimento. Adicione água, uma colher de chá de cada vez, até a massa formar uma bola.

O pão não cresce ou é muito pequeno.

- **Medição incorreta dos ingredientes ou fermento inativo. Meça todos os ingredientes corretamente.**

Verifique o prazo de validade do fermento e da farinha.

- A tampa é levantada durante os ciclos.

Sinal sonoro e E00 apresentado no painel de controlo.

- A panela do pão está demasiado fria. Deixe que a pá fique à temperatura ambiente.

Sinal sonoro e E01 apresentado no painel de controlo.

- A panela do pão está demasiado quente. Deixe que a panela arrefeça antes da utilização.

Sinal sonoro e EEE apresentado no painel de controlo.

- Existe um problema com a máquina de pão. Contacte a assistência técnica.

Sinal sonoro e HHH apresentado no painel de controlo.

- Existe um problema com a máquina de pão. Contacte a assistência técnica.

O pão apresenta um buraco no topo após a cozedura.

- A massa cresceu muito rápido.
- Demasiado fermento ou água. Meça todos os ingredientes corretamente. Diminua ligeiramente o fermento ou a água.
- Programa incorreto escolhido para a receita.

A cor da cõdea é demasiado clara.

- A tampa foi aberta durante a cozedura. Não abra a tampa durante a cozedura.
- Selecione uma opção de cõdea mais escura (disponível apenas nos Programas 1, 2, 4 ou 8).

A cor da cõdea é demasiado escura.

- Demasiado açúcar na receita. Diminua ligeiramente a quantidade de açúcar.
- Selecione uma opção de cõdea mais clara (disponível apenas nos Programas 1, 2, 4 ou 8).

Pão agarrado à pá de amassar.

Ocorre na definição de cõdea mais grossa e escura. Escolha uma cõdea mais clara (disponível apenas nos Programas) • O pão está demasiado quente. Deixe-o arrefecer numa grelha de arrefecimento durante 15 a 30 minutos, apenas 1, 2, 4 ou 8).

- Não é incomum que o pão fique agarrado à pá de amassar. Assim que o pão arrefecer, remova a pá com o respetivo gancho.

O pão não está uniforme.

- Demasiado fermento ou água. Meça todos os ingredientes corretamente. Diminua ligeiramente o fermento ou a água.
- A pá de amassar empurra a massa para um lado antes da fermentação e da cozedura. Alguns pães podem não ficar uniformes, particularmente ao utilizar farinha integral.

Os pães fabricados têm formatos diferentes.

- O formato varia consoante o tipo de pão. O pão integral ou multicereais é mais denso e pode ser mais pequeno do que um pão branco básico.

A base do pão está empapada.

- O pão ficou demasiado tempo na panela na definição de Aquecimento e absorveu humidade. Termine a definição de Aquecimento premindo continuamente Cancelar. Remova o pão da respetiva panela utilizando luvas de cozinha.

O interior do pão é oco ou está cheio de buracos.

- Massa muito molhada, demasiado fermento, falta de sal. Meça todos os ingredientes corretamente. Diminua ligeiramente o fermento ou a água. Verifique a medida de sal.
- Água demasiado quente.

Pão mal cozido, pegajoso ou massudo.

- Demasiado líquido; escolha do ciclo incorreto. Diminua o líquido e meça cuidadosamente os ingredientes. Verifique o programa escolhido para a receita.

O pão desfaz-se ao cortar.

- O pão está demasiado quente. Antes de cortar, deixe-o arrefecer numa grelha de arrefecimento.

O pão tem uma textura pesada e densa.

- Demasiada farinha ou farinha antiga. Tente aumentar a água ou diminuir a farinha.
- Água insuficiente. O pão integral tem uma textura mais pesada.

A base da panela do pão escureceu ou apresenta manchas.

- Ocorre depois de lavar na máquina de lavar louça. Isto é normal e não irá afetar a panela do pão.

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos, conhecida como REEE, que fornece a base legal aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Não deite este produto no lixo comum. Dirija-se ao ponto de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo da sua residência.

ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING UFESA, WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION

- A. Base
 - B. Lid
 - C. Viewing window
 - D. Ventilation holes
 - E. Baking Chamber
 - F. Nonstick Bread Pan
 - G. Kneading Paddle
 - H. Control Panel
-
- 1. Menu
 - 2. Crust color
 - 3. Loaf Size
 - 4. Timer
 - 5. Preheat
 - 6. Knead
 - 7. Reset
 - 8. Rise
 - 9. Bake
 - 10. Warm
 - 11. End
 - 12. Cancel
 - 13. On/Off
 - 14. Selection Buttons

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it

Do not submerge the appliance in water or any other liquid. Do not exceed the maximum quantities of flour and raising agent stated in recipes

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This device is designed for use at a maximum altitude up to 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label. Do not use, connect or disconnect the device to the mains with your hands or feet wet. Do not use any accessories other than those supplied.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's official technical support service may carry out repairs or procedures on the device. Only an official technical support service centre may carry out repairs on this product.

B&B TRENDS SL. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings

CONTROL PANEL

MENU

Press MENU button to select your desired program. The corresponding program no. is shown on display.

CRUST COLOR

Press CRUST COLOR button to move arrow to desired setting: Light, Medium, Dark, or Quick CRUST. Crust color is an option in cycles 1, 2, 4, and 8.

LOAF SIZE

Press LOAF SIZE button to move arrow to 1.0LB, 1.5LB, or 2.0LB loaf size. Loaf size is an option in programs 1, 2, 4, and 8.

DELAY TIMER

Use Delay Timer feature to start bread maker at a later time. Press ▲ and ▼ buttons to increase cycle time shown on display. Add up to 15 hours including delay time and breadmaking cycle.

NOTES:

- Set the Delay Time after selecting Program, Loaf Size, and Crust Color.
- The Basic, French, Whole Grain, and Sweet cycles have a delay function.
- Do not use timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.

ON/OFF BUTTON

Press this button once to start a program. A short beep will be heard, colon in time display will begin to flash, and cycle will start.

To cancel a program, press and hold Cancel button.

Programs

1. Basic

For white and mixed breads consisting mainly of basic bread flour.

2. French

For light breads made from fine flour. Normally, bread is fluffy and has a crispy crust. This is not a suitable setting for recipes requiring butter, margarine, or milk.

3. Gluten Free

For gluten-free breads and mixes.

4. Whole Grain

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (whole wheat flour, rye flour). Bread will be more compact and heavy.

5. 750g Express

Kneading, rising, and baking a 750-g loaf occurs in

1 hour and 20 minutes using a quick-rising yeast. Loaf will be smaller and rougher than that made with Basic cycle.

6. 1000g Express

Same as 750g Express, but takes 1 hour and 55 minutes and yields a 1000-g loaf.

7. Quick bread

Kneading, rising, and baking loaf within a time less than for basic bread.

Tip: Use a rubber spatula to scrape sides of pan while bread baker is mixing to ensure all ingredients are blended.

8. Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or added sugar. Due to a longer phase of rising, bread will be light and airy.

9. Dough

This cycle prepares yeast dough for buns, pizza crust, etc., to be baked in a conventional oven. There is no baking in this program.

10. Cake

Kneading, rising, and baking occurs, but with aid of soda or baking powder.

11. Jam

For making jams with fresh fruit.

12. Rise

Use for rising doughs following recipe directions or speed method directions on packages of frozen bread dough. Rising time can be set up to 6 hours.

13. Bake

After using rise cycle, bread can be baked with this cycle or use when additional baking of breads is needed because a loaf is too light or not baked through. There is no kneading or resting.

14. Artisan Dough

This cycle is for making artisan dough, which will then be shaped and baked in an oven. Ingredients should be cool since this cycle provides a long cool rise to develop flavors and textures of dough.

BEFORE FIRST USE:

- Check for any missing or damaged parts.
- Clean all parts according to Care and Cleaning section.
- Set bread maker on Bake mode and bake empty for about 10 minutes. Let unit cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for first time. This is normal and will subside after first or second use. Make sure appliance has sufficient ventilation.

- Dry all parts thoroughly. The appliance is ready for use.

1. Place bread pan into base and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise.
2. Push kneading paddle onto drive shaft inside bread pan.

Falling Object Hazard. Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in center of counter away from edge.

3. Add ingredients to bread pan in order listed in recipe. First, add liquids, sugar, and salt; then flour; and the yeast last. **NOTE:** Make sure yeast does not come into contact with salt or liquids.
4. Plug into outlet. A beep will be heard and display will default to Program 1.
5. Press MENU button until your desired program is displayed.
6. Press LOAF SIZE button to move arrow to 500- or 1000g . loaf size. (Loaf size is an option in Programs 1, 2, 4, and 8.)
7. Press the CRUST COLOR button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark, or Quick. (Crust color is an option in programs 1, 2, 4, and 8.)
8. If desired, set DELAY TIMER with ▲ or ▼ arrows. (Delay function is available in Programs 1, 2, 4, and 8 for up to 15 hours.)

NOTE: Do not use this feature when using dairy, eggs, etc.

9. Press ON/OFF button to begin cycle. Bread maker will beep once and the “:” in digital display will begin to flash indicating timer is counting down. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until cycle is set to begin.
 10. For add-ins (nuts, raisins), machine will beep 12 times. Open lid and pour in your add-ins.
 11. Once Baking cycle is complete, machine will beep 10 times and shift to Warm setting for 1 hour.
 12. To stop machine, press and hold Cancel button until it beeps. The Warm setting will end. Unplug cord and then open the lid using oven mitts. At the end of Warm, bread maker will beep 10 times.
 13. Let bread pan cool down slightly before removing bread. Using oven mitts, carefully lift up on handle and turn bread pan counterclockwise; then pull pan out of bread maker.
 14. Using oven mitts, turn bread pan upside down (with bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a nonstick spatula to gently loosen sides of bread from bread pan.
 15. If kneading paddle remains in bread, gently pry it out using paddle hook. Unplug when not in use.
- NOTE:** Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a longer time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

When adding the ingredients, you have to follow this order:

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)

LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients



TIMETABLE FOR PROGRAMS

Each of the cycles of the breadmaker has different amounts of time devoted to kneading, rising, and/or baking. The chart below shows how many minutes are in each phase for specific programs **NOTE:** Total time adds all of those phases together. It does not include any delayed start time.

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
1	Basic	Light	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Medium	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
	Dark	500 g	2:35	50 min	3:25	
		750 g	2:35	55 min	3:30	
		1000 g	2:35	60 min	3:35	
	Rapid	500 g	1:24	50 min	2:14	
		750 g	1:24	55 min	2:19	
		1000 g	1:24	60 min	2:24	

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
2	French	Light	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Medium	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Dark	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Rapid	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Gluten Free	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Whole Grain	Light	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Medium	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Dark	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Rapid	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	750 g Express	—	—	0:32	48 min	1:20
6	1000 g Express	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Quick Bread	—	—	0:10	105 min	1:55
8	Sweet	Light	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Medium	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Dark	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Rapid	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35

Setting	Type	Crust	Size	Kneading and Resting Time	Bake	Total
9	Dough	—	—	1:30	—	1:30
10	Cake	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Jam	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Rise	—	—	1:00	—	1:00
13	Bake	—	—	—	60 min	1:00
14	Artisan Dough	—	—	5:05	—	5:05

RECIPES

Basic

INGREDIENTS	500g Loaf	750g Loaf	1000g Loaf
Water	200 ml	280 ml	350 ml
Milk powder	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
Oil	1+1/2 tablespoons	2 tablespoons	2 tablespoons
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

French

INGREDIENT	500g Loaf	750g Loaf	1000g Loaf
Water	200 ml	280 ml	350 ml
Lemon juice	1 teaspoon	1 teaspoon	2 teaspoons
Oil	1 tablespoon	1+1/2 tablespoons	2 tablespoons
Sugar	1 tablespoon	1+1/2 tablespoons	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1-1/2 teaspoon	2 teaspoon
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Gluten-Free

INGREDIENTS	1000g Loaf
Water	310 ml
Eggs	3
Oil	3 tablespoons
Sugar	3 tablespoon
Salt	1+1/2 teaspoon
Xanthan gum	1 tablespoon
Vinegar	1 teaspoon
Mixed flour	450g
Active dry yeast	1+1/2 teaspoons

Whole grain

INGREDIENTS	500g Loaf	750g Loaf	1000g Loaf
Water	210 ml	290 ml	360 ml
Whole grain flour	¼ cup	¾ cup	1 cup
Oil	1+1/2 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
Sugar	3 tablespoon	3 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1 teaspoon	2 teaspoon
Bread flour	2 cups	3 cups	3 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

750g Express and 1000g Express

INGREDIENTS	750g Loaf	1000g Loaf
Water	290 ml	370 ml
Egg	1	1
Oil	2 tablespoons	2 tablespoons
Sugar	3 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	2 teaspoon
Bread flour	3 cups	4 cups
Milk powder	3 tablespoons	3 tablespoons
Yeast	4 teaspoon	4 teaspoon

Quick bread

INGREDIENTS	
Water	350 ml
Egg	1
Milk powder	2 tablespoons
Oil	3 tablespoons
Sugar	3/4 teaspoon
Salt	1 teaspoon
Bread flour	3+1/2 cups
Yeast	3 teaspoon

Sweet

INGREDIENTS	500g Loaf	750g Loaf	1000g Loaf
Water	200 ml	280 ml	350 ml
Milk powder	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
Oil	1+ 1/2 tablespoon	2 tablespoons	2 tablespoons
Sugar	30g	40g	60g
Salt	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Dough

INGREDIENTS	
Water	350 ml
Egg	1
Milk powder	2 tablespoons
Oil	3 tablespoons
Sugar	3/4 teaspoon
Salt	1 teaspoon
Bread flour	3+1/2 cups
Yeast	3 teaspoon

Cake 500g

INGREDIENTS	
Milk	30g
Melted buter	60g
Egg	3
Sugar	100g
Salt	¼ teaspoon
Cake flour	180g
Baking powder	1 teaspoon
Bicarbonate of soda	1/2 teaspoon
Vanila powder	1 teaspoon

Jam

INGREDIENTS	Orange Jam	Strawberry Jam
Orange/Strawberry	3	1+1/2 cups
Lemon juice	2 teaspoon	2 teaspoon
Sugar	1 cup	1 cup
Xanthan gum	1 tablespoon	1 tablespoon

Artisan bread

INGREDIENTS	500g Loaf	750g Loaf	1000g Loaf
Water	200 ml	280 ml	350 ml
Milk powder	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	½ teaspoon	¾ teaspoon	1 teaspoon
Oil	1+1/2 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Yeast	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon

Go ahead, dare to customize the original recipes. The ingredients may vary according to the taste of each one!

Removing Bread

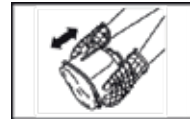
Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used. Using handle, lift pan from baking chamber.

Carefully shake the bread upside down until the loaf falls out of the bread pan.

Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing.

Use paddle hook to remove paddle from bread.

When baking is complete, unit will switch to Warm setting for up to 1 hour. Press and hold Cancel button to end this cycle before removing bread pan.



Slicing

Allow to cool for 10 minutes and slice with a bread knife.

Storing Homemade Bread

Fresh-baked bread is best when consumed as soon as possible. To store, wrap cooled loaf in foil or a plastic bag to preserve freshness. Bread can be frozen for up to 6 months.

CARE AND CLEANING

Electrical Shock Hazard.

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

To clean kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from bread pan, add water to bottom of bread pan and allow to soak for up to 1 hour. Wipe paddle carefully with a damp cloth. The kneading paddle is dishwasher-safe.

To clean bread pan: Using handle, lift pan from baking chamber. Wipe inside and outside of bread pan

with a damp cloth. Do not use any abrasive agents, in order to protect nonstick coating. Bread pan must be dried completely before installation.

NOTE: Bread pan, kneading paddle, measuring cup, spoon, and paddle hook are dishwasher-safe. The outside of bread pan and base may discolor. This is normal.

To clean housing and top lid: After use, unplug and allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning. Before bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and top lid is closed.

TROUBLESHOOTING

Odor or burning smell.

- Flour or other ingredients have spilled into baking chamber. Stop bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour, etc., from baking chamber with a paper towel.

TIP: Measure ingredients over counter, adding them to bread pan prior to insertion into machine.

Ingredients not blending; can hear motor turning.

- Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Make sure kneading paddle is set the way on shaft.
- Too many ingredients. Measure ingredients accurately.

Window is cloudy or covered with condensation.

- May occur during mixing or rising cycles. Condensation usually disappears during baking cycle. Clean window well in between uses.

Kneading paddle comes out with bread.

- Thicker crust with dark crust setting. Choose a lighter crust (Programs 1, 2, 4, or 8 only).
- It is not uncommon for kneading paddle to come out with bread loaf. Once loaf cools, remove paddle with paddle hook.

Bread rises too high or pushes lid up.

- Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added.
- Kneading paddle not in bread pan. Check installation of kneading paddle.
- Forgot to add salt.
- Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.3 ml).

Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.

- Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft.
- Too many dry ingredients. Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. Use a rubber spatula to scrape sides of pan while bread baker is mixing to ensure all ingredients are blended.
- Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.
- Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.

Bread does not rise; loaf is short.

- Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. Measure all ingredients accurately. Check expiration date of yeast and flour.
- Lifting lid during cycles.

Beeping and E00 on control panel.

- Bread pan is too cold. Allow pan to come to room temperature.

Beeping and E01 on control panel.

- Bread pan is too warm. Allow pan to cool down before using.

Beeping and EEE on control panel.

- There is a problem with your bread maker. Call Customer Service.

Beeping and HHH on control panel.

- There is a problem with your bread maker. Call Customer Service.

Bread has a crater in top of loaf once baked.

- Dough has risen too fast.
- Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly.
- Incorrect program chosen for the recipe.

Crust color is too light.

- Opening the lid during baking. Do not open lid during baking.
- Select a darker crust option (Programs 1, 2, 4, or 8 only).

Crust color is too dark.

- Too much sugar in the recipe. Decrease sugar amount slightly.
- Select a lighter crust option (Programs 1, 2, 4, or 8 only).

Kneading paddle comes out with the bread.

Thicker crust with dark crust setting. Choose a lighter crust (Programs 1, 2, 4, or 8 only). • Bread is too hot. Allow to cool on a wire rack for 15–30 minutes.

- It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with paddle hook.

Bread loaf is lopsided.

- Too much yeast or water. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly.
- Kneading paddle pushes dough to one side before rising and baking. Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.

Loaves made are different shapes.

- Varies by the type of bread. Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.

Bottom of loaf is soggy.

- Bread has remained in bread pan on Warm setting too long and absorbed moisture. End Warm setting by pressing and holding Cancel. Remove bread from bread pan using oven mitts.

Bread is hollow or holey inside.

- Dough too wet, too much yeast, no salt. Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement.
- Water too hot.

Underbaked or sticky, doughy bread.

- Too much liquid; incorrect cycle chosen. Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check program chosen for recipe.

Bread mashes down when slicing.

- Bread is too hot. Allow to cool on a wire rack before slicing.

Bread has a heavy, thick texture.

- Too much flour, old flour. Try increasing water or decreasing flour.
- Not enough water. Whole-grain breads will have a heavier texture.

Base of bread pan has darkened or is spotted.

- After washing in dishwasher. This is normal and will not affect the bread pan

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA, NOUS SOUHAITONS QUE CE PRODUIT VOUS APORTE SATISFACTION ET PLAISIR.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

DESCRIPTION

- A. Socle
- B. Couvercle
- C. Fenêtre de visualisation
- D. Trous de ventilation
- E. Chambre de cuisson
- F. Moule à pain anti-adhésif
- G. Palette de pétrissage
- H. Panneau de commande

- 1. Menu
- 2. Couleur de la croûte
- 3. Taille du pain
- 4. Minuterie
- 5. Préchauffage
- 6. Pétrissage
- 7. Réinitialiser
- 8. Levée
- 9. Cuisson
- 10. Chaud
- 11. Fin
- 12. Annuler
- 13. On / Off (marche / arrêt)
- 14. Boutons de sélection

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil électroménager peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles sont supervisées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil électroménager d'une manière sûre leur ont été données et qu'elles comprennent les dangers impliquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être

effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Veillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

Veillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage

Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau, ni dans tout autre liquide.

Ne dépassez pas les quantités maximales de farine et de levure indiquées dans les recettes

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie.

Assurez-vous que la tension secteur du lieu où vous utilisez l'appareil électroménager, soit la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit, avant de brancher le produit. Ne pas utiliser, connecter ou déconnecter l'appareil au secteur lorsque vous avez les mains ou les pieds mouillés. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ni enroulé autour du produit pendant l'utilisation de ce dernier. Ne tirez pas sur le cordon de connexion pour débrancher l'appareil, et ne l'utiliser pas comme poignée

Débranchez immédiatement le produit du secteur en cas de panne ou de dommage et contactez un service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique officiel de la marque peut effectuer des réparations ou des procédures sur l'appareil. Seul un centre de service d'assistance technique officiel peut effectuer des réparations sur ce produit.

B&B TRENDS S.L. décline toute responsabilité pour les dommages pouvant survenir aux personnes, animaux ou objets, en cas de non-respect de ces avertissements

PANNEAU DE COMMANDE

MENU

Utilisez le bouton « MENU » pour sélectionner le programme désiré. Le numéro du programme correspondant s'affiche à l'écran.

COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton « COULEUR DE LA CROÛTE » pour déplacer la flèche vers le réglage souhaité : Croûte claire, moyenne, sombre ou rapide. La couleur de la croûte est une option des cycles 1, 2, 4 et 8.

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur le bouton « TAILLE DU PAIN » pour déplacer la flèche vers une taille de pain de 1 livre, 1,5 livre ou 2 livres. La Taille du pain est une option des programmes 1, 2, 4 et 8.

MINUTERIE DIFFÉRÉE

Utilisez la fonction « Minuterie différée » pour démarrer la machine à pain ultérieurement. Appuyez sur le bouton ▲ et ▼ pour augmenter l'heure du cycle affichée à l'écran. Ajoutez jusqu'à 15 heures, y compris le délai et le cycle pour cuire le pain.

REMARQUES :

- Réglez le délai après avoir sélectionné le programme, la taille du pain et la couleur de la croûte.
- Les cycles Basique, Français, Complet et Sucré ont une fonction de délai.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie avec des recettes contenant des produits laitiers ou d'autres ingrédients, tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

BOUTON ON/OFF (marche/arrêt)

Appuyez une fois sur ce bouton pour démarrer un programme. Un bip court se fera entendre, les deux points de l'affichage de l'heure commenceront à clignoter et le cycle commencera.

Pour annuler un programme, maintenez le bouton Annuler enfoncé.

Programmes

1. Basique

Pour pains blancs et pains confectionnés avec plusieurs farines, principalement de farine de pain basique.

2. Français

Pour les pains légers à base de farine fine. Normalement, le pain est moelleux et a une croûte croustillante. Ce menu n'est pas approprié pour les recettes nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

3. Sans gluten

Pour les pains et les mélanges de farine sans gluten.

4. Complet

Pour les pains avec des farines lourdes qui nécessitent une phase de pétrissage et de levée plus longue (farine de blé complète, farine de seigle). Le pain sera plus compact et plus lourd.

5. 750 g express

Le pétrissage, la levée et la cuisson d'un pain de 750 g

1 heure et 20 minutes avec une levure pour que le pain lève rapidement. Le pain sera plus petit et plus rugueux que celui fait avec le cycle basique.

6. 1 000 g express

Identique à 750 g express, mais prend 1 heure et 55 minutes et donne un pain de 1 000 g.

7. Pain rapide

Le pétrissage, la levée et la cuisson du pain prennent moins de temps que pour le pain basique.

Conseil : Utilisez une spatule en caoutchouc pour gratter les parois du moule pendant que l'appareil est en train de mélanger, afin de vous assurer que tous les ingrédients soient bien mélangés.

8. Sucré

Pour les pains dans lesquels on ajoute du jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits secs, du chocolat ou du sucre. Le pain prend plus de temps à lever, il sera donc plus léger et plus aéré.

9. Pâte

Ce cycle prépare la pâte de levure pour les petits pains, la croûte de pizza, etc., à cuire dans un four conventionnel. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.

10. Gâteau

Le pétrissage, la levée et la cuisson sont effectués avec du bicarbonate de soude ou de la levure en poudre.

11. Confiture

Pour confectionner des confitures avec des fruits frais.

12. Levée

Cette fonction est utilisée pour faire lever les pâtes conformément aux instructions de la recette ou aux instructions utilisant une méthode rapide, indiquées sur les emballages de pâte à pain congelée. Ce réglage de la levée du pain peut-être réglé sur un maximum de 6 heures.

13. Cuisson

Après avoir utilisé le cycle de la levée, le pain peut être cuit avec ce cycle ou, ce cycle peut-être utilisé lorsqu'une cuisson supplémentaire du pain est nécessaire parce que le pain est trop clair ou pas assez cuit. Il n'y a pas de pétrissage ni de repos.

14. Pâte artisanale

Ce cycle est destiné à la fabrication d'une pâte artisanale, qui sera ensuite mise en forme et cuite au four. Les ingrédients doivent être froids car ce cycle comprend une longue période de levée lorsque la pâte est froide, afin que les saveurs et la texture de la pâte se développent.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION :

- Assurez-vous qu'il n'y ait aucune pièce manquante ou endommagée.
 - Nettoyez toutes les pièces conformément à la section Entretien et nettoyage.
 - Réglez la machine à pain sur le mode Cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Laissez l'appareil refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces. L'appareil peut émettre un peu de fumée et / ou une odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. Assurez-vous que l'appareil soit suffisamment ventilé.
 - Essayez soigneusement toutes les pièces. L'appareil est prêt à être utilisé.
1. Placez le moule à pain dans la base et assurez-vous qu'il soit fermement verrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Poussez la palette de pétrissage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule à pain.

Risque de chute d'objets. La machine à pain peut osciller et se déplacer pendant le cycle de pétrissage. Placez-la toujours au centre du comptoir et loin du bord.

3. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué sur la recette. Tout d'abord, ajoutez les liquides, le sucre et le sel, puis la farine, et ajoutez la levure en dernier. **REMARQUE** : Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec du sel ni aucun liquide.

4. Branchez l'appareil dans la prise murale. Un bip se fera entendre et l'affichage par défaut sera sur le Programme 1.

5. Appuyez sur le bouton « MENU » jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

6. Appuyez sur le bouton « TAILLE DU PAIN » pour déplacer la flèche vers une taille de pain de 500 gr ou 1 000 gr. (La Taille du pain est une option des programmes 1, 2, 4 et 8.)

7. Appuyez sur le bouton « COULEUR DE LA CROÛTE » pour déplacer la flèche vers le réglage souhaité : Claire, moyenne, sombre ou rapide. (La couleur de la croûte est une option des programmes 1, 2, 4 et 8.)

8. Si vous le souhaitez, réglez la MINUTERIE DIFFÉRÉE avec ▲ ou ▼ les flèches. (La fonction « Délai » est disponible pour les programmes 1, 2, 4 et 8, jusqu'à 15 heures maximum.)

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction lorsque vous utilisez des produits laitiers, des œufs, etc.

9. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour commencer le cycle. La machine à pain émettra un bip et le symbole « : » sur l'affichage numérique commencera à clignoter pour indiquer que la minuterie compte à rebours. La palette de pétrissage commencera à mélanger vos ingrédients. Si la minuterie différée a été activée, la palette de pétrissage ne mélange pas les ingrédients tant que le cycle n'est pas réglé pour commencer.

10. Pour les ingrédients supplémentaires (noix, raisins secs), la machine émettra 12 bips. Ouvrez le couvercle et versez vos ingrédients supplémentaires.

11. Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine émet 10 bips sonores et passe au réglage Chaud pendant 1 heure.

12. Pour arrêter la machine, maintenez le bouton Annuler enfoncé jusqu'à ce que la machine émette un bip. Le réglage Chaud s'arrêtera. Débranchez le cordon puis ouvrez le couvercle en portant des gants de cuisine. À la fin du programme Chaud, la machine à pain émettra 10 bips.

13. Laissez refroidir légèrement le moule à pain avant de retirer le pain. Assurez-vous de porter des gants de cuisine, soulevez délicatement la poignée et tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; puis retirez le moule de la machine à pain.

14. Assurez-vous de porter des gants de cuisine, retournez le moule à pain (avec la poignée du moule à pain rabattue) sur une grille de refroidissement ou une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Utilisez une spatule anti-adhésive pour détacher délicatement les côtés du pain du moule à pain.

15. Si la palette de pétrissage reste dans le pain, faites-la doucement tourner à l'aide du crochet de la palette. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

REMARQUE : Conservez le pain restant dans un sac en plastique fermé pendant une période maximum de trois jours, à température ambiante. Pour conserver le pain le plus longtemps possible, placez le sac en plastique scellé au réfrigérateur pendant un maximum de 10 jours.

Lors de l'ajout des ingrédients, vous devez suivre les étapes suivantes, dans l'ordre :

PREMIÈREMENT : Ingrédients liquides

DEUXIÈME : Ingrédients secs (sucre, sel, matière grasse, farine)

DERNIÈREMENT : La levure DOIT être séparée des ingrédients humides



PRÉSENTATION DES PROGRAMMES

Chacun des cycles de la machine à pain a un temps de pétrissage, de levée et / ou de cuisson différents. Le tableau ci-dessous montre le nombre de minutes de chaque phase pour les programmes spécifiques **REMARQUE** : Le temps total correspond à la durée de toutes les phases. Ce temps n'inclut pas le démarrage différé.

Réglages	Type	Croûte	Taille	Temps de pétrissage et de repos	Cuisson	Total
1	Basique	Claire	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Moyenne	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Sombre	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Rapide	500 g	1:24	50 min	2:14
			750 g	1:24	55 min	2:19
			1000 g	1:24	60 min	2:24
2	Français	Claire	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Moyenne	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Sombre	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Rapide	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Sans gluten	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Complet	Claire	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Moyenne	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Sombre	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Rapide	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	750 g express	—	—	0:32	48 min	1:20
6	1000 g express	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Pain rapide	—	—	0:10	105 min	1:55

Réglages	Type	Croûte	Taille	Temps de pétrissage et de repos	Cuisson	Total
8	Sucré	Claire	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Moyenne	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Sombre	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Rapide	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35
9	Pâte	—	—	1:30	—	1:30
10	Gâteau	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Confiture	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Levée	—	—	1:00	—	1:00
13	Cuisson	—	—	—	60 min	1:00
14	Pâte artisanale	—	—	5:05	—	5:05

RECETTES

Basique

INGRÉDIENTS	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
Eau	200 ml	280 ml	350 ml
Lait en poudre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Français

INGRÉDIENTS	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
Eau	200 ml	280 ml	350 ml
Jus de citron	1 cuillère à café	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Huile	1 cuillère à soupe	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1-1/2 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Sans gluten

INGRÉDIENTS	Pain de 1 000 g
Eau	310 ml
Œufs	3
Huile	3 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillère à café
Gomme xanthane	1 cuillère à soupe
Vinaigre	1 cuillère à café
Mélange de farine	450 g
Levure active sèche	1+1/2 cuillère à café

Complet

INGRÉDIENTS	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
Eau	210 ml	290 ml	360 ml
Farine complète	1/4 tasse	3/4 tasse	1 tasse
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine à pain	2 tasses	3 tasses	3 tasses
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

750 g Express et 1000 g Express

INGRÉDIENTS	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
Eau	290 ml	370 ml
Œufs	1	1
Huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Farine à pain	3 tasses	4 tasses
Lait en poudre	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Levure	4 cuillères à café	4 cuillères à café

Pain rapide

INGRÉDIENTS	
Eau	350 ml
Œufs	1
Lait en poudre	2 cuillères à soupe
Huile	3 cuillères à soupe
Sucre	3/4 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Farine à pain	3+1/2 tasses
Levure	3 cuillères à café

Sucré

INGRÉDIENTS	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1 000 g
Eau	200 ml	280 ml	350 ml
Lait en poudre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	30 g	40 g	60 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café

Pâte

INGRÉDIENTS	
Eau	350 ml
Œufs	1
Lait en poudre	2 cuillères à soupe
Huile	3 cuillères à soupe
Sucre	3/4 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Farine à pain	3+1/2 tasses
Levure	3 cuillères à café

Gâteau 500 g

INGRÉDIENTS	
Lait	30 g
Beurre fondu	60 g
Œufs	3
Sucre	100 g
Sel	¼ de cuillère à café
Farine à gâteau	180 g
Levure en poudre	1 cuillère à café
Bicarbonate de soude	1/2 cuillère à café
Vanille en poudre	1 cuillère à café

Confiture

INGRÉDIENTS	Confiture d'orange	Confiture de fraise
Orange / Fraise	3	1+1/2 tasse
Jus de citron	2 cuillères à café	2 cuillères à café
Sucre	1 tasse	1 tasse
Gomme xanthane	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe

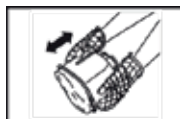
Pain artisanal

INGRÉDIENTS	Pain de 500 g	Pain de 750 g	Pain de 1000 g
Eau	200 ml	280 ml	350 ml
Lait en poudre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café
Huile	1+1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure	1/4 cuillère à café	1/4 cuillère à café	1/4 cuillère à café

Allez-y, osez personnaliser les recettes. Les ingrédients utilisés peuvent être différents, selon le goût de chacun !

Retirer le pain

Le moule à pain et la chambre de cuisson seront chauds, vous devez donc vous assurer de porter des gants de cuisine. À l'aide de la poignée, soulevez le moule de la chambre de cuisson. Secouez délicatement le pain à l'envers jusqu'à ce que le pain tombe du moule à pain. Laissez le pain refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de le couper. Utilisez le crochet de la palette pour retirer la palette du pain.



Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe sur la fonction « Chaud » pendant 1 heure. Appuyez sur le bouton Annuler et maintenez-le enfoncé pour terminer ce cycle avant de retirer le moule à pain.

Couper le pain

Laissez refroidir le pain 10 minutes et coupez-le avec un couteau à pain.

Stockage du pain fait maison

Le pain frais est meilleur lorsqu'il est consommé le plus tôt possible. Pour le conserver, enveloppez le pain refroidi dans du papier d'aluminium ou dans un sac en plastique pour préserver sa fraîcheur. Le pain peut être congelé pendant 6 mois maximum.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Risques d'électrocution.

Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil. N'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la prise, ni l'appareil dans aucun liquide. Laissez la machine à pain refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Pour nettoyer la palette de pétrissage : Si la palette de pétrissage est difficile à retirer du moule à pain, ajoutez de l'eau au fond du moule à pain et laissez-la tremper pendant 1 heure. Essuyez la palette délicatement à l'aide d'un chiffon humide. La palette de pétrissage peut-être lavée dans un lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer le moule à pain : À l'aide de la poignée, soulevez le moule de la chambre de cuisson. Essuyer l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents abrasifs, afin de protéger le revêtement anti-adhésif. Le moule à pain doit être complètement sec avant d'être installé.

REMARQUE : Le moule à pain, la palette de pétrissage, la tasse à mesurer, la cuillère et le crochet de la palette peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. L'extérieur du moule à pain et la base peuvent se décolorer. C'est tout à fait normal.

3. Pour nettoyer l'appareil et le couvercle supérieur : Laissez l'appareil refroidir après l'avoir utilisé. Utilisez un chiffon humide pour essuyer le couvercle, le boîtier, la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre de visualisation. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour le nettoyage, car cela abîmerait la surface brillante. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.

4. Avant d'emballer la machine à pain pour la ranger, assurez-vous qu'elle soit complètement froide, qu'elle soit propre et sèche et que le couvercle supérieur soit fermé.

Dépannage

Odeur ou odeur de brûlé.

• De la farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson. Arrêtez la machine à pain et laissez-la refroidir complètement. Essuyez l'excès de farine, etc., de la chambre de cuisson avec une serviette en papier.

CONSEIL : Pesez les ingrédients sur le comptoir et ajoutez-les dans le moule à pain avant de l'insérer dans la machine.

Les ingrédients ne se mélangent pas ; on peut entendre le moteur tourner.

- Le moule à pain ou la palette de pétrissage n'est peut-être pas installé correctement. Assurez-vous que la palette de pétrissage soit correctement placée sur l'arbre.
- Trop d'ingrédients. Pesez les ingrédients avec précision.

La fenêtre est trouble ou couverte de condensation.

• Cela peut se produire pendant les cycles de mélange ou de levée. La condensation disparaît généralement pendant le cycle de cuisson. Nettoyez bien la fenêtre entre chaque utilisation.

La palette de pétrissage sort avec le pain.

- Réglage « croûte plus épaisse » et une croûte sombre. Choisissez une croûte plus claire (programmes 1, 2, 4 ou 8 uniquement).
- Il n'est pas rare que la palette de pétrissage sorte avec le pain. Une fois le pain refroidi, retirez la palette avec le crochet de la palette.

Le pain monte trop haut ou pousse le couvercle vers le haut.

- Les ingrédients sont mal dosés (trop de levure, de farine). Pesez tous les ingrédients avec précision et assurez-vous d'ajouter du sucre et du sel.
- La palette de pétrissage n'est pas dans le moule à pain. Vérifiez l'installation de la palette de pétrissage.
- Le sel n'a pas été ajouté.
- Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 cuillère à café (1,3 ml).

La pâte ne se mélange pas complètement ; la farine et les autres ingrédients s'accumulent sur les côtés du moule ; le pain est enrobé de farine.

- Le moule à pain ou la palette de pétrissage n'est peut-être pas installé correctement. Assurez-vous que le moule à pain soit solidement installé dans l'appareil et que la palette de pétrissage soit fermement fixée sur l'arbre.
- Trop d'ingrédients secs. Assurez-vous que les ingrédients soient pesés avec précision et ajoutés dans le bon ordre. Utilisez une spatule en caoutchouc pour gratter les parois du moule pendant que l'appareil est en train de mélanger, afin de vous assurer que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut être nécessaire de gratter les côtés avec une spatule en caoutchouc.
- L'excès de farine peut être retiré du pain une fois qu'il est cuit et qu'il a refroidi. Ajouter de l'eau, une

cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte prenne la forme d'une boule.

Le pain ne lève pas ; le pain est court.

- Les ingrédients n'ont pas été pesés correctement ou la levure est inactive. Pesez les ingrédients avec précision. Vérifiez la date d'expiration de la levure et de la farine.
- Le couvercle se lève pendant les cycles.

L'appareil bipé et le symbole E00 apparaît sur le panneau de commande.

- Le moule à pain est trop froid. Laissez le moule atteindre la température ambiante.

L'appareil bipé et le symbole E01 apparaît sur le panneau de commande.

- Le moule à pain est trop chaud. Laissez le moule refroidir avant de l'utiliser.

L'appareil bipé et le symbole EEE apparaît sur le panneau de commande.

- La machine à pain a un problème. Veuillez contacter le service client.

L'appareil bipé et le symbole HHH apparaît sur le panneau de commande.

- La machine à pain a un problème. Veuillez contacter le service client.

Un cratère se forme sur le pain une fois cuit.

- La pâte a levé trop vite.
- Il y a trop de levure ou trop d'eau. Pesez les ingrédients avec précision. Diminuez légèrement la quantité de levure ou la quantité d'eau.
- Le programme choisi n'est pas adapté à la recette.

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 couleur de croûte plus sombre (programmes 1, 2, 4 ou 8 uniquement).

La couleur de la croûte est trop sombre.

- Il y a trop de sucre dans la recette. Diminuez légèrement la quantité de sucre.
- Sélectionnez une couleur de croûte plus claire (programmes 1, 2, 4 ou 8 uniquement).

La palette de pétrissage sort avec le pain.

Réglage « croûte plus épaisse » et une croûte sombre. Choisissez une croûte plus claire (Programmes 1, 2, 4, ou 8 seulement). • Le pain est trop chaud. Laissez le pain refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes

- Il n'est pas rare que la palette de pétrissage ressorte avec le pain. Une fois que le pain a refroidi, retirez la palette avec le crochet de la palette.

Le pain est déséquilibré.

- Il y a trop de levure ou trop d'eau. Pesez les ingrédients avec précision. Diminuez légèrement la quantité de levure ou la quantité d'eau.
- La palette de pétrissage pousse la pâte d'un côté avant que la pâte lève et que le pain cuise. Certains pains peuvent ne pas être uniformes, en particulier lorsque de la farine complète est utilisée.

Les pains ont des formes différentes.

- Cela dépend du type de pain. Les farines complètes ou les farines multi-graines sont plus denses par conséquent le pain peut être plus court qu'un pain fait avec de la farine blanche.

Le fond du pain est détrempé.

- Le pain est resté dans le moule à pain sur le réglage « Chaud » trop longtemps et il a absorbé l'humidité. Arrêtez le cycle « Chaud » en appuyant longuement sur Annuler. Retirez le pain du moule à pain en mettant des gants de cuisine.

Le pain est creux ou il y a des trous à l'intérieur.

- La pâte est trop humide, il y a trop de levure ou il n'y a pas de sel. Pesez les ingrédients avec précision. Diminuez légèrement la quantité de levure ou la quantité d'eau. Vérifiez la quantité de sel.
- L'eau est trop chaude.

Le pain n'est pas assez cuit ou collant.

- Il y a trop de liquide ; le cycle choisi n'est pas adapté. Diminuez la quantité de liquide et pesez

soigneusement les ingrédients. Assurez-vous que le programme choisi soit adapté à la recette.

Le pain s'écrase lorsqu'il est coupé.

- Le pain est trop chaud. Laisser le pain refroidir sur une grille avant de le couper.

Le pain a une texture lourde et épaisse.

- Il y a trop de farine, la farine est trop vieille. Essayez de mettre plus d'eau ou moins de farine.
- Il n'y a pas assez d'eau. Les pains faits avec de la farine complète ont une texture plus lourde.

La base du moule à pain est foncée ou est tachetée.

- Après le lavage au lave-vaisselle. Ceci est normal cela n'affectera pas le moule à pain

ÉLIMINATION DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE concernant les appareils électriques et électroniques, connue sous le nom de DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), qui fournit le cadre juridique en vigueur au sein de l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets des appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas ce produit dans la poubelle, veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.

LA RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UFESA E CI AUGURIAMO CHE IL FUNZIONAMENTO PRODOTTO SODDISFI LE SUE ASPETTATIVE

ATTENZIONE

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO CONSERVARE IN UN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

DESCRIZIONE

- A. Base
- B. Coperchio
- C. Finestra di visualizzazione
- D. Fori di ventilazione
- E. Camera di cottura
- F. Teglia per pane antiaderente
- G. Paletta da impasto
- H. Pannello di controllo

- 1. Menu
- 2. Colore crosta
- 3. Dimensione sfilatino
- 4. Timer
- 5. Preriscaldamento
- 6. Impasto
- 7. Reset
- 8. Lievitazione
- 9. Cottura
- 10. Riscaldamento
- 11. Fine
- 12. Annulla
- 13. On/Off
- 14. Pulsanti di selezione

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienze e conoscenze a condizione che vengano fornite loro adeguate supervisione e istruzione riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in un modo sicuro e che abbiano compreso i pericoli correlati. È vietato l'utilizzo ludico

dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Mantenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

I dispositivi non prevedono l'attivazione da parte di un timer esterno o sistema di controllo da distanza separato.

Scollegare il dispositivo quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere parti e di pulirlo.

Non immergere l'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.

Non superare le quantità massime di farina e agente lievitante indicate nelle ricette.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone altrettanto qualificate al fine di evitare pericoli.

Il dispositivo è progettato per un utilizzo a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'apparecchio è progettato per utilizzo domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali o industriali in alcuna circostanza. Qualsiasi utilizzo errato o maneggiamento improprio del prodotto renderà nulla la garanzia.

Prima di collegare il prodotto, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sull'etichetta del prodotto. Non utilizzare, collegare o scollegare il dispositivo alla rete con mani o piedi bagnati. Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione.

Il cavo di collegamento elettrico non deve essere attorcigliato o avvolto intorno al prodotto durante l'utilizzo. Non tirare il cavo di collegamento per scollegare o trasportare il prodotto.

Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di cortocircuito o danno e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire il dispositivo. Le riparazioni o gli interventi sul dispositivo possono essere effettuati soltanto da personale tecnico qualificato del servizio di assistenza tecnica ufficiale del marchio. Le riparazioni sul prodotto possono essere effettuate soltanto dal centro di assistenza tecnica ufficiale.

B&B TRENDS SL. declina ogni responsabilità per danni che possono verificarsi a persone, animali o cose, per la mancata osservanza di queste avvertenze

PANNELLO DI CONTROLLO

MENU

Premere il pulsante "Menu" per selezionare il programma desiderato. Sullo schermo viene mostrato il numero del programma corrispondente.

COLORE CROSTA

Premere il pulsante COLORE CROSTA per spostare la freccia sulla modalità desiderata: CROSTA Chiara, Media, Scura o Rapida. Il colore della crosta è un'opzione nei cicli 1, 2, 4 e 8.

DIMENSIONE SFILATINO

Premere il pulsante DIMENSIONE SFILATINO per spostare la freccia sulla dimensione dello sfilatino da 1,0 LB, 1,5 LB o 2,0 LB. La dimensione dello sfilatino è un'opzione nei programmi 1, 2, 4 e 8.

TIMER RITARDO

Utilizzare la funzione Timer ritardo per avviare la macchina per il pane in un secondo momento. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per aumentare il tempo del ciclo mostrato nello schermo. Aggiungere fino a 15 ore inclusi il tempo di ritardo e il ciclo di preparazione del pane.

NOTE:

- Impostare il Timer di ritardo dopo aver selezionato Programma, Dimensione sfilatino e Colore crosta.
- I cicli Base, Francese, Integrale e Dolce hanno una funzione di ritardo.
- Non utilizzare la funzione timer con ricette che includono latticini o altri ingredienti come uova, latte, panna o formaggio.

PULSANTE ON/OFF

Premere una volta il pulsante per avviare un programma. Verrà emesso un breve segnale acustico, la colonna nello schermo del tempo inizierà a lampeggiare, e inizierà il ciclo.

Per annullare un programma, tenere premuto il pulsante Annulla.

PROGRAMMI

1. Base

Per pane bianco e misto principalmente a base di farina per pane base.

2. Francese

Per pane leggero a base di fior di farina. Generalmente, questo pane è soffice con la crosta croccante. Non è una modalità adatta a ricette che prevedono burro, margarina o latte.

3. Senza glutine

Per pane e miscele senza glutine.

4. Integrale

Per pane con varietà di farina pesanti che richiedono una fase di impasto e lievitazione più lunga (farina di grano integrale, farina di segale). Il pane sarà compatto e pesante.

5. Express 750 g

Per impastare, far lievitare e cuocere uno sfilatino da 750 g in

1 ora e 20 minuti usando un lievito istantaneo. Lo sfilatino sarà più piccolo e ruvido di quello preparato con il ciclo Base.

6. Express 1000 g

Come Express 750 g, impiega però 1 ora e 55 minuti e prepara uno sfilatino da 1000 g.

7. Pane rapido

Per impastare, far lievitare e cuocere uno sfilatino in meno tempo di quello necessario per il pane base.

Consiglio: Utilizzare una spatola di gomma per raschiare i lati della teglia mentre la macchina per il pane sta miscelando per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano amalgamati.

8. Dolce

Per pane con additivi come succhi di frutta, granella di cocco, uva passa, frutta essiccata, cioccolato o zucchero aggiunto. Per una fase di lievitazione più lunga, il pane sarà chiaro e leggero.

9. Impasto

Questo ciclo prepara l'impasto con lievito per cuocere panini, crosta della pizza, ecc. in un forno tradizionale. Non vi è cottura in questo programma.

10. Torta

Per impastare, far lievitare e cuocere ma con l'aiuto della soda o del lievito in polvere.

11. Marmellata

Per preparare marmellate con frutta fresca.

12. Lievitazione

Utilizzare per far lievitare impasti seguendo le indicazioni delle ricette o le indicazioni del metodo rapido sulle confezioni dell'impasto per pane congelato. Il tempo di lievitazione può essere impostato fino a 6 ore.

13. Cottura

Dopo l'utilizzo del ciclo di lievitazione, il pane può essere infornato con questo ciclo oppure si può utilizzarlo quando è necessaria una cottura aggiuntiva del pane perché lo sfilatino è troppo chiaro o crudo all'interno. Non vi è impasto o tempo di riposo.

14. Impasto artigianale

Questo ciclo permette di preparare impasto artigianale, che può poi essere sagomato e cotto in forno. Gli ingredienti devono essere freddi in quanto questo ciclo prevede un lungo tempo di lievitazione per sviluppare aromi e consistenze dell'impasto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- Controllare che non vi siano parti mancanti o danneggiate.
 - Pulire tutte le parti secondo la sezione Cura e pulizia.
 - Impostare la macchina per il pane in modalità Cottura e accenderla da vuota per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare l'unità e pulire di nuovo tutte le parti staccate. Il dispositivo potrebbe emettere del fumo e/o produrre odori quando lo si spegne per la prima volta. È normale e non succederà più dopo il secondo utilizzo. Assicurarsi che il dispositivo sia sufficientemente ventilato.
 - Asciugare accuratamente tutte le parti. Il dispositivo è ora pronto all'uso.
1. Posizionare la teglia per pane sulla base e assicurarsi che sia incastrata saldamente in posizione girandola in senso orario.
 2. Spingere la paletta da impasto sull'albero di azionamento all'interno della teglia per pane.
- Pericolo caduta oggetti.** La macchina per il pane può tremare e spostarsi durante il ciclo di impasto. Posizionarla sempre al centro del bancone, lontano dai bordi.
3. Aggiungere ingredienti alla teglia per pane nell'ordine indicato nella ricetta. Innanzitutto, aggiungere i liquidi, lo zucchero e il sale; poi la farina; infine il lievito. NOTA: Assicurarsi che il lievito non entri a contatto con il sale o con i liquidi.
 4. Collegare alla presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e lo schermo mostrerà di default il Programma 1.
 5. Premere il pulsante MENU finché non viene mostrato il programma desiderato.
 6. Premere il pulsante DIMENSIONE SFILATINO per spostare la freccia sulla dimensione dello sfilatino da 500 o 1000 g. (La dimensione dello sfilatino è un'opzione nei programmi 1, 2, 4 e 8.)

7. Premere il pulsante COLORE CROSTA per spostare la freccia sulla modalità desiderata: Chiara, Media, Scura o Rapida. (Il colore della crosta è un'opzione nei programmi 1, 2, 4 e 8.)

8. Volendo è possibile impostare il TIMER RITARDO con ▲ oppure ▼ le frecce. (La funzione di ritardo è disponibile nei Programmi 1, 2, 4 e 8 per un totale di 15 ore.)

NOTA: Non utilizzare questa funzione quando si utilizzano latticini, uova, ecc.

9. Premere il pulsante ON/OFF per iniziare il ciclo. La macchina per il pane emetterà un segnale acustico e il simbolo “.” sullo schermo digitale inizierà a lampeggiare per segnalare che il timer

sta scorrendo. La paletta da impasto inizierà a miscelare gli ingredienti. Se il Timer ritardo è stato attivato, la paletta di impasto non miscelerà gli ingredienti fino a che non si imposta l'inizio del ciclo.

10. Per aggiunte (frutta secca, uva passa), la macchina emetterà 12 segnali acustici. Aprire il coperchio e versare le aggiunte.

11. Una volta completato il ciclo Cottura, la macchina emetterà 10 segnali acustici e passerà in modalità Riscaldamento per 1 ora.

12. Per interrompere la macchina, tenere premuto il pulsante Annulla fino al segnale acustico. La modalità Riscaldamento terminerà. Scollegare il cavo quindi aprire il coperchio utilizzando presine. Alla fine del ciclo Riscaldamento, la macchina per il pane emetterà 10 segnali acustici.

13. Lasciar raffreddare un po' la teglia per pane prima di rimuovere il pane. Utilizzando presine, sollevare attentamente sul manico e girare la teglia per pane in senso antiorario; poi rimuovere la teglia dalla macchina per il pane.

14. Utilizzando presine, capovolgere la teglia per pane (con il manico della teglia per pane ripiegato) su una gratella da raffreddamento o pulire la superficie di cottura e scuoterla delicatamente per far cadere il pane. Utilizzare una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dalla teglia per pane.

15. Se la paletta da impasto rimane all'interno del pane, estrarla facendo delicatamente leva con il gancio della paletta. Scollegare al termine dell'uso.

NOTA: Conservare il pane avanzato in una busta di plastica sigillata per un massimo di tre giorni a temperatura ambiente. Per conservarlo per più tempo, riporre la busta di plastica sigillata in frigorifero per un massimo di 10 giorni.

Quando si aggiungono gli ingredienti, è necessario seguire questo ordine:

PRIMA: Ingredienti liquidi

IN SEGUITO: Ingredienti secchi (zucchero, sale, grasso, farina)

INFINE: Lievito. DEVE essere separato dagli ingredienti umidi



TEMPI PER I PROGRAMMI

Ciascuno ciclo della macchina per il pane richiede tempi diversi per le fasi di impasto, lievitazione e/o cottura. La tabella seguente mostra i minuti necessari per ciascuna fase per i programmi specifici

NOTA: Il tempo totale è la somma di tutte queste fasi. Non include il tempo di avvio ritardato.

Modalità	Tipo	Crosta	Dimensione	Tempo di impasto e riposo	Cottura	Totale
1	Base	Chiara	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Media	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Scura	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Rapida	500 g	1:24	50 min	2:14
			750 g	1:24	55 min	2:19
			1000 g	1:24	60 min	2:24
2	Francese	Chiara	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Media	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Scura	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Rapida	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Senza glutine	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Integrale	Chiara	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Media	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Scura	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Rapida	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	Express 750 g	—	—	0:32	48 min	1:20
6	Express 1000 g	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Pane rapido	—	—	0:10	105 min	1:55

Modalità	Tipo	Crosta	Dimensione	Tempo di impasto e riposo	Cottura	Totale
8	Dolce	Chiara	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Media	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Scura	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Rapida	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35
9	Impasto	—	—	1:30	—	1:30
10	Torta	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Marmellata	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Lievitazione	—	—	1:00	—	1:00
13	Cottura	—	—	—	60 min	1:00
14	Impasto artigianale	—	—	5:05	—	5:05

RICETTE

Base

INGREDIENTI	Sflatino da 500 g	Sflatino da 750 g	Sflatino da 1000 g
Acqua	200 ml	280 ml	350 ml
Latte in polvere	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiai
Olio	1+1/2 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina per pane	2 tazze	3 tazze	4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Francese

INGREDIENTI	Sfilatino da 500 g	Sfilatino da 750 g	Sfilatino da 1000 g
Acqua	200 ml	280 ml	280 ml
Succo di limone	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Olio	1 cucchiaio	1+1/2 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1+1/2 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1-1/2 cucchiaino	1-1/2 cucchiaino
Farina per pane	2 tazze	3 tazze	3 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Senza glutine

INGREDIENTI	Sfilatino da 1000 g
Acqua	310 ml
Uova	3
Olio	3 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini
Sale	1+1/2 cucchiaino
Gomma di xantano	1 cucchiaio
Aceto	1 cucchiaino
Farina mista	450 g
Lievito secco attivo	1+1/2 cucchiaino

Integrale

INGREDIENTI	Sfilatino da 500 g	Sfilatino da 750 g	Sfilatino da 1000 g
Acqua	210 ml	290 ml	360 ml
Farina integrale	1/4 tazza	3/4 tazza	1 tazza
Olio	1+1/2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina per pane	2 tazze	3 tazze	3 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Express 750 g ed Express 1000 g

INGREDIENTI	Sfilatino da 750 g	Sfilatino da 1000 g
Acqua	290 ml	370 ml
Uova	1	1
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina per pane	3 tazze	4 tazze
Latte in polvere	3 cucchiaini	3 cucchiaini
Lievito	4 cucchiaini	4 cucchiaini

Pane rapido

INGREDIENTI	
Acqua	350 ml
Uova	1
Latte in polvere	2 cucchiaini
Olio	3 cucchiaini
Zucchero	3/4 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Farina per pane	3+1/2 tazze
Lievito	3 cucchiaini

Dolce

INGREDIENTI	Sfilatino da 500 g	Sfilatino da 750 g	Sfilatino da 1000 g
Acqua	200 ml	280 ml	350 ml
Latte in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Olio	1+1/2 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	30 g	40 g	60 g
Sale	1/2 cucchiaino	3/4 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina per pane	2 tazze	3 tazze	4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Impasto

INGREDIENTI	
Acqua	350 ml
Uova	1
Latte in polvere	2 cucchiaini
Olio	3 cucchiaini
Zucchero	3/4 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Farina per pane	3+1/2 tazze
Lievito	3 cucchiaini

Torta 500 g

INGREDIENTI	
Latte	30 g
Burro fuso	60 g
Uova	3
Zucchero	100 g
Sale	¼ cucchiaino
Farina per dolci	180 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino
Vanillina	1 cucchiaino

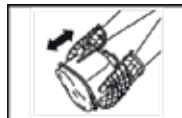
Marmellata

INGREDIENTI	Marmellata di arance	Marmellata di fragole
Arance/fragole	3	1+1/2 tazza
Succo di limone	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 tazza	1 tazza
Gomma di xantano	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane artigianale

INGREDIENTI	Sflatino da 500 g	Sflatino da 750 g	Sflatino da 1000 g
Acqua	200 ml	280 ml	350 ml
Latte in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Sale	½ cucchiaino	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
Olio	1+1/2 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina per pane	2 tazze	3 tazze	4 tazze
Lievito	1/4 cucchiaino	1/4 cucchiaino	1/4 cucchiaino

Ci sono tanti modi per personalizzare le ricette originali. Gli ingredienti possono variare a seconda dei gusti personali!



Rimuovere il pane

La teglia per pane e la camera di cottura saranno caldi, pertanto devono essere utilizzate presine. Utilizzando il manico, sollevare la teglia dalla camera di cottura. Scuotere con cautela il pane capovolto finché per far cadere lo sflatino dalla teglia per pane. Lasciarlo raffreddare su una gratella per 10 minuti prima di affettarlo. Utilizzare il gancio della paletta per rimuoverla dal pane.

Quando la cottura è completa, l'unità passerà in modalità Riscaldamento per massimo 1 ora. Tenere premuto il pulsante Annulla per terminare il ciclo prima di rimuovere la teglia per pane.

Affettare

Lasciar raffreddare per 10 minuti e affettare con un coltello da pane.

Conservare il pane fatto in casa

Il pane fatto in casa andrebbe consumato appena sfornato. Per conservarlo, avvolgere lo sflatino nell'alluminio o in una busta di plastica per conservarne la freschezza. Il pane può venire congelato per un periodo fino a 6 mesi.

CURA E PULIZIA

Pericolo shock elettrico.

Scolligare l'alimentazione prima di pulirlo. Non immergere il cavo, la spina o l'alloggiamento in alcun liquido. Lasciar raffreddare completamente la macchina per il pane prima di pulirla.

1. Per pulire la paletta da impasto: Se la paletta da impasto risulta difficile da rimuovere dalla teglia per pane, aggiungere acqua sul fondo della teglia e lasciarla in ammollo per 1 ora massimo. Strofinare con cautela la paletta con un panno umido. La paletta da impasto può essere lavata in lavastoviglie.

2. Per pulire la teglia per pane: Utilizzando il manico, sollevare la teglia dalla camera di cottura. Strofinare la teglia per pane all'interno e all'esterno con un panno umido. Non utilizzare agenti abrasivi per

proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia per il pane deve essere completamente asciutta prima dell'installazione.

NOTA: La teglia per pane, la paletta da impasto, il contenitore di misurazione, il cucchiaino e il gancio della paletta possono essere lavati in lavastoviglie. L'esterno della teglia per pane e la base potrebbero scolorirsi. È normale.

3. Per pulire l'alloggiamento e il coperchio superiore: Dopo l'uso, scollegare l'unità e lasciarla raffreddare. Utilizzare un panno umido per strofinare il coperchio, l'alloggiamento, la camera di cottura e l'interno della finestra di visualizzazione. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire in quanto possono rovinare la superficie lucida. Non immergere mai in acqua l'alloggiamento per pulirlo.

4. Prima di riporre la macchina per il pane, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio superiore sia chiuso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Odore cattivo o di bruciato.

- La farina o altri ingredienti si sono riversati nella camera di cottura. Interrompere la macchina per il pane e lasciarla raffreddare completamente. Rimuovere la farina in eccesso, ecc. dalla camera di cottura con carta assorbente.

CONSIGLIO: Misurare gli ingredienti sul bancone, aggiungerli alla teglia per pane prima dell'inserimento nella macchina.

Gli ingredienti non si amalgamano; il motore fa rumore mentre gira.

- La teglia per pane o la paletta da impasto potrebbero non essere installate correttamente. Assicurarsi che la paletta da impasto sia posizionata completamente sull'albero.
- Troppi ingredienti. Misurare accuratamente gli ingredienti.

La finestra è appannata o coperta di condensa.

- Potrebbe succedere durante i cicli di miscelazione o lievitazione. La condensa di solito scompare durante il ciclo di cottura. Pulire bene la finestra in entrambi gli usi.

La paletta da impasto fuoriesce con il pane.

- Modalità crosta più spessa con crosta scura. Scegliere una crosta più chiara (soltanto Programmi 1, 2, 4 od 8).
- Non è raro che la paletta da impasto fuoriesca insieme allo sflatino. Quando lo sflatino raffredda, rimuovere la paletta con il gancio della paletta.

Il pane lievita troppo o fa alzare il coperchio.

- Ingredienti misurati non correttamente (troppo lievito, troppa farina). Misurare accuratamente tutti gli ingredienti e assicurarsi che siano stati aggiunti zucchero.
- Paletta da impasto non nella teglia per pane. Controllare l'installazione della paletta da impasto.
- Sale non aggiunto.
- Provare a diminuire la quantità di lievito di 1/4 cucchiaino (1,3 ml).

L'impasto non si amalgama uniformemente; la farina e gli altri ingredienti si accumulano ai lati della teglia; lo sflatino è coperto di farina.

- La teglia per pane o la paletta da impasto potrebbero non essere installate correttamente. Assicurarsi che la teglia per pane sia inserita in modo corretto nell'unità e che la paletta da impasto sia salda sull'albero.
- Troppi ingredienti secchi. Assicurarsi che gli ingredienti siano misurati accuratamente e aggiunti nell'ordine corretto. Utilizzare una spatola di gomma per raschiare i lati della teglia mentre la macchina per il pane sta miscelando per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano amalgamati.
- L'impasto senza glutine è generalmente molto bagnato. Potrebbe essere di aiuto raschiare i lati con una spatola di gomma.
- La farina in eccesso può essere rimossa dallo sflatino una volta cotto e raffreddato. Aggiungere l'acqua un cucchiaino alla volta, finché non si forma una sfera di impasto.

Il pane non lievita; lo sflatino è corto.

- Misurazione imprecisa di ingredienti o lievito inattivo. Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Controllare la data di scadenza del lievito e della farina.
- Sollevare il coperchio durante i cicli.

Segnale acustico ed EOO sul pannello di controllo.

- La teglia per pane è troppo fredda. Lasciare che la teglia raggiunga la temperatura ambiente.

Segnale acustico ed E01 sul pannello di controllo.

- La teglia per pane è troppo calda. Lasciar raffreddare la teglia prima di utilizzarla.

Segnale acustico ed EEE sul pannello di controllo.

- La macchina per il pane ha un problema. Chiamare l'Assistenza clienti.

Segnale acustico e HHH sul pannello di controllo.

- La macchina per il pane ha un problema. Chiamare l'Assistenza clienti.

Il pane ha un cratere al centro dello sflatino dopo la cottura.

- L'impasto è lievitato troppo velocemente.
- Troppo lievito o troppa acqua. Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di lievito o di acqua.
- Programma errato scelto per la ricetta.

Il colore della crosta è troppo chiaro.

- Coperchio aperto durante la cottura. Non aprire il coperchio durante la cottura.
- Selezionare un'opzione di colore crosta più scuro (soltanto Programmi 1, 2, 4 od 8).

Il colore della crosta è troppo scuro.

- Troppo zucchero nella ricetta. Diminuire leggermente la quantità di zucchero.
- Selezionare un'opzione di colore crosta più chiaro (soltanto Programmi 1, 2, 4 od 8).

La paletta da impasto fuoriesce con il pane.

Modalità crosta più spessa con crosta scura. Scegliere una crosta più chiara (Programmi • Il pane è troppo caldo. Lasciarlo raffreddare su una gratella per 15-30 minuti 1, 2, 4 od 8 soltanto).

- Non è raro che la paletta da impasto fuoriesca insieme allo sflatino. Quando lo sflatino raffredda, rimuovere la paletta con il gancio della paletta.

Lo sflatino ha una forma irregolare.

- Troppo lievito o troppa acqua. Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di lievito o di acqua.
- La paletta da impasto spinge l'impasto su un lato prima della lievitazione e della cottura. Alcuni sflatini potrebbero non avere una forma regolare, in particolare con farina integrale.

Gli sflatini preparati hanno forme diverse.

- Varia a seconda del tipo di pane. Quello integrale o multicereali è più denso e potrebbe risultare più corto di quello bianco con farina normale.

La base dello sflatino è molle.

- Il pane è rimasto nella teglia per pane in modalità Riscaldamento troppo a lungo e ha assorbito umidità. Terminare la modalità Riscaldamento tenendo premuto Annulla. Rimuovere il pane dalla teglia utilizzando presine.

Il pane è cavo o ha fori all'interno.

- Impasto troppo umido, troppo lievito, mancanza di sale. Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Diminuire leggermente la quantità di lievito o di acqua. Controllare le quantità di sale.
- Acqua troppo calda.

Pane pastoso non cotto o appiccicoso

- Troppo liquido; scelto un ciclo errato. Diminuire la quantità di liquidi e misurare accuratamente gli ingredienti. Controllare il programma scelto per la ricetta.

Il pane si sbriciola quando viene affettato.

- Il pane è troppo caldo. Lasciarlo raffreddare su una gratella prima di affettarlo.

Il pane ha una consistenza pesante e spessa.

- Troppa farina, farina vecchia. Provare ad aumentare la quantità di acqua o a diminuire quella di farina.
- Non abbastanza acqua. Il pane integrale ha una consistenza più pesante.

La base della teglia per pane si è scurita o è macchiata.

- Dopo lavaggio in lavastoviglie. È normale e non influenzerà negativamente la teglia per pane

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), fornisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il prodotto nel bidone della spazzatura ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

DEUTSCHLAND

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNHINWEIS

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

BESCHREIBUNG

- A. Basis
- B. Deckel
- C. Sichtfenster
- D. Belüftungsöffnungen
- E. Backkammer
- F. Antihaft-Brottopf
- G. Knetpaddel
- H. Bedienfeld

- 1. Menü
- 2. Krustenfarbe
- 3. Laibgröße
- 4. Timer
- 5. Vorheizen
- 6. Kneten
- 7. Reset
- 8. Aufgehen
- 9. Backen
- 10. Wärmen
- 11. Ende
- 12. Abbrechen
- 13. Ein/Aus
- 14. Auswahl Tasten

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern

vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angegebenen Höchstmengen an Mehl und Backtriebmittel.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel ausgelegt.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch verwendet werden. Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen bedient, angeschlossen oder vom Stromnetz getrennt werden. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen und benutzen Sie es nicht zum Tragen des Geräts.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen. Reparaturen an diesem Produkt dürfen nur von einem autorisierten technischen Kundendienstzentrum durchgeführt werden.

B&B TRENDS SL. übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

BEDIENFELD

MENÜ

Drücken Sie die MENÜ-Taste, um das gewünschte Programm auszuwählen. Die entsprechende Programm-Nr. wird auf dem Display angezeigt.

KRUSTENFARBE

Drücken Sie die KRUSTENFARBE-Taste, um den Pfeil auf die gewünschte Einstellung zu bringen: Hell, mittel, dunkel oder Schnelle KRUSTE. Die Krustenfarbe ist eine Option im Zyklus 1, 2, 4 und 8.

LAIBGRÖSSE

Drücken Sie die Taste LAIBGRÖSSE, um den Pfeil auf 1.0LB, 1.5LB oder 2.0LB zu bewegen. Die Laibgröße ist eine Option in den Programmen 1, 2, 4 und 8.

VERZÖGERUNGSTIMER

Mit dem Verzögerungstimer können Sie den Brotbackautomat auf den Start zu einem späteren Zeitpunkt einstellen. Betätigen Sie die Taste ▲ und ▼, um die auf dem Display gezeigte Zykluszeit zu steigern. Sie können einschließlich Verzögerungszeit und Brotbackzyklus bis zu 15 Stunden hinzufügen.

HINWEISE:

- Stellen Sie die Verzögerungszeit erst nach Auswahl von Programm, Laibgröße und Krustenfarbe ein.
- Die Zyklen Basic, Französisch, Vollkorn und Süß beinhalten eine Verzögerungsfunktion.
- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten, die Milchprodukte oder andere verderbliche Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

EIN-/AUS-TASTE

Drücken Sie diese Taste einmal, um das jeweilige Programm zu starten. Es ertönt ein kurzer Piepton, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken, und der Zyklus beginnt.

Zum Abbrechen eines Programms halten Sie die Taste Abbrechen gedrückt.

PROGRAMME

1. Basic

Für Weiß- und Mischbrote, die hauptsächlich aus Grundbrotmehl bestehen.

2. Französisch

Für leichte Brote aus Feinmehl. Diese Art Brot ist normalerweise luftig mit knuspriger Kruste. Dies ist keine geeignete Einstellung für Rezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

3. Glutenfrei

Für glutenfreie Brote und Mischungen.

4. Vollkorn

Für Brote mit schweren Mehlsorten, die eine längere Knet- und Aufgeh-Phase erfordern (Vollkornmehl, Roggenmehl). Das Brot wird kompakter und schwerer sein.

5. 750 g Express

Das Kneten, Aufgehen und Backen eines 750-g-Laibes erfolgt in

1 Stunde und 20 Minuten unter Verwendung schnell aufgehender Hefe. Der Laib wird kleiner und rauer sein als beim Backen mit dem Basic-Zyklus.

6. 1000 g Express

Wie 750 g Express, dauert jedoch 1 Stunde und 55 Minuten und ergibt ein 1000-g-Laib.

7. Schnell-Brot

Kneten, Aufgehen und Backen eines Laib Brots in kürzerer Zeit als für einfaches Brot.

Tipp: Streichen Sie mit einem Gummispatel die Seiten des Backraums ab, während die Maschine das Brot knetet, um sicherzustellen, dass alle Zutaten vermisch werden.

8. Süß

Für Brote mit Zusätzen wie Fruchtsaft, geriebener Kokosnuss, Rosinen, Trockenfrüchte, Schokolade oder Zucker. Aufgrund einer längeren Aufgeh-Phase wird das Brot leicht und luftig.

9. Teig

Dieser Zyklus bereitet Hefeteig für Brötchen, Pizzabasen usw. vor, die danach in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden. Dieses Programm hat keine Back-Phase.

10. Kuchen

Ein Programm zum Kneten, Aufgehen und Backen, jedoch mit Hilfe von Soda oder Backpulver.

11. Marmelade

Zur Marmeladenherstellung mit frischen Früchten.

12. Aufgehen

Zum Aufgehenlassen von Teig nach Rezept oder Zeitangaben auf Packungen mit gefrorenem Brotteig. Die Aufgehzeit kann auf bis zu 6 Stunden eingestellt werden.

13. Backen

Nach dem Aufgehyklus kann das Brot mit diesem Zyklus gebacken werden oder er kann auch genutzt werden, wenn ein Brot mehr gebacken werden muss, weil der Laib nicht durchgebacken ist. Es wird weder geknetet noch gerührt.

14. Handwerklicher Teig

Dieser Zyklus dient der Herstellung von handwerklichem Teig, der dann geformt und in einem Ofen gebacken wird. Die Zutaten sollten kühl sein, da dieser Zyklus eine lange kühle Aufgehphase enthält, damit sich Aroma und Textur des Teigs gut entwickeln.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Prüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.
- Reinigen Sie alle Teile gemäß dem Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Stellen Sie die Brotbackmaschine auf Backen und backen Sie leer etwa

10 Minuten lang. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie alle Teile erneut. Das Gerät kann etwas Rauch und/oder Geruch abgeben, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Dies ist normal und klingt nach dem ersten oder zweiten Gebrauch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

1. Stellen Sie den Brottopf auf die Basis und vergewissern Sie sich, dass er durch Drehen im Uhrzeigersinn fest verriegelt ist.

2. Stecken Sie das Knetpaddel auf die Antriebswelle im Brottopf.

Gefahr durch herabfallende Gegenstände. Der Brotbackautomat kann während des Knetvorgangs wackeln und wandern. Positionieren Sie ihn immer in der Mitte des Tisches, so weit wie möglich vom Rand entfernt.

3. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Brottopf ein. Zuerst die Flüssigkeiten, Zucker und Salz, dann Mehl und zuletzt die Hefe. **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt.

4. Stecken Sie den Stecker ein. Es ertönt ein Piepton und die Anzeige zeigt standardmäßig Programm 1 an.

5. Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

6. Drücken Sie die Taste LAIBGRÖSSE, um den Pfeil auf 500 oder 1000 g zu bewegen. (Die Laibgröße ist eine Option in den Programmen 1, 2, 4 und 8.)

7. Drücken Sie die KRUSTENFARBE-Taste, um den Pfeil in die gewünschte Stellung zu bringen: Hell, mittel, dunkel oder schnell. (Die Krustenfarbe ist eine Option in den Programmen 1, 2, 4 und 8.)

8. Falls gewünscht, stellen Sie den VERZÖGERUNGSTIMER mit ▲ oder den Pfeilen ▼ ein. (Die Verzögerungsfunktion ist in den Programmen 1, 2, 4 und 8 für bis zu 15 Stunden verfügbar).

HINWEIS: Verwenden Sie diese Funktion nicht mit Milchprodukten, Eiern usw.

9. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Zyklus zu beginnen. Der Brotbackautomat piept einmal, und das "." in der Digitalanzeige beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass der Timer jetzt herunterzählt. Das Knetpaddel beginnt, Ihre Zutaten zu mischen. Wenn der Verzögerungs-Timer aktiviert wurde, mischt das Knetpaddel die Zutaten erst, wenn der Zyklus beginnt.

10. Zum Hinzufügen von Zutaten (Nüsse, Rosinen) piept die Maschine 12 Mal. Öffnen Sie dann den Deckel und füllen Sie Ihre Zugaben ein.

11. Nach Abschluss des Backzyklus piept die Maschine 10 Mal und schaltet für 1 Stunde auf die Wärmephase.

12. Um die Maschine zu stoppen, halten Sie die Abbrechen-Taste gedrückt, bis ein Piepton ertönt. Die Wärmephase wird damit aufgehoben. Ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie erst dann den Deckel mit Ofenhandschuhen. Am Ende der Wärmephase piept der Brotbackautomat 10 Mal.

13. Lassen Sie den Brottopf etwas abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Heben Sie mit Ofenhandschuhen den Brottopf vorsichtig am Griff an und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn; ziehen Sie den Topf dann aus der Brotbackmaschine heraus.

14. Drehen Sie den Brottopf mit Ofenhandschuhen auf den Kopf (mit heruntergeklapptem Griff) auf ein Drahtkühlgestell oder eine saubere Kochfläche und schütteln Sie ihn vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen Antihaft-Spatel, um die Brotränder vorsichtig vom Brottopf zu lösen.

15. Wenn das Knetpaddel im Brot verbleibt, heben Sie es vorsichtig mit dem Schaufelhaken heraus. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

HINWEIS: Bewahren Sie restliches Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bis zu drei Tage bei Raumtemperatur auf. Für eine längere Aufbewahrung geben Sie das Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bis zu 10 Tage in den Kühlschrank.

Beim Hinzufügen der Zutaten sollten Sie folgende Reihenfolge einhalten:

ZUERST: Flüssige Zutaten

ZWEITENS: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Backfett, Mehl)

ZULETZT: Hefe. Die Hefe darf NICHT mit feuchten Zutaten in Kontakt kommen



Programm-Zeitplan

In jedem der Zyklen des Brotbackautomaten wird dem Kneten, Aufgehen und/oder Backen unterschiedlich viel Zeit gewidmet. Die nachstehende Tabelle zeigt, wie viele Minuten jede Phase des jeweiligen Programms dauert. **HINWEIS:** Die Gesamtzeit ist die Summe dieser Phasen. Sie enthält keine verzögerte Startzeit.

Einstellung	Typ	Kruste	Größe	Knet- und Ruhezeit	Backen	Gesamt
1	Basic	Leicht	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Mittel	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Dunkel	500 g	2:35	50 min	3:25
			750 g	2:35	55 min	3:30
			1000 g	2:35	60 min	3:35
		Schnell	500 g	1:24	50 min	2:14
			750 g	1:24	55 min	2:19
			1000 g	1:24	60 min	2:24
2	Französisch	Leicht	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Mittel	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Dunkel	500 g	3:15	55 min	4:10
			750 g	3:15	60 min	4:15
			1000 g	3:15	65 min	4:20
		Schnell	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
3	Glutenfrei	—	—	1:35	70 min	2:45
4	Vollkorn	Leicht	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Mittel	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Dunkel	500 g	3:10	55 min	4:05
			750 g	3:10	60 min	4:10
			1000 g	3:10	65 min	4:15
		Schnell	500 g	1:40	55 min	2:35
			750 g	1:40	60 min	2:40
			1000 g	1:40	65 min	2:45
5	750 g Express	—	—	0:32	48 min	1:20
6	1000 g Express	—	—	1:00	55 min	1:55
7	Schnell-Brot	—	—	0:10	105 min	1:55

Ajuste	Tipo	Corteza	Tamaño	Tiempo de amasado y reposo	Hornear	Total
8	Süß	Leicht	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Mittel	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Dunkel	500 g	1:55	50 min	2:45
			750 g	1:55	55 min	2:50
			1000 g	1:55	60 min	2:55
		Schnell	500 g	1:35	50 min	2:25
			750 g	1:35	55 min	2:30
			1000 g	1:35	60 min	2:35
9	Teig	—	—	1:30	—	1:30
10	Kuchen	—	—	0:05	45 min	0:50
11	Marmelade	—	—	0:15	50 min	1:05
12	Aufgehen	—	—	1:00	—	1:00
13	Backen	—	—	—	60 min	1:00
14	Handwerklicher Teig	—	—	5:05	—	5:05

REZEPTE

Basic

ZUTATEN	500 g-Laib	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	200 ml	280 ml	350 ml
Milchpulver	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Öl	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Brotmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Französisch

ZUTATEN	500 g-Laib	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	200 ml	280 ml	350 ml
Zitronensaft	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Öl	1 Esslöffel	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1-1/2 Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Glutenfrei

ZUTATEN	1000 g-Laib
Wasser	310 ml
Eier	3
Öl	3 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Xanthan-Gummi	1 Esslöffel
Essig	1 Teelöffel
Gemischtes Mehl	450 g
Aktive Trockenhefe	1+1/2 Teelöffel

Vollkorn

ZUTATEN	500 g-Laib	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	210 ml	290 ml	360 ml
Vollkornmehl	¼ Tasse	¾ Tasse	1 Tasse
Öl	1+ 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	2 Tassen	3 Tassen	3 Tassen
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

750 g Express und 1000 g Express

ZUTATEN	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	290 ml	370 ml
Eier	1	1
Öl	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	3 Tassen	4 Tassen
Milchpulver	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Hefe	4 Teelöffel	4 Teelöffel

Schnell-Brot

ZUTATEN	
Wasser	350 ml
Eier	1
Milchpulver	2 Esslöffel
Öl	3 Esslöffel
Zucker	3/4 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Brotmehl	3+1/2 Tassen
Hefe	3 Teelöffel

Süß

ZUTATEN	500 g-Laib	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	200 ml	280 ml	350 ml
Milchpulver	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Öl	1+ 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	30 g	40 g	60 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Brotmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Teig

ZUTATEN	
Wasser	350 ml
Eier	1
Milchpulver	2 Esslöffel
Öl	3 Esslöffel
Zucker	3/4 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Brotmehl	3+1/2 Tassen
Hefe	3 Teelöffel

Kuchen 500 g

ZUTATEN	
Milch	30 g
Geschmolzener Butter	60 g
Eier	3
Zucker	100 g
Salz	¼ Teelöffel
Kuchenmehl	180 g
Backpulver	1 Teelöffel
Natriumbikarbonat	1/2 Teelöffel
Vanillepulver	1 Teelöffel

Marmelade

ZUTATEN	Orangemarmelade	Erdbeermarmelade
Orangen/Erdbeeren	3	1+1/2 Tassen
Zitronensaft	2 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Tasse	1 Tasse
Xanthan-Gummi	1 Esslöffel	1 Esslöffel

Bauernbrot

ZUTATEN	500 g-Laib	750 g-Laib	1000 g-Laib
Wasser	200 ml	280 ml	350 ml
Milchpulver	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	½ Teelöffel	¾ Teelöffel	1 Teelöffel
Öl	1+1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Brotmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1/4 Teelöffel	1/4 Teelöffel	1/4 Teelöffel

Nur zu, wagen Sie es, Originalrezepte nach Wunsch anzupassen. Die Zutaten können dann je nach Geschmack variieren!

Das Brot herausnehmen

Der Brottopf und die Backkammer werden heiß sein, so dass Sie Ofenhandschuhe verwenden sollten. Heben Sie den Topf mit dem Griff aus der Backkammer.

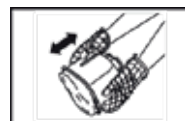
Schütteln Sie den Topf vorsichtig auf den Kopf, bis der Laib herausfällt.

Lassen Sie es 10 Minuten auf einem Drahtgestell abkühlen, bevor Sie es schneiden.

Verwenden Sie den Paddelhaken, um das Paddel vom Brot zu entfernen.

Wenn das Backen abgeschlossen ist, schaltet das Gerät für

bis zu 1 Stunde auf Wärmen. Drücken und halten Sie die Taste Abbrechen, um diesen Zyklus zu beenden, bevor Sie den Brottopf entfernen.



Schneiden

Lassen Sie das Brot 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden.

Aufbewahrung von selbstgebackenem Brot

Frisch gebackenes Brot ist am besten, wenn es so schnell wie möglich verzehrt wird. Zur Aufbewahrung wickeln Sie das abgekühlte Brot in Folie oder legen es in eine Plastiktüte, um die Frische zu bewahren. Brot kann bis zu 6 Monate eingefroren werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

Stromschlaggefahr.

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Flüssigkeiten ein. Lassen Sie die Brotbackmaschine vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Zum Reinigen das Knetpaddels: Sollte sich das Knetpaddel nur schwer aus dem Brottopf entfernen lassen, geben Sie etwas Wasser auf den Boden des Brottopfes und lassen Sie ihn bis zu 1 Stunde einweichen. Wischen Sie das Knetpaddel vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Das Knetpaddel ist

spülmaschinengeeignet.

2. Zum Reinigen des Brottopfs: Heben Sie den Topf mit dem Griff aus der Backkammer. Wischen Sie den Brottopf innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Der Brottopf muss vor dem Einbau vollständig trocken sein.

HINWEIS: Brottopf, Knetpaddel, Messbecher, Löffel und Paddelhaken sind spülmaschinenfest. Die Außenseiten des Brottopfs und der Gerätebasis könnten sich verfärben. Das ist normal.

3. Zum Reinigen des Gehäuses und des oberen Deckels: Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie Deckel, Gehäuse, Backkammer und Innenseite des Sichtfensters mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese den Hochglanz der Oberflächen verschlechtern würden. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser.

4. Bevor Sie den Brotbackautomat zur Aufbewahrung einpacken, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der obere Deckel geschlossen ist.

FEHLERBEHEBUNG

Brand- oder andere Gerüche.

• Mehl oder andere Zutaten sind in die Backkammer gelangt. Schalten Sie den Brotbackautomat aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Wischen Sie Mehreste usw. mit einem Papiertuch von der Backkammer ab.

TIPP: Messen Sie die Zutaten mit einer Waage und geben Sie sie in den Brottopf, bevor Sie diesen in die Maschine stellen.

Zutaten werden nicht gemischt, obwohl der Motor zu hören ist.

• Brottopf oder Knetpaddel sind nicht richtig installiert. Vergewissern Sie sich, dass das Knetpaddel ganz auf die Welle aufgesetzt ist.

• Zu viel Inhalt. Messen Sie die Zutaten genau ab.

Das Sichtfenster ist beschlagen oder mit Kondenswasser bedeckt.

• Dies kann beim Kneten und Aufgehen auftreten. Die Kondensation verschwindet normalerweise während des Backens. Reinigen Sie das Fenster zwischen den Anwendungen gut.

Das Knetpaddel kommt mit dem Brot heraus.

• Dickere Kruste mit dunkler Krusteneinstellung. Wählen Sie eine hellere Kruste (nur Programme 1, 2, 4 oder 8).

• Es ist nicht ungewöhnlich, dass das Knetpaddel mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Laib abgekühlt ist, entfernen Sie das Paddel mit dem Paddelhaken.

Brot geht zu hoch auf oder drückt den Deckel nach oben.

• Zutaten nicht richtig abgemessen (zu viel Hefe oder Mehl). Wiegen Sie alle Zutaten genau ab und vergewissern Sie sich, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden.

• Knetpaddel nicht im Brottopf. Prüfen Sie die Installation des Knetpaddels.

• Salz vergessen.

• Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,3 ml) zu reduzieren.

Der Teig wird nicht gründlich durchgeknetet; Mehl und andere Zutaten häufen sich an den Seiten des Topfes an; der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt.

• Brottopf oder Knetpaddel sind nicht richtig installiert. Vergewissern Sie sich, dass der Brottopf sicher in der Einheit eingesetzt ist und die Knetschaufel fest auf der Welle sitzt.

• Zu viel trockene Zutaten. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden. Streichen Sie mit einem Gummispatel die Seiten des Backraums ab, während die Maschine das Brot knetet, um sicherzustellen, dass alle Zutaten vermischt werden.

• Glutenfreier Teig ist in der Regel recht feucht. Möglicherweise benötigt er zusätzliche Hilfe durch Abstreichen des Teigs mit einem Gummispatel von den Topfseiten.

- Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen vom Laib entfernt werden. Fügen Sie löffelweise Wasser hinzu, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.

Das Brot geht nicht auf, der Laib bleibt kurz.

- Ungenaue Messung der Zutaten oder die Hefe wirkt nicht. Messen Sie alle Zutaten genau ab. Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl.
- Der Deckel wird während des Zyklus angehoben.

Piepton und E00 erscheint auf dem Display.

- Der Brottopf ist zu kalt. Lassen Sie den Topf auf Raumtemperatur kommen.

Piepton und E01 erscheint auf dem Display.

- Der Brottopf ist zu warm. Lassen Sie den Topf vor der Verwendung abkühlen.

Piepton und EEE erscheint auf dem Display.

- Der Backautomat hat ein Problem. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Piepton und HHH erscheint auf dem Display.

- Der Backautomat hat ein Problem. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Das Brot fällt nach dem Backen in sich zusammen.

- Der Teig ist zu schnell aufgegangen.
- Zu viel Hefe oder Wasser. Messen Sie alle Zutaten genau ab. Reduzieren Sie Hefe oder Wasser etwas.
- Falsches Programm für das Rezept gewählt.

Die Krustenfarbe ist zu hell.

- Der Deckel wurde während des Backens geöffnet. Öffnen Sie den Deckel beim Backen nicht.
- Wählen Sie eine dunklere Krustenoption (nur Programme 1, 2, 4 oder 8).

Die Krustenfarbe ist zu dunkel.

- Zu viel Zucker im Rezept. Verringern Sie die Zuckermenge leicht.
- Wählen Sie eine hellere Krustenoption (nur Programme 1, 2, 4 oder 8).

Das Knetpaddel kommt mit dem Brot heraus.

Dickere Kruste mit dunkler Krusteneinstellung. Wählen Sie eine hellere Kruste (nur Programme 1, 2, 4 oder 8) • Das Brot ist zu heiß. Lassen Sie das Brot 15 - 30 Minuten auf einem Drahtgestell abkühlen.

- Es ist nicht ungewöhnlich, dass das Knetpaddel mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Laib abgekühlt ist, entfernen Sie das Paddel mit dem Paddelhaken.

Der Brotlaib ist schief.

- Zu viel Hefe oder Wasser. Messen Sie alle Zutaten genau ab. Reduzieren Sie Hefe oder Wasser etwas.
- Das Knetpaddel hat den Teig vor dem Aufgehen und Backen zu einer Seite geschoben. Einige Laibe werden möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbesondere bei Vollkornmehl.

Die Laibe haben unterschiedliche Formen.

- Unterschiedliches Ergebnis je nach Brotsorte. Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist dichter und kann kürzer als ein einfaches Weißbrot sein.

Die Unterseite des Brotlaibs ist feucht.

- Das Brot ist zu lange im Brottopf auf Warmhaltung geblieben und hat Feuchtigkeit aufgenommen. Beenden Sie die Warmhaltung durch Drücken und Halten von Abbrechen. Entnehmen Sie das Brot mit Ofenhandschuhen aus dem Brottopf.

Das Brot ist innen hohl oder hat Löcher.

- Teig zu feucht, zu viel Hefe, kein Salz. Messen Sie alle Zutaten genau ab. Reduzieren Sie Hefe oder Wasser etwas. Prüfen Sie die Salzmessung.
- Wasser zu heiß.

Nicht durchgebackenes oder klebriges, teigiges Brot.

- Zu viel Flüssigkeit; falscher Zyklus gewählt. Reduzieren Sie die Flüssigkeit und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Überprüfen Sie das für das Rezept gewählte Programm.

Das Brot zerdrückt sich beim Schneiden.

- Das Brot ist zu heiß. Lassen Sie es auf einem Drahtgestell abkühlen, bevor Sie es schneiden.

Das Brot hat eine schwere, dichte Textur.

- Zu viel Mehl, Mehl alt. Versuchen Sie es mit mehr Wasser oder weniger Mehl.
- Nicht genug Wasser. Vollkornbrote sind schwerer und dichter.

Der Boden des Brottopfs hat sich verdunkelt oder ist fleckig.

- Nach dem Reinigen im Geschirrspüler. Dies ist normal und beeinträchtigt den Brottopf nicht.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät erfüllt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in der Mülltonne, sondern geben Sie es bei einer autorisierten Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall ab.

БЪЛГАРСКИ

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ UFESA, НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН И УДОБЕН ЗА РАБОТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ОПИСАНИЕ

- A. Основа
 - B. Капак
 - C. Прозорче за наблюдение
 - D. Отвори за вентилация
 - E. Камера за печене
 - F. Тава за хляб с незалепващо покритие
 - G. Приставка за месене
 - H. Контролен панел
-
- 1. Меню
 - 2. Цвят на коричката
 - 3. Размер на хляба
 - 4. Таймер
 - 5. Предварително загряване
 - 6. Месене
 - 7. Нулиране
 - 8. Набухване
 - 9. Печене
 - 10. Топъл
 - 11. Край
 - 12. Отмяна
 - 13. Вкл./Изкл
 - 14. Бутони за избор

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се

извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор.

Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или самостоятелна система за дистанционен контрол.

Изключете устройството, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади преди да го сглобите, разглобите или почистите.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Не надвишавайте максималните количества брашно и набухvatел, указани в рецептите.

Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Това устройство е проектирано за употреба на максимална надморска височина до 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и не трябва да се използва за търговска или промишлена употреба при никакви обстоятелства. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Не използвайте устройството, не го включвайте или изключвайте от електрическата мрежа с мокри ръце или крака. Не използвайте принадлежности, различни от предоставените.

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба. Не дърпайте хранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте устройството. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството. Само официален технически сервизен център по поддръжката може да извършва ремонтни дейности по този продукт.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за щети, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

МЕНЮ

Натиснете бутона МЕНЮ, за да изберете желаната от Вас програма. Номерът на съответната програма се показва на дисплея.

ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА

Натиснете бутона за ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА, за да преместите стрелката до желаната настройка: Светъл, Среден, Тъмен или Бърза КОРИЧКА. Цветът на коричката е опция в цикли 1,2,4 и 8.

РАЗМЕР НА ХЛЯБА

Натиснете бутона за РАЗМЕР НА ХЛЯБА, за да преместите стрелката на размер 1,0LB, 1,5LB или 2,0LB. Размерът на хляба е опция в програмите 1,2,4 и 8.

ТАЙМЕР ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Използвайте функцията за отложен старт, за да стартирате хлебопекарната по-късно. Натиснете ▲ и ▼ бутоните, за да увеличите времето, показано на дисплея. Добавете до 15 часа, включително време на отлагане и цикъл за приготвяне на хляб.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Настройте таймера за отложен старт след като сте избрали програма, размер на хляба и цвят на коричката.
- Циклите Основен, Френски, Пълнозърнест, и Сладък имат функция за отлагане.
- Не използвайте функцията на таймера при рецепти, които включват млечни продукти или други съставки като яйца, мляко, сметана или сирене.

БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ.

Натиснете бутона един път, за да стартирате програма. Ще се чуе кратък звуков сигнал, колоната на дисплея ще започне да мига и цикълът ще стартира.

За да отмените програма, натиснете и задръжте бутона за отмяна.

Програми

1. Основен

За печене на хляб от бяло или смесено брашно, състоящ се предимно от основно брашно за хляб.

2. Френски

За лек хляб, съставен от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и има хрупкава коричка. Настройката не е подходяща за рецепти, изискващи масло, маргарин или мляко.

3. Безглутенов

За безглутенов хляб и смеси.

4. Пълнозърнест

За хляб с по-тежки видове брашно, които изискват по-дълга фаза на месене и набухване (пълнозърнесто, ръжено брашно) Хлябът ще бъде по-плътен и тежък.

5. 750 гр Експресен

Месенето, набухването и изпичането на 750 гр хляб отнемат

1 час и 20 минути като се използва бързо набухваща мая. Хлябът ще бъде по-малък и по-груб от този, приготвен при основния цикъл.

6. 1000 гр Експресен

Както при експресния 750 гр, но приготвянето отнема 1 час и 55 минути и произвежда 1000 гр хляб.

7. Бърз хляб

Месене, набухване и изпичане на хляб в рамките на по-малко време от основния хляб.

Съвет: Използвайте гумена шпатула, за да изстържете страните на тавата, докато хлебопекарната смесва, за да се уверите, че всички съставки са смесени.

8. Сладък

За хляб с добавки от вида на плодови сокове, кокосови стърготини, стафиди, сушени плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на набухване, хлябът ще бъде лек и въздушен.

9. Тесто

Този цикъл приготвя тесто с мая за кифлички, пица с коричка и т.н., което се пече в обикновена фурна. При тази програма няма печене.

10. Кекс

Месенето, набухването и печенето се извършва с помощта на сода или бакпулвер.

11. Конфитюр

За приготвяне на конфитюри с пресни плодове.

12. Набухване

За набухващи видове тесто следвайте указанията на рецептата или на вида скорост, дадени върху опаковките на замразеното тесто за хляб. Времето за набухване може да се зададе до 6 часа.

13. Печене

След използване на цикъл на набухване, с този цикъл може да се изпече хляб или да се използва, когато е необходимо допълнително изпичане на хляб, тъй като хлябът е много светъл или е недоизпечен. Няма месене или отпочиване.

14. Майсторско тесто

Този цикъл е за приготвяне на майсторско тесто, което след това ще бъде оформено и ще се изпече във фурна. Съставките трябва да са студени, тъй като този цикъл осигурява дълго студено набухване, за да се разгънат ароматите и текстурите на тестото.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА:

- Проверете за липсващи или повредени части.
 - Почистете всички части според раздела Грижа и почистване.
 - Поставете маркера за хляб на режим изпичане и печете на празно за около 10 минути. Оставете да изстине и изчистете отново разкачените части. Устройството може да изпусне малко дим и/или миризма, когато го включите за пръв път. Това е нормално и ще изчезне след първата или втора употреба. Уверете се, че устройството има достатъчна вентилация.
 - Подсушете щателно всички части. Устройството е готово за употреба.
1. Поставете тавата за печене в основата и се уверете, че тя е здраво заключена на място като я завъртите по посока на часовниковата стрелка.
 2. Натиснете приставката за месене към задвижващия винтов вал вътре в тавата за хляб. Опасност от падащи предмети. Хлебопекарната може да вибрира и да се премества по време на цикъла на месене. Винаги я поставяйте в центъра на плота, далеч от ръба.
 3. Добавете съставките в тавата за печене в реда, показан в рецептата. Първо добавете течните съставки, захар и сол; след това брашното и накрай маята. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Уверете се, че маята не влиза в контакт със солта или с течните съставки.

4. Включете в контакта. Ще се чуе кратък звуков сигнал и дисплеят ще покаже програма 1 по подразбиране.

5. Натиснете бутона МЕНЮ, докато се покаже избраната програма.

6. Натиснете бутона за РАЗМЕР НА ХЛЯБА, за да преместите стрелката на размер 500- или 1000 гр. (Размерът на хляба е опция в програмите 1,2,4 и 8.)

7. Натиснете бутона за ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА, за да преместите стрелката до желаната настройка: Светъл, Среден, Тъмен или Бърз. (Цветът на коричката е опция в програмите 1,2,4 и 8.)

8. Ако желаете, настройте ТАЙМЕРА ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ с ▲ или ▼ стрелките. (Функцията за отложен старт е налична в програми 1, 2, 4 и 8 за период до 15 часа.)

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте тази функция, когато използвате млечни продукти, яйца и т.н.

9. натиснете бутона Вкл./Изкл., за да започнете цикъл. Хлебопекарната ще издаде един звуков сигнал и символът „“ ще започне да мига на дигиталния дисплей, отбелязвайки, че таймерът

отброява. Приставката за месене ще започне да смесва Вашите съставки. Ако е активиран таймерът за отложен старт, приставката за месене няма да започне да смесва съставките, докато не започне цикълът.

10. За добавки (ядки, стафида), машината ще издаде 12 звукови сигнала. Отворете капака и изсипете Вашите добавки.

11. Когато приключи цикълът на печене, машината ще издаде 10 звукови сигнала и ще приключи към настройка за топлене за 1 час.

12. За да спрете машината, натиснете и задръжте бутона за отмяна, докато тя издаде звуков сигнал. Настройката за топлене ще спре. Изключете кабела от контакта и отворете капака като използвате ръкавици за фурна. В края на топленето хлебопекарната ще издаде 10 звукови сигнала.

13. Оставете тавата за хляб да изстине малко преди да отстраните хляба. Като използвате ръкавици за фурна внимателно повдигнете ръкохватката и завъртете тавата за хляб обратно на часовниковата стрелка; след това издърпайте тавата от хлебопекарната.

14. Като използвате ръкавици за фурна, обърнете тавата за хляб надолу (като ръкохватката на хлебопекарната е сгъната надолу) върху решетка за охлаждане или чиста готварска повърхност и леко изтръскайте докато хлябът падне. Използвайте незалепаща шпатула, за да отлепите нежно страните на хляба от тавата за печене.

15. Ако приставката за месене остане в хляба, внимателно я извадете като използвате куката. Изключете от контакта, когато не се използва.

ЗАБЕЛЕЖКА: Съхранявайте останалия хляб в запечатана найлонова торба за период до три дни при стайна температура. За да съхраните за по-дълъг период, поставете запечатаната найлонова торба в хладилник за период до 10 дена.

Трябва да следвате този ред, когато добавяте съставките:

ПЪРВО: Течни съставки

ВТОРО: Сухи съставки (захар, сол, мазнина, брашно)

НАКРАЯ: Мая. ТРЯБВА да е отделена от течните съставки



Таблица с програмите

Всеки от циклите на хлебопекарната използва различно количество време, определено за месене, набухване и/или печене. Таблицата по-долу показва колко минути са във всяка фаза на определената програма **ЗАБЕЛЕЖКА:** Общото време е сборът от тези фази. То не включва отложеното време за старт.

Настройка	Вид	Коричка	Размер	Време на месене и отпочиване	Печене	Общо
1	Основен	Светъл	500 гр	2:35	50 мин	3:25
			750 гр	2:35	55 мин	3:30
			1000 гр	2:35	60 мин	3:35
		Среден	500 гр	2:35	50 мин	3:25
			750 гр	2:35	55 мин	3:30
			1000 гр	2:35	60 мин	3:35
		Тъмен	500 гр	2:35	50 мин	3:25
			750 гр	2:35	55 мин	3:30
			1000 гр	2:35	60 мин	3:35
		Бърз	500 гр	1:24	50 мин	2:14
			750 гр	1:24	55 мин	2:19
			1000 гр	1:24	60 мин	2:24
2	Френски	Светъл	500 гр	3:15	55 мин	4:10
			750 гр	3:15	60 мин	4:15
			1000 гр	3:15	65 мин	4:20
		Среден	500 гр	3:15	55 мин	4:10
			750 гр	3:15	60 мин	4:15
			1000 гр	3:15	65 мин	4:20
		Тъмен	500 гр	3:15	55 мин	4:10
			750 гр	3:15	60 мин	4:15
			1000 гр	3:15	65 мин	4:20
		Бърз	500 гр	1:40	55 мин	2:35
			750 гр	1:40	60 мин	2:40
			1000 гр	1:40	65 мин	2:45
3	Безглутенов	—	—	1:35	70 мин	2:45
4	Пълно зърнест	Светъл	500 гр	3:10	55 мин	4:05
			750 гр	3:10	60 мин	4:10
			1000 гр	3:10	65 мин	4:15
		Среден	500 гр	3:10	55 мин	4:05
			750 гр	3:10	60 мин	4:10
			1000 гр	3:10	65 мин	4:15
		Тъмен	500 гр	3:10	55 мин	4:05
			750 гр	3:10	60 мин	4:10
			1000 гр	3:10	65 мин	4:15
		Бърз	500 гр	1:40	55 мин	2:35
			750 гр	1:40	60 мин	2:40
			1000 гр	1:40	65 мин	2:45
5	750 гр Експресен	—	—	0:32	48 мин	1:20
6	1000 гр Експресен	—	—	1:00	55 мин	1:55
7	Бърз Хляб	—	—	0:10	105 мин	1:55

Настройка	Вид	Коричка	Размер	Време на месене и отпочиване	Печене	Общо
8	Сладък	Светъл	500 гр	1:55	50 мин	2:45
			750 гр	1:55	55 мин	2:50
			1000 гр	1:55	60 мин	2:55
		Среден	500 гр	1:55	50 мин	2:45
			750 гр	1:55	55 мин	2:50
			1000 гр	1:55	60 мин	2:55
		Тъмен	500 гр	1:55	50 мин	2:45
			750 гр	1:55	55 мин	2:50
			1000 гр	1:55	60 мин	2:55
		Бърз	500 гр	1:35	50 мин	2:25
			750 гр	1:35	55 мин	2:30
			1000 гр	1:35	60 мин	2:35
9	Тесто	—	—	1:30	—	1:30
10	Кекс	—	—	0:05	45 мин	0:50
11	Конфитюр	—	—	0:15	50 мин	1:05
12	Набухване	—	—	1:00	—	1:00
13	Печене	—	—	—	60 мин	1:00
14	Майсторско тесто	—	—	5:05	—	5:05

РЕЦЕПТИ

Основен

СЪСТАВКИ	500 гр хляб	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Мляко на прах	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Мазнина	1+1/2 супени лъжици	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1/2 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Брашно за хляб	2 чаши	3 чаши	4 чаши
Мая	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица

Френски

СЪСТАВКИ	500 гр хляб	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Лимонов сок	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	2 чаени лъжици
Мазнина	1 супена лъжица	1+1/2 супени лъжици	2 супени лъжици
Захар	1 супена лъжица	1+1/2 супени лъжици	2 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжица	1-1/2 чаена лъжица	2 чаени лъжици
Брашно за хляб	2 чаши	3 чаши	4 чаши
Мая	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица

Безглутенов

СЪСТАВКИ	1000 гр хляб
Вода	310 мл
Яйца	3
Мазнина	3 супени лъжици
Захар	3 супени лъжици
Сол	1+1/2 чаени лъжици
Ксантанова гума	1 супена лъжица
Оцет	1 чаена лъжица
Смесено брашно	450 гр
Активна суха мая	1+1/2 чаени лъжици

Пълнозърнест

СЪСТАВКИ	500 гр хляб	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	210 мл	290 мл	360 мл
Пълнозърнесто брашно	¼ чаша	¾ чаша	1 чаша
Мазнина	1+ 1/2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Захар	3 супени лъжици	3 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	2 чаени лъжици
Брашно за хляб	2 чаши	3 чаши	3 чаши
Мая	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица

750 гр Експресен и 1000 гр Експресен

СЪСТАВКИ	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	290 мл	370 мл
Яйце	1	1
Мазнина	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Захар	3 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжица	2 чаени лъжици
Брашно за хляб	3 чаши	4 чаши
Мляко на прах	3 супени лъжици	3 супени лъжици
Мая	4 чаени лъжици	4 чаени лъжици

Бърз хляб

СЪСТАВКИ	
Вода	350 мл
Яйце	1
Мляко на прах	2 супени лъжици
Мазнина	3 супени лъжици
Захар	3/4 чаена лъжица
Сол	1 чаена лъжица
Брашно за хляб	3+1/2 чаши
Мая	3 чаени лъжици

Сладък

СЪСТАВКИ	500 гр хляб	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Мляко на прах	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Мазнина	1+ 1/2 супени лъжици	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Захар	30 гр	40 гр	60 гр
Сол	1/2 чаена лъжица	3/4 чаена лъжица	1 чаена лъжица
Брашно за хляб	2 чаши	3 чаши	4 чаши
Мая	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица	1 чаена лъжица

Тесто

СЪСТАВКИ	
Вода	350 мл
Яйце	1
Мляко на прах	2 супени лъжици
Мазнина	3 супени лъжици
Захар	3/4 чаена лъжица
Сол	1 чаена лъжица
Брашно за хляб	3+1/2 чаши
Мая	3 чаени лъжици

Кекс 500 гр

СЪСТАВКИ	
Мляко	30 гр
Разтопено масло	60 гр
Яйце	3
Захар	100 гр
Сол	¼ чаена лъжица
Брашно за кекс	180 гр
Бакпулвер	1 чаена лъжица
Сода бикарбонат	1/2 чаена лъжица
Ванилия на прах	1 чаена лъжица

Конфитюр

СЪСТАВКИ	Конфитюр от портокали	Конфитюр от ягоди
Портокал/Ягода	3	1+1/2 чаши
Лимонов сок	2 чаени лъжици	2 чаени лъжици
Захар	1 чаша	1 чаша
Ксантанова гума	1 супена лъжица	1 супена лъжица

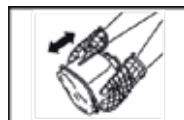
Майсторски хляб

СЪСТАВКИ	500 гр хляб	750 гр хляб	1000 гр хляб
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Мляко на прах	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	½ чаена лъжица	¾ чаена лъжица	1 чаена лъжица
Мазнина	1+1/2 супени лъжици	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Брашно за хляб	2 чаши	3 чаши	4 чаши
Мая	1/4 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица	1/4 чаена лъжица

Действайте, не се притеснявайте да измените оригиналните рецепти по Ваш вкус. Съставките могат да се променят според всеки вкус!

Изваждане на хляба

Тавата за хляб и камерата за печене ще бъдат горещи и трябва да използвате ръкавици за фурна. Повдигнете тавата от камерата за печене като използвате ръкохватката.



Внимателно тръскайте хляба нагоре надолу докато той изпадне от тавата. Оставете да изстине върху решетка за 10 минути преди да нарежете.

Използвайте куката за приставката, за да я отстраните от хляба.

Когато завърши печенето, уредът ще превключи към настройката Топлене за превод до 1 час. Натиснете и задръжте бутона за отмяна, за да прекратите този цикъл преди да отстраните тавата за хляб.

Рязане на филии

Оставете да изстине за 10 минути и нарежете с нож за хляб.

Съхранение на домашен хляб

Най-добре е прясно изпеченият хляб да бъде консумиран възможно най-скоро. За да го съхраните, увийте изстиналия хляб във фолио или го поставете в найлонова торба, за да запазите свежестта. Хлябът може да се замрази за период до 6 месеца.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Опасност от токов удар.

Изключете преди почистване. Не потапяйте кабела, щепсела или корпуса в никаква течност. Оставете хлебопекарната напълно да изстине почистване.

1. За да почистите приставката за месене: Ако е трудно да се отстрани приставката за месене от тавата за хляб, добавете вода на дъното на тавата и я оставете да се наикисне за период до 1 час. Внимателно избършете приставката с влажна кърпа. Приставката за месене може да се мие в съдомиялна машина.

2. За да почистите тавата за хляб: Повдигнете тавата от камерата за печене като използвате

ръкохватката. Избършете вътрешната и външната страна на тавата с влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи вещества, за да предпазите незалепващото покритие. Тавата за хляб трябва напълно да се подсуши преди да се монтира.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тавата за хляб, приставката за месене, измервателната чаша, лъжицата и куката на приставката могат да се мият в съдомиялна машина. Външната страна и дъното на тавата за хляб могат да се обезцветят. Това е нормално.

3. За да почистите корпуса и горния капак: Изключете след употреба и оставете да изстине. Използвайте влажна кърпа, за да избършете капака, корпуса, камерата за печене и вътрешната страна на прозорчето за наблюдение. Не използвайте абразивни почистващи препарати за почистване, тъй като това ще увреди добре шлифованата повърхност. Никога не потапяйте корпуса във вода, за да го почистите.

4. Преди да приберете хлебопекарната за съхранение, уверете се, че е напълно изстинала, че е чиста и суха и, че горният капак е затворен.

Отстраняване на неизправности

Неприятен мирис и миризма на изгоряло.

• Брашно или други съставки са се разлели в камерата за печене. Спрете хлебопекарната и я оставете да изстине напълно. Избършете излишното брашно и т.н. от камерата за печене с хартиена кърпа.

СЪВЕТ: Измерете съставките на плота, като ги добавите в тавата за хляб преди да я поставите в машината.

Съставките не се смесват; можете да чуете, че моторът се върти.

• Тавата за хляб или приставката за месене не са монтирани правилно. Уверете се, че приставката за месене е поставена изцяло върху винтовия вал.

• Твърде много съставки. Правилно измервайте съставките.

Прозорчето е замъглено или покрито с конденз.

• Може да се появи при циклите на смесване и набухване. Обикновено кондензът изчезва по време на цикъла на печене. Почистете прозорчето добре преди всяка употреба.

Приставката за месене излиза с хляба.

• По-дебела коричка с настройката за тъмна коричка. Изберете по-светла коричка (Само програми 1,2,4 или 8)

• Не е необичайно приставката за месене да излиза с хляба. Когато изстине хлябът, отстранете приставката за месене чрез куката.

Хлябът набухва много и избухва капака.

• Съставките не са измерени правилно (твърде много мая, брашно) Измерете правилно всички съставки и се уверете, че са добавени сол и захар.

• Приставката за месене не е в тавата за хляб. Проверете монтажа на приставката за месене.

• Забравили сте да добавите сол.

• Опитайте да намалите маята с 1/4 чаена лъжица (1,3 мл).

Тестото не се смесва напълно; брашното и другите съставки се натрупват по страните на тавата; хлябът е покрит с брашно.

• Тавата за хляб или приставката за месене не са монтирани правилно. Уверете се, че тавата за хляб е здраво поставена в корпуса и, че приставката за месене е пристегната към винтовия вал.

• Твърде много сухи съставки. Уверете се, че съставките са измерени правилно и, че са добавени в правилния ред. Използвайте гумена шпатула, за да изстържете страните на тавата, докато хлебопекарната смесва, за да се уверите, че всички съставки са смесени.

• Безглютеновото тесто обикновено е много влажно. Ще има нужда от допълнителна помощ чрез изстъргване с гумена шпатула.

- Излишното брашно може да се отстрани от хляба, когато той е изпечен и охладен. Добавете вода, по една супена лъжица, докато тестото образува топка.

Хлябът не набухва; хлябът е къс.

- Неправилно измерване на съставките или неактивна мая. Правилно измервайте всички съставки. Проверете датата на годност на брашното и маята.
- Отваряне на капака при циклите.

Издаване на звуков сигнал и E00 на контролния панел.

- Тавата за хляб е много студена. Оставете тавата да достигне стайна температура.

Издаване на звуков сигнал и E01 на контролния панел.

- Тавата за хляб е много топла. Оставете тавата да се охлади преди употреба.

Издаване на звуков сигнал и EEE на контролния панел.

- Има проблем с Вашата хлебопекарна. Обадете се на обслужване на клиенти.

Издаване на звуков сигнал и HHH на контролния панел.

- Има проблем с Вашата хлебопекарна. Обадете се на обслужване на клиенти.

Хлябът има дупка по средата след изпичане.

- Тестото е бухнало много бързо.
- Твърде много вода или мая. Правилно измервайте всички съставки. Намалете малко водата или маята.
- Избрана е неправилна програма за рецептата.

Цветът на коричката е много светъл.

- Отваряне на капака при печене. Не отваряйте капака при печене.
- Изберете опцията за по-тъмна коричка (Само програми 1, 2, 4 или 8)

Цветът на коричката е много тъмен.

- Твърде много захар в рецептата. Намалете малко количеството на захарта.
- Изберете опцията за по-светла коричка (Само програми 1, 2, 4 или 8)

Приставката за месене излиза заедно с хляба.

По-дебела коричка с настройката за тъмна коричка. Изберете по-светла коричка (Програми 1, 2, 4, или 8).

- Хлябът е твърде горещ. Оставете да изстине върху решетка за 15-30 минути само 1, 2, 4, или 8).
- Не е необичайно приставката за месене да излиза с хляба. Когато изстине хлябът, отстранете приставката за месене чрез куката.

Хлябът е несиметричен.

- Твърде много вода или мая. Правилно измервайте всички съставки. Намалете малко водата или маята.
- Приставката за месене избутва тестото към единия край преди набухване и печене. Някои видове хляб може да нямат равна форма, особено при използване на пълнозърнесто брашно.

Произведените видове хляб са с различни форми.

- Зависи от вида хляб. Пълнозърнестият или многозърнестият са по-плътни и по-къси от основния вид бял хляб.

Основата на хляба е влажна.

- Хлябът е останал в тавата за хляб или при настройка за топлене твърде дълго и е абсорбирал влага. Прекратете настройката за топлене като натиснете бутона за отмяна. Отстранете хляба от тавата като използвате ръкавици за фурни.

Хлябът е кух или на дупки вътре.

- Тестото е твърде мокро, прекалено много мая, без сол. Правилно измервайте всички съставки. Намалете малко водата или маята. Проверете измерената сол.
- Водата е твърде гореща.

Недопечен или лепкав, тестен хляб.

- Твърде много течност; избран е неправилен цикъл. Намалете течността и измерете правилно съставките. Проверете избраната за рецептата програма.

Хлябът се сплесква при рязане.

- Хлябът е твърде горещ. Оставете да изстине върху решетка преди да нарежете.

Хлябът има тежка, дебела структура.

- Твърде много брашно, старо брашно. Опитайте да увеличите водата или да намалите брашното.

- Няма достатъчно вода. Пълнозърнестите видове хляб ще имат по-тежка структура.

Основата на тавата за хляб е потъмняла или е на петна.

- След измиване в съдомиялна машина. Това е нормално и няма да окаже влияние на тавата за хляб.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

خبز عجين غير مخبوز أو دبق

- الكثير من السائل تم اختيار دورة غير صحيحة. خفض من السائل وقم بقياس المكونات بدقة. تحقق من البرنامج المختار للوصفة

يهرس الخبز عند التقطيع

- الخبز ساخن جدا. اتركه ليبرد على رف سلكي قبل التقطيع

للخبز قوام ثقيل، كثيف

- هناك الكثير من الدقيق، أو الدقيق القديم. حاول زيادة الماء أو خفض الدقيق
- لا يوجد ماء كاف. سيكون لخبز الحبوب الكاملة قوام أكثر ثقلاً

قاعدة صينية الخبز مظلمة أو مرقطة

- بعد الغسيل في غسالة الصحون. هذا أمر طبيعي ولن يؤثر على صينية الخبز

التخلص من المنتج

للأجهزة الكهربائية EU/يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي 2012/19 توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة (WEEE) والإلكترونية، والمعروف باسم الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك اذهب إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك



- ارتفع العجين بسرعة كبيرة
- هناك الكثير من الخميرة أو الماء. عليك قياس جميع المكونات بدقة. عليك
- خفض مقدار الخميرة أو الماء برفق
- تم اختيار برنامج غير صحيح للوصفة

لون الوجه خفيف جداً

- فتح الغطاء أثناء الخبز. لا تفتح الغطاء أثناء الخبز
- (حدد خيارات تحميص وجه داكنة (البرامج 1، 2، 4، أو 8 فقط

لون الوجه داكن جداً

- الكثير من السكر في الوصفة. عليك خفض مقدار السكر قليلاً
- (حدد خيارات تحميص وجه أفتح (البرامج 1، 2، 4، أو 8 فقط

يخرج مضرب العجن مع الخبز

- تحميص وجه سميك مع إعداد تحميص وجه داكن. اختر تحميص وجه أخف (البرامج * الخبز ساخن جداً). اتركه ليبرد على رف سلكي لمدة 15-30 دقيقة، (1، 2، 4، أو 8 فقط

- ليس من غير المألوف أن يخرج مضرب العجن مع رغيف الخبز. بمجرد أن يبرد الرغيف ، قم بإزالة المضرب باستخدام خطاف المضرب

رغيف الخبز غير متوازن

- هناك الكثير من الخميرة أو الماء. عليك قياس جميع المكونات بدقة. عليك
- خفض مقدار الخميرة أو الماء برفق
- مضرب العجن يدفع العجين إلى جانب واحد قبل التخمير والخبز. قد لا يتم تشكيل بعض الأرغفة بشكل متساوٍ ، خاصةً مع دقيق الحبوب الكاملة
- أرغفة مصنوعة بأشكال مختلفة
- تختلف باختلاف نوع الخبز. الحبوب الكاملة أو الحبوب المتعددة أكثر كثافة وقد تكون أقصر من الخبز الأبيض الأساسي

قعر الرغيف مندي

- يظل الخبز في صينية الخبز في وضع دافئ لفترة طويلة جداً ويمتص الرطوبة. قم بإنهاء إعدادات الوضع الدافئ بالاستمرار بالضغط على إلغاء. قم بإزالة الخبز من صينية الخبز باستخدام قفازات الفرن
- الخبز أجوف أو مفرغ من الداخل
- العجين مبتل جداً، هناك الكثير من الخميرة، لا يوجد ملح. عليك قياس جميع المكونات بدقة. عليك خفض مقدار الخميرة أو الماء برفق. تحقق من قياسات الملح
- الماء ساخن جداً

يرتفع الخبز عالياً أو يدفع الغطاء لأعلى

- لم يتم قياس المكونات بشكل صحيح (الكثير من الخميرة والدقيق). قم بقياس جميع المكونات بدقة وتأكد من إضافة السكر والملح
- مضرب العجن ليس في صينية الخبز. تحقق من تثبيت مضرب العجين
- نسيت إضافة الملح
- (حاول تخفيف الخميرة بمقدار 1/4 ملعقة صغيرة (1.3 ملم

العجين لا يمتزج جيداً. يتراكم الدقيق والمكونات الأخرى على جوانب المقلاة ؛ رغيف الخبز مغطى بالدقيق

- قد لا يتم تثبيت صينية الخبز أو مضرب العجن بشكل صحيح. تأكد من ضبط صينية الخبز بشكل آمن في الوحدة ومضرب العجن مثبت بإحكام على العمود
- الكثير من المكونات الجافة. تأكد من قياس المكونات بدقة وإضافتها بالترتيب الصحيح. استخدم ملعقة مطاوية لكشط جوانب القدر أثناء خلط خباز الخبز لضمان مزج جميع المكونات
- عادة ما يكون العجين الخالي من الغلوتين رطباً جداً. قد يحتاج إلى مساعدة إضافية عن طريق كشط الجوانب بملعقة مطاوية
- يمكن إزالة الدقيق الزائد من الرغيف بمجرد خبزه وتبريده. يضاف الماء بمقدار ملعقة واحدة في كل مرة حتى يتشكل العجين على شكل كرة

الخبز لا يرتفع. رغيف قصير

- القياس غير الدقيق للمكونات أو الخميرة غير نشطة. عليك قياس جميع المكونات بدقة. تحقق من تاريخ الانتهاء للخميرة والدقيق
- رفع الغطاء أثناء الدورات

على لوحة التحكم E00 صدور صوت صغير وظهور

- صينية الخبز باردة جداً. اسمح للصينية لتصل إلى درجة حرارة الغرفة

على لوحة التحكم E01 صدور صوت صغير وظهور

- صينية الخبز دافئة جداً. اترك الصينية لتبرد قبل الاستخدام

على لوحة التحكم EEE صدور صوت صغير وظهور

- هناك مشكلة مع صانعة الخبز الخاصة بك. اتصل بخدمة العملاء

على لوحة التحكم HHH صدور صوت صغير وظهور

- هناك مشكلة مع صانعة الخبز الخاصة بك. اتصل بخدمة العملاء

يحتوي الخبز على فوهة فوق الرغيف المخبوز مرة واحدة

اترك صانعة الخبز لتبرد تماماً قبل التنظيف.

لتنظيف مضرّب العجن: إذا كان من الصعب إزالة مضرّب العجين من صينية الخبز، أضف الماء أسفل صينية الخبز واسمح له ليتم نعه لمدة 1 ساعة. عليك مسح المضرّب بعناية بقطعة قماش مبللة. مضرّب العجن آمن للغسل في غسالة الأطباق.

لتنظيف صينية الخبز: باستخدام المقيض، ارفع الصينية من حجرة الخبز. امسح داخل وخارج صينية الخبز بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم أي عوامل كاشطة لحماية الطلاء غير اللاصق. يجب تجفيف صينية الخبز تماماً قبل التركيب.

ملحوظة: صينية الخبز ومضرّب العجن وكوب القياس والمعلقة وخطاف المضرّب كلها آمنة للغسيل في غسالة الأطباق. قد يتغير اللون الخارجي لصينية الخبز والقاعدة. هذا الأمر طبيعي.

لتنظيف المبيت والغطاء العلوي. بعد الاستخدام، عليك نزع المقيس والسماح له ليبرد. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح الغطاء، والمبيت، وغرفة الخبز، وناقذة العرض من الداخل. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة للتنظيف حيث أن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف التلميح العلوي للسطح. لا تعمّر المبيت في الماء للتنظيف.

قبل تعبئة صانعة الخبز للتخزين، عليك التأكد من أنها قد بردت تماماً، وأنها نظيفة وجافة وأن الغطاء العلوي مغلق
استكشاف الأعطال وإصلاحها

ظهور رائحة غريبة أو رائحة احتراق

- قد يكون هناك بعض الدقيق أو المكونات الأخرى قد انسكبت في غرفة الخبز. أوقف صانعة الخبز عن العمل واسمح لها لتبرد تماماً. قم بمسح الدقيق الزائد، .. إلخ من غرفة الخبز بمنشفة ورقية
تنبيه: قم بقياس المكونات على الطاولة، وأضفها لصينية الخبز قبل إدخالها في الآلة

المكونات لا تختلط: يمكنك سماع الموتور وهو يتحرك

- قد لا يتم تثبيت صينية الخبز أو مضرّب العجن بشكل صحيح. تأكد من ضبط مضرّب العجن بالكامل على العمود
- هناك الكثير من المكونات. عليك قياس المكونات بدقة

النافذة ضبابية أو مغطاة بتكثيف

- قد يحدث ذلك أثناء دورات الخلط أو التخمر. عادة ما يختفي التكثيف أثناء دورة الخبز. قم بتنظيف النافذة جيداً بين الاستخدامات

يخرج مضرّب العجن مع الخبز

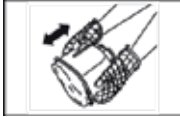
- تجمّص وجه سميك مع إعداد تجمّص وجه داكن. اختر تجمّص وجه (أخف) (البرامج 1، 2، 4، أو 8 فقط)
- ليس من غير المألوف أن يخرج مضرّب العجن مع رغيف الخبز. بمجرد أن يبرد الرغيف، قم بإزالة المضرّب باستخدام خطاف المضرّب

المكونات	مربي البرتقال	مربي الفراولة
برتقال/فراولة	3	كوب 1+1/2
عصير الليمون	ملعقة صغيرة 2	ملعقة صغيرة 2
سكر	كوب 1	كوب 1
صمغ زنتان	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1

يفارتح ا ز ب خ

المكونات	رغيف 500 جم	رغيف 750 جم	رغيف 1000 جم
ماء	200 ملم	280 ملم	350 ملم
مسحوق الحليب	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 2
سكر	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 3
ملح	ملعقة صغيرة 1/2	ملعقة صغيرة 3/4	ملعقة صغيرة 1
زيت	ملعقة كبيرة 1+1/2	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 2
دقيق الخبز	كوب 2	كوب 3	كوب 4
خميرة	ملعقة صغيرة 1/4	ملعقة صغيرة 1/4	ملعقة صغيرة 1/4

انطلق ، تجرأ على تخصيص الوصفات الأصلية. قد تختلف المكونات حسب طعم وكل واحد!



إزالة الخبز

سيكون وعاء الخبز وغرفة الخبز ساخين ويجب استخدام قفازات الفرن. باستخدام المقبض ، ارفع الصينية من حجرة الخبز هزّ الخبز بحذر حتى يسقط الرغيف من صينية الخبز. اتركه ليبرد على رف سلكي لمدة 10 دقائق قبل التقطيع. استخدم خطاف المضرب لإزالة المضرب من الخبز عند اكتمال الخبز ، ستتحول الوحدة إلى الإعداد الدافئ لما يصل إلى ساعة. اضغط واستمر بالضغط على زر الإلغاء لإنهاء هذه الدورة قبل إزالة 1 صينية الخبز.

التقطيع

اتركه ليبرد لمدة 10 دقائق ثم قم بالتقطيع بسكين الخبز تخزين الخبز منزلي الصنع من الأفضل تناول الخبز الطازج عند تناوله في أسرع وقت ممكن. للتخزين ، قم بلف رغيف الخبز المررد بورق معدني أو كيس بلاستيكي للحفاظ على نضارته. يُمكن تجميد الخبز لمدة تصل إلى 6 أشهر.

العناية والتنظيف

مخاطر الصعق الكهربائي عليك فصل الطاقة قبل التنظيف. لا تغمر الكابل، أو المقبس، أو المبيت في أي سائل.

عيرس زبخ

	المكونات
350 ملم	ماء
1	بيض
ملعقة كبيرة 2	مسحوق الحليب
ملعقة كبيرة 3	زيت
ملعقة صغيرة 3/4	سكر
ملعقة صغيرة 1	ملح
كوب 3 + 1/2	دقيق الخبز
ملعقة صغيرة 3	خميرة

ولح

رغيف 1000 جم	رغيف 750 جم	رغيف 500 جم	المكونات
350 ملم	280 ملم	200 ملم	ماء
ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1	مسحوق الحليب
ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 1 + 1/2	زيت
جم 60	جم 40	جم 30	سكر
ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 3/4	ملعقة صغيرة 1/2	ملح
كوب 4	كوب 3	كوب 2	دقيق الخبز
ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	خميرة

نيج ع

	المكونات
350 ملم	ماء
1	بيض
ملعقة كبيرة 2	مسحوق الحليب
ملعقة كبيرة 3	زيت
ملعقة صغيرة 3/4	سكر
ملعقة صغيرة 1	ملح
كوب 3 + 1/2	دقيق الخبز
ملعقة صغيرة 3	خميرة

م 500 ك عك

	المكونات
جم 30	حليب
جم 60	زبدة مذابة
3	بيض
جم 100	سكر
ملعقة صغيرة 1/4	ملح
جم 180	دقيق الكعك
ملعقة صغيرة 1	بيكنج بودر
ملعقة صغيرة 1/2	بيكربونات الصوديوم
ملعقة صغيرة 1	مسحوق الفانيليا

المكونات	رغيف 500 جم	رغيف 750 جم	رغيف 1000 جم
ماء	200 ملم	280 ملم	350 ملم
عصير الليمون	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 2
زيت	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1+1/2	ملعقة كبيرة 2
سكر	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1+1/2	ملعقة كبيرة 2
ملح	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1-1/2	ملعقة صغيرة 2
دقيق الخبز	كوب 2	كوب 3	كوب 4
خميرة	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1

نيتولج لانا م ليلاخ

المكونات	رغيف 1000 جم
ماء	310 ملم
بيض	3
زيت	ملعقة صغيرة 3
سكر	ملعقة كبيرة 3
ملح	ملعقة صغيرة 1 + 1/2
صمغ زنتان	ملعقة كبيرة 1
خل	ملعقة صغيرة 1
طحين مشكل	جم 450
خميرة جافة نشطة	ملعقة صغيرة 1 + 1/2

ةلمك بوبح

المكونات	رغيف 500 جم	رغيف 750 جم	رغيف 1000 جم
ماء	210 ملم	290 ملم	360 ملم
طحين الصوب الكاملة	كوب 1/4	كوب 3/4	كوب 1
زيت	ملعقة كبيرة 1+ 1/2	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 3
سكر	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3
ملح	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 2
دقيق الخبز	كوب 2	كوب 3	كوب 3
خميرة	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1

سربسكا م 1000 و سربسكا م 750

المكونات	رغيف 750 جم	رغيف 1000 جم
ماء	290 ملم	370 ملم
بيض	1	1
زيت	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 2
سكر	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3
ملح	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 2
دقيق الخبز	كوب 3	كوب 4
مسحوق الحليب	ملعقة كبيرة 3	ملعقة كبيرة 3
خميرة	ملعقة صغيرة 4	ملعقة صغيرة 4

تادادع إله	طم نل	كعك ل	م جح ل	ة حار ل او ن ج ع ل ا ت ق و	ز ب خ ل	ي ل ا م ج إ ل	
8	حلو	خفيف	جم 500	1:55	دقيقة 50	2:45	
			جم 750	1:55	دقيقة 55	2:50	
			جم 1000	1:55	دقيقة 60	2:55	
		متوسط	جم 500	1:55	دقيقة 50	2:45	
			جم 750	1:55	دقيقة 55	2:50	
			جم 1000	1:55	دقيقة 60	2:55	
		داكن	جم 500	1:55	دقيقة 50	2:45	
			جم 750	1:55	دقيقة 55	2:50	
			جم 1000	1:55	دقيقة 60	2:55	
		سريع	جم 500	1:35	دقيقة 50	2:25	
			جم 750	1:35	دقيقة 55	2:30	
			جم 1000	1:35	دقيقة 60	2:35	
9	عجين	—	—	1:30	—		
10	الكعك	—	—	0:05	دقيقة 45	0:50	
11	مربي	—	—	0:15	دقيقة 50	1:05	
12	تخمير	—	—	1:00	—	1:00	
13	الخبز	—	—	—	دقيقة 60	1:00	
14	عجين احترافي	—	—	5:05	—	5:05	

تاه كن ل

ي س ا س أ

المكونات	رغيف 500 جم	رغيف 750 جم	رغيف 1000 جم
ماء	ملم 200	ملم 280	ملم 350
مسحوق الحليب	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 2
زيت	ملعقة كبيرة 1+1/2	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 2
سكر	ملعقة كبيرة 1	ملعقة كبيرة 2	ملعقة كبيرة 3
ملح	ملعقة صغيرة 1/2	ملعقة صغيرة 3/4	ملعقة صغيرة 1
دقيق الخبز	كوب 2	كوب 3	كوب 4
خميرة	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1	ملعقة صغيرة 1

يلام جإلا	زب خلا	ةجارلاو ن جعلا تقو	م جحلا	كع كلا	طم نلا	تادادعإلا
3:25	دقيقة 50	2:35	جم 500	خفيف	أساسي	1
3:30	دقيقة 55	2:35	جم 750			
3:35	دقيقة 60	2:35	جم 1000			
3:25	دقيقة 50	2:35	جم 500	متوسط		
3:30	دقيقة 55	2:35	جم 750			
3:35	دقيقة 60	2:35	جم 1000			
3:25	دقيقة 50	2:35	جم 500	داكن		
3:30	دقيقة 55	2:35	جم 750			
3:35	دقيقة 60	2:35	جم 1000			
2:14	دقيقة 50	1:24	جم 500	سريع		
2:19	دقيقة 55	1:24	جم 750			
2:24	دقيقة 60	1:24	جم 1000			
4:10	دقيقة 55	3:15	جم 500	خفيف	فرنسي	2
4:15	دقيقة 60	3:15	جم 750			
4:20	دقيقة 65	3:15	جم 1000			
4:10	دقيقة 55	3:15	جم 500	متوسط		
4:15	دقيقة 60	3:15	جم 750			
4:20	دقيقة 65	3:15	جم 1000			
4:10	دقيقة 55	3:15	جم 500	داكن		
4:15	دقيقة 60	3:15	جم 750			
4:20	دقيقة 65	3:15	جم 1000			
2:35	دقيقة 55	1:40	جم 500	سريع		
2:40	دقيقة 60	1:40	جم 750			
2:45	دقيقة 65	1:40	جم 1000			
2:45	دقيقة 70	—	—		خالي من الجلوتين	3
4:05	دقيقة 55	3:10	جم 500	خفيف	حبوب كاملة	4
4:10	دقيقة 60	3:10	جم 750			
4:15	دقيقة 65	3:10	جم 1000			
4:05	دقيقة 55	3:10	جم 500	متوسط		
4:10	دقيقة 60	3:10	جم 750			
4:15	دقيقة 65	3:10	جم 1000			
4:05	دقيقة 55	3:10	جم 500	داكن		
4:10	دقيقة 60	3:10	جم 750			
4:15	دقيقة 65	3:10	جم 1000			
2:35	دقيقة 55	1:40	جم 500	سريع		
2:40	دقيقة 60	1:40	جم 750			
2:45	دقيقة 65	1:40	جم 1000			
1:20	دقيقة 48	0:32	—	—	جم أكسبريس 750	5
1:55	دقيقة 55	1:00	—	—	جم أكسبريس 1000 g	6
1:55	دقيقة 105	0:10	—	—	خبز سريع	7

قم بالتوصيل إلى المقبس. سيتم سماع صوت تنبيه وسيتم عرضه افتراضياً على البرنامج 1
اضغط على زر القائمة حتى يتم عرض البرنامج الذي تريده
اضغط على الزر حجم الرغيف لتحريك السهم إلى -500 أو 1000 جم. حجم الرغيف. (حجم الرغيف هو خيار في
الدورات 1، 2، 4، و 8)
اضغط على زر لون الوجه لتحريك السهم إلى الإعدادات المرغوبة: خفيف، متوسط، داكن، أو سريع (لون الوجه
(هو خيار في الدورات 1، 2، 4، و 8)
وظيفة التأخير متاحة في البرامج 1، 2، 4، و 8 لمدة). ▼ أو ▲ عند الرغبة، قم بتعيين مؤقت التأخير مع الأسهم
(تصل إلى 15 ساعة
ملحوظة: لا تستخدم هذه الخاصية عند استخدام الألبان، أو البيض، .. إلخ

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الدورة. سيصدر صانع الخبز صفيراً مرة واحدة وسيبدأ مؤشر "!" في الشاشة
الرقمية في الوميض للإشارة إلى المؤقت
وهو في العد التنازلي. سيبدأ مضرب العجن في خلط مكوناتك. إذا تم تنشيط مؤقت التأخير، فلن يخلط مضرب
العجن المكونات حتى يتم ضبط الدورة على البدء
بالنسبة للوظائف الإضافية (المكسرات والزبيب)، ستصدر الماكينة صفيراً 12 مرة. قم بفتح الغطاء وصب إضافاتك
بمجرد إتمام دورة الخبز، ستصدر الآلة صوت تنبيه 10 مرات وتنتقل إلى الإعدادات الدافئة لمدة 1 ساعة
لإيقاف الآلة عن العمل، اضغط واستمر بالضغط على زر الإلغاء حتى يصدر صوت تنبيه صفير. ستنتهي إعدادات
الدفء. قم بنزع المقبس ثم افتح الغطاء باستخدام قفازات الفرن. في نهاية فترة الدفء، ستصدر صانعة الخبز
صوت تنبيه صفير 10 مرات
اترك صينية الخبز ليبرد قليلاً قبل إزالة الخبز. باستخدام قفازات الفرن، ارفع المقبض بحذر وأدر صينية الخبز
في عكس اتجاه عقارب الساعة؛ ثم اسحب الصينية من صانع الخبز
باستخدام قفازات الفرن، اقلب صينية الخبز رأساً على عقب (مع طي مقبض صينية الخبز لأسفل) على رف
تبريد سلكي أو سطح طهي نظيف ورجها برفق حتى يسقط الخبز. استخدم ملعقة غير لاصقة لفك جوانب الخبز
برفق من صينية الخبز
إذا بقي مضرب العجن في الخبز، أخرجه برفق باستخدام خطاف المضرب. افصل عند عدم الاستخدام
ملحوظة: قم بتخزين الخبز المتبقي في كيس بلاستيكي مغلق لمدة تصل إلى ثلاثة أيام في درجة حرارة الغرفة.
للتخزين لفترة أطول، ضع كيساً بلاستيكياً مغلقاً في التلاجة لمدة تصل إلى 10 أيام



عند إضافة المكونات عليك اتباع هذا الترتيب
أولاً: المكونات السائلة
(ثانياً: المكونات الجافة (السكر، الملح، الزبدة، الدقيق
أخيراً: الخميرة يجب فصلها من المكونات المبللة

الجدول الزمني للبرامج

كل دورة من دورات صانع الخبز لها فترات زمنية مختلفة مخصصة للعجن و / أو الرفع و / أو الخبز. يوضح الرسم
البياني أدناه عدد الدقائق في كل مرحلة لبرامج محددة ملاحظة: إجمالي الأوقات يضيف جميع هذه المراحل معاً.
لا يشمل أي وقت تشغيل متأخر

جم اكسبريس 750

يتم العجن والتخمير والخبز في رغيف 750 جم ساعة و 20 دقيقة باستخدام خميرة التخمير السريع. سيكون الرغيف أصغر وأقوى من ذلك المصنوع باستخدام الدورة الأساسية.

جم اكسبريس 1000

مثل 750 جرام اكسبريس ، لكن يستغرق ساعة و 55 دقيقة وينتج رغيف 1000 جرام خبز سريع

يعجن ، ويخمر ، ويخبز الرغيف في وقت أقل من الخبز العادي. تنبيه: استخدم ملعقة مطاطية لكشط جوانب القدر أثناء خلط خباز الخبز لضمان مزج جميع المكونات

حلو
الخبز مع الإضافات مثل عصائر الفاكهة أو جوز الهند الميشور أو الزبيب أو الفواكه المجففة أو الشوكولاتة أو السكر المضاف. بسبب مرحلة تخمير الأطول ، سيكون الخبز خفيفاً وجيد التهوية

عجين

تقوم هذه الدورة بإعداد عجينة الخميرة للكعك ووجه البيتزا وما إلى ذلك ، ليتم خبزها في فرن تقليدي. ليس هناك خبز في هذا البرنامج

الكعك

يحدث العجن والتخمير والخبز ، ولكن بمساعدة الصودا أو مسحوق الخبز

مرى

لإعداد المرى باستخدام الفواكه الطازجة

تخمير

تستخدم لتخمير العجين مع اتباع توجيهات الوصفات أو توجيهات الطرق السريعة على عبوات العجين المجمد. يمكن تعيين وقت التخمير حتى 6 ساعات

الخبز

بعد استخدام دورة التخمير، يمكن خبز الخبز بهذه الدورة أو يمكن استخدامها عند الحاجة إلى خبز إضافي للخبز بسبب انخفاض وزن الرغيف أو عدم خبزه بشكل تام. ليس هناك عجن ولا راحة

عجين احتراقي

هذه الدورة هي لإعداد عجين احتراقي سيتم تشكيله بعد ذلك وخبزه في فرن. يجب أن تبرد المكونات حيث أن هذه الدورة توفر تخمير طويل بارد لتتشكل النكهات وقوام العجين

قبل الاستخدام الأول:

تحقق من أي أجزاء مفقودة أو تالفة

عليك تنظيف جميع الأجزاء وفقاً لقسم العناية والتنظيف

عليك تعيين الجهاز في وضع الخبز والقيام بالخبز وهو فارغ لمدة حوالي

دقائق اتركه حتى يبرد وقم بتنظيف جميع الأجزاء التي يمكن فكها مرة أخرى. قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان وأرواائح عند تشغيله للمرة الأولى. هذا الأمر طبيعي وسيهدأ بعد الاستخدام الأول أو الثاني. تأكد من وجود تهوية كافية للجهاز

عليك تجفيف جميع الأجزاء على نحو تام. الجهاز جاهز للاستخدام

ضع صينية الخبز في القاعدة وتأكد من قفله بإحكام في مكانه من خلال وضعه وتدويره في اتجاه عقارب الساعة

ادفع مضرب العجن على عمود الإدارة داخل صينية الخبز

خطر سقوط الجسم. يمكن لصانع الخبز أن يتذبذب ويمشي أثناء دورة العجن. ضعه دائماً في منتصف العداد بعيداً عن الحافة

أضف المكونات إلى صينية الخبز بالتتابع المدرج في الوصفة. أولاً ، أضف السوائل والسكر والملح. ثم الدقيق والخميرة أخيراً. ملحوظة: تأكد من أن الخميرة لا تتلامس مع الملح أو السوائل

قبل توصيل المنتج، تحقق من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي الخاص بك هو نفس الجهد المشار إليه على ملصق المنتج. لا تستخدم أو توصل أو تفصل الجهاز عن التيار الكهربائي باستخدام يدك أو قدميك. لا تستخدم أي ملحقات أخرى غير الواردة مع الجهاز.

يجب عدم تشابك كبل توصيل التيار الكهربائي أو التفافه حول المنتج أثناء الاستخدام. لا تسحب سلك التوصيل لفصله أو تستخدمه للحمل.

افصل المنتج فوراً من مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. لمنع أي خطر من الأخطار، لا تفتح الجهاز. يمكن فقط للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني الرسمية للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز. لا ينفذ عمليات إصلاح هذا المنتج سوى مركز خدمة الدعم الفني الرسمية.

مسؤولية الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، لعدم مراعاة B&B TRENDS SL لا تتحمل هذه التحذيرات

لوحة التحكم

القائمة

اضغط على زر القائمة لتحديد برنامج المفضل. سيظهر رقم البرنامج ذو الصلة على الشاشة.

لون الوجه

اضغط على زر لون الوجه لتحريك السهم إلى الإعدادات المرغوبة: خفيف، متوسط، داكن، أو سريع لون الوجه هو خيار في الدورات 1، 2، 4، و 8

حجم الرغيف

اضغط على زر حجم الرغيف لتحريك السهم إلى 1.0 رطل، 1.5 رطل، أو 2.0 رطل من حجم الرغيف. حجم الرغيف (هو خيار في الدورات 1، 2، 4، و 8).

مؤقت التأخير

الأزرار لزيادة دورة الوقت التي ▼ و ▲ استخدم خاصية مؤقت التأخير لبدء صنع الخبز في وقت لاحق. اضغط تظهر على الشاشة. أضف ما يصل إلى 15 ساعة بما يشمل وقت التأخير ودورة الخبز.

ملاحظات:

- قم بتعيين وقت التأخير بعد تحديد البرنامج، وحجم الرغيف، ولون الوجه *
- الدورات الأساسية والفرنسية والحبوب الكاملة والحلويات لها وظيفة تأخير •
- لا تستخدم وظيفة المؤقت مع الوصفات التي تحتوي على منتجات الألبان أو المكونات الأخرى، مثل البيض أو الحليب أو الكريمة أو الجبن
- زر التشغيل/إيقاف التشغيل

اضغط على هذا الزر مرة لبدء البرنامج. سيتم سماع صوت صافرة تنبيه قصيرة، وسيبدأ عرض النقطتين في الوقت في الوميض، وستبدأ الدورة

للإلغاء البرنامج، اضغط واستمر بالضغط على زر الإلغاء

البرامج

أساسي

للخبز الأبيض والخبز المختلط المكون بشكل أساسي من دقيق الخبز الأساسي

فرنسي 2.

للخبز الخفيف المصنوع من الدقيق الجيد. عادةً، يكون الخبز رقيقاً وله قشرة مقرمشة. هذه الإعدادات غير مناسبة للوصفات التي تتطلب الزبدة، أو المارجرين، أو الحليب

خالي من الجلوتين

للخبز والخلطات الخالية من الجلوتين

حبوب كاملة

للخبز الذي يحتوي على أنواع ثقيلة من الدقيق الذي يتطلب مرحلة أطول من العجن والرفع (دقيق القمح الكامل، دقيق الجاودار). سيكون الخبز أكثر انضغاطاً وثقلاً

وأنامل في أن يحقق أداء المنتج رضاك وسعادتك، UFESA نود أن نشركك على اختيارك

تحذير

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل

الوصف

A	القاعدة
B	الغطاء
C	نافذة العرض
D	فتحات التهوية
E	غرفة الطهي
F	مقلاة خبز غير لاصقة
G	مضرب العجن
H	لوحة التحكم
1	القائمة
2	لون الوجه
3	حجم الرغبة
4	المؤقت
5	التسخين المبدئي
6	العجين
7	إعادة تعيين
8	تخمير
9	الخبز
10	دافئ
11	إنهاء
12	إلغاء
13	تشغيل/إيقاف
14	أزرار التحديد

إرشادات السلامة

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال البالغين 8 سنوات، فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية، أو الحسنة، أو العقلية المنخفضة، أو نقص الخبرة، والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف، أو الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. يحظر لعب الأطفال بالجهاز. يحظر تنظيف الأطفال أقل من 8 سنوات للجهاز، أو صيانته دون إشراف

حافظ على الجهاز والكابلات الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال بعمر أقل من 8 سنوات

الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال وسائل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل

عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه ليبرد قبل وضع، أو إزالة الأجزاء وتنظيفه

لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر

لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات الدقيق ومادة التخمير المحددة في الوصفات في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة، أو وكيل الخدمة، أو ما يمثله من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ويجب عدم استخدامه مطلقاً للأغراض التجارية، أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير صحيح مع المنتج يجعل الضمان باطلاً ولاغياً

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام على ارتفاع أقصى يصل إلى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante un periodo de dos años. En caso de rotura durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno si el anterior no está disponible, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido falsificado por terceros no autorizados por B&B TRENDS, S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 1999/44/CE para estados miembros de la Unión Europea.

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe rellenar completamente la garantía y entregarla, junto con el comprobante de compra o de entrega, para poder ejercer efectivamente los derechos de garantía.

Debe guardar esta garantía, así como la factura de compra, recibo o comprobante de entrega, para facilitar el ejercicio de sus derechos. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

A B&B TRENDS, SL. garante a conformidade deste produto para o uso para o qual foi concebido durante um período de dois anos. Em caso de avaria durante o período de vigência desta garantia, os utilizadores têm o direito à reparação ou à substituição gratuita do produto caso a reparação seja impossível, a não ser que uma dessas opções seja impossível de cumprir ou for desproporcionada. Neste caso, poderá optar por uma redução no preço ou um cancelamento da venda, qualquer uma das opções devendo ser tratada diretamente com o vendedor. A garantia também cobre a substituição de peças de reposição sempre que o produto tenha sido usado em conformidade com as recomendações especificadas neste manual nos dois casos e sempre que não tenha sido manipulado por pessoal não autorizado pela B & B TRENDS, SL. Esta garantia não é aplicável a quaisquer peças sujeitas a desgaste. Esta garantia não limita os seus direitos enquanto consumidor em conformidade com as disposições constantes da Diretiva 1999/44/CE para os Estados-Membro da União Europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem

efeito. Esta garantia deve ser preenchida integralmente e entregue junta com o talão de compra ou o registo de entrega para o exercício efetivo dos direitos ao abrigo desta garantia.

Esta garantia deve ser guardada pelo utilizador, bem como a fatura, talão de compra ou guia de entrega para facilitar o exercício destes direitos. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully com-

pleted and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item

BON DE GARANTIE

B&B TRENDS, SL. garantit la conformité de ce produit pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu pendant une période de deux ans. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. La garantie doit être totalement complétée et remise avec le ticket de caisse ou le bon de livraison pour l'exercice effectif des droits en vertu de la présente garantie.

Cette garantie doit être conservée par l'utilisateur ainsi que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Гаранцията трябва да се попълни

изцяло и да се предаде заедно с касовата бележка или товарителницата за действителното упражняване на правата по тази гаранция.

Тази гаранция следва да се запази от потребителя, като същото важи и за фактурата, касовата бележка или товарителницата, за да се улесни упражняването на тези права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

تضمن شركة B&B TRENDS, SL امتثال هذا المنتج مع الاستخدام الذي يقصد به لمدة عامين. في حالة التعطل خلال فترة هذا الضمان، يحق للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلًا أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضًا استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص له من قبل شركة B&B TRENDS, S.L. لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/1999 للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة من شركة B&B TRENDS, S.L. لإصلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص غير مرخص له من قبل B&B TRENDS, S.L. أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام الضمان بالكامل

وتسليمه مع ورقة الاستلام أو التسليم للممارسة الفعالة للحقوق بموجب هذا الضمان.

يجب أن يحتفظ المستخدم بهذا الضمان بالإضافة إلى الفاتورة أو الإيصال أو ورقة التسليم لتسهيل ممارسة هذه الحقوق. بالنسبة إلى الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشترت منها المنتج.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE (TAS), SERVIÇO DE ATENÇÃO TÉCNICA (SAT)
SERVICE TECHNIQUE (ST), SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA (SDAT)

(+34) 902 997 053
sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24
P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España
C.I.F. B-86880473
www.bbtrends.es

Consulte el SAT autorizado más cercano en <https://sat.ufesa.com/>
Check out your nearest service station at <https://sat.ufesa.com/>

ufesa

B&B TRENDS, S.L. · C.I.F. B-86880473
C. Catalunya, 24 P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España
www.bbtrends.es

Ver. 11/2021