EN DE TR IT RO ES RU SR CRO BIH PL FR NL BG AR PT GR CZ HU AL

Zilan

Bread Maker
ZLN5213



INSTRUCTION MANUAL

550 Watt

220-240 Volt

50/60Hz

www.zilan.com.tr

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL

INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTIONS LISTED IN THE MANUAL

• This device can be used by children older than 8 years old, by persons with physical, sensory, or mental disabilities, or without sufficient experience and information, provided that they are supervised or informed about the safe use of the device and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children under 8 years old if they are unsupervised.

• Keep the device and its cable out of reach of children under 8 years old.

• Do not let children play with the device.

• Packaging material (e.g., plastic bag) should not be obtained by children.

• This device must only be operated connected to a grounded plug that has been installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage is equal to the voltage specified on the type label.

• To disconnect the device, make sure that the device is off and then unplug it.

• In order to prevent hazardous situations, the repair of this device must be performed by our Customer Service. After-sales services are provided by the Zilan Ev Aletleri dealer in your country.

• The damages caused in situations where the device is used apart from its purpose or misused and not repaired by experts are not covered by the warranty.

• To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.

• If the device falls into water, unplug it before taking it out. The device must be controlled by an expert before it is used again. Never use near water (bathtub, sink, etc.). Do not expose the device to rain or moisture.

• Use the device only when your hands are dry.

• This device is intended for use in homes or similar places stated below: Shops, offices, or personnel kitchens in other professional environments, farmhouses, hotels, motels, or for the usage of customers in other lodging facilities, bed & breakfast boardinghouses.

• This device is not suitable for commercial use!

• Do not use this device outdoors. Always protect it from temperatures below zero or zero.

• Do not use any accessory that is not recommended by Zilan Ev Aletleri. These might pose a hazard for the user.

• **Caution:** Any negligence can lead to serious injuries. The device should not be used anymore after for instance falling on a hard surface. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device.

• Check if there are any defective parts on the device, power cable, or extension cable, if there are any (including the power cable) never operate the device, have it repaired or replaced by customer service or qualified professionals.

• Do not let the device unsupervised during use. Do not put the device and the power cable on or near hot surfaces (such as hot heaters, sun rays), do not exposed to open flames or combustible vapor.

• Always use the device on an even and horizontal surface.

• Always unplug it when the device is not used for a longer period of time, in case of malfunctions or in case of danger.

• Do not unplug the device by pulling the cable or with wet hands. Always unplug by pulling the plug itself. Unplug when there is a failure, before cleaning, when you will change its place, and after usage. Do not wrap the cable around the device.

• Since there is a risk of short circuit due to cable breakage, never carry the device by the cable or pull it. Do not bend, pinch or pull the power cable on sharp edges.

• Do not cover the ventilation hole if there is any. Do not pour any liquid or dust into the ventilation holes.

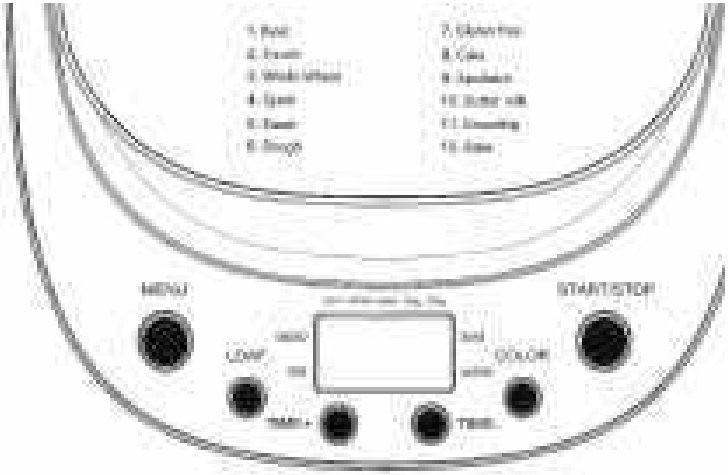
• Do not put your fingers or other items in the openings of the device.

• No liability shall be accepted in case of misuse or failure to comply with these instructions.

KNOW YOUR BREAD MAKER



A



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 900g and **MEDIUM**. It is the default setting.

START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

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

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

PAUSE function

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

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 13 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 13 menus will be explained as below:

Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.

French: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crispier crust and tight texture.

Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

Quick: kneading, rise and baking dough within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Sweet: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.

Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Gluten free: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.

Cake: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.

Sandwich: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

Butter milk: for bread made with butter and yogurt.

Kneading: kneading flour.

Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

COLOR

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

LOAF

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

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **TIME**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing **"TIME"** to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:50p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 10 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" to add the time until 10:10 appears on the LCD. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1.This button is not applicable for the programs Basic.

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

KEEP WARM

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

MEMORY

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

ENVIRONMENT

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

WARNING DISPLAY

1、If the display shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2、If the display shows"L LL"after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , step second by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.

3. If the display shows "E rr" after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected, please check the sensor carefully by Authorized expert.

For the first use

1、Please check if all parts and accessories are complete and free of damage. 2、Clean all the parts according to the latter section"**Cleaning and Maintenance**"

3、Let the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4、Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

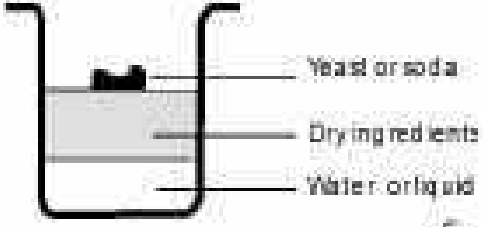
1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position.

Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

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

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

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



NOTE: The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation.
Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF** button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step may be skipped if you
want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working and the working light comes
on.
10.For the program of Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich
and Butter mild, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the warming light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan and clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12.Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan. **Caution: *the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care***
and use oven mitts.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake
until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before
slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end
of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.
16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.
Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

Special introduction

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activate by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top.During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.
1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or
abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.10mi nutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3.Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth. 4) Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5.Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the Lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. **Bread flour**

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

2. **Plain flour**

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

3. **Whole-wheat flour**

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

4. **Black wheat flour**

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

5. **Self-rising flour**

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

6. **Corn flour and oatmeal flour**

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. **Sugar**

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment to the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be added by special requirement.

8. **Yeast**

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

1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

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

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

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50℃) into a measuring cup.

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

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water. (4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. **Salt**

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

10. **Egg**

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

11. **Grease, butter and vegetable oil**

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

12. **Baking powder**

Baking powder is used for rising the cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form

bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. **Soda**
It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.
14. **Water and other liquid**
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 27°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water
mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

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

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

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

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

TROUBLE SHOOTHING

	Problem	Cause	Solution
Questions &Answers on Bread maker	Strange noises out of the baking compartment or of the motor	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade.	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.

	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Choose the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HOT	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature then insert the plug and start again.
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	c
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		Wrong flour type or stale flour	c
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/f/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B

	old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and lost fall to before baking	a
	not salt or not enough sugar	
	too much liquid	
The bread is not baked in the centre	too much or not enough liquid	a,b,g
	too much humidity	h
	recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
	no salt	b
	great humidity, water too hot	b,i
	too much liquid	c
Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a,f
	too much flour, especially for white bread	f
	too much yeast or not enough salt	a,b
	too much sugar	a,b
	sweet ingredients hinder the sugar	h
The slices are uneven or there are changes in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g,i

a) Measure the ingredients correctly.
b) Adjust the ingredient cases and check that all the ingredients have been added.
c) Use warmer liquid or leave it to cool at room temperature, add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small dent in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified weight of flour reduce all the ingredients by 1/3.
f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
g) In case of overly humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient cases by 1/4.
k) Never grease the pan!
l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

DE

SICHERHEITSHINWEISE

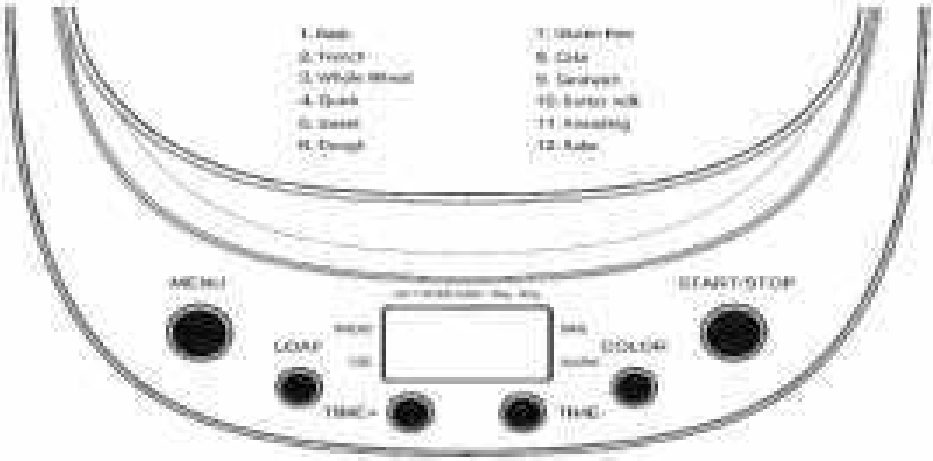
BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN.

• Dieses Gerät kann auch von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden,vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und erlangen so das Verständnis der damit verbundenen Gefahren. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und unbeaufsichtig durchgeführt werden.
• Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
• Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
• Das Verpackungsmaterial (z.B. Nylonbeutel) sollte nicht in die Hände von Kindern gelangen.
• Dieses Gerät darf nur an einer ordnungsgemäß installierten Schutzkontaktsteckdose betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
• Um das Gerät vom Strom zu trennen, prüfen Sie zunächst, ob das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
• Um Gefahren zu vermeiden, darf dieses Elektrogerät lediglich von unserem Kundendienst repariert werden. Der Kundendienst wird vom autorisierten Zilan Ev Aletleri -Händler in Ihrem Land bereitgestellt.
• Schäden, die auftreten, wenn das Gerät zu anderen als den in der Anleitung angegebenen Zwecken verwendet oder nicht von Fachleuten repariert wird, fallen nicht unter die Garantie.
• Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser und tauchen Sie es auch nicht in Wasser, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
• Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Bevor das Gerät wieder verwendet wird, sollte es von einem Fachmann überprüft werden.

• Niemals in der Nähe von Wasser verwenden (Badewanne, Waschbecken usw.). Nicht dem Regen oder der Feuchtigkeit aussetzen. Verwenden Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
• Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten und ähnlichen Orten bestimmt, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen, Bauernhäuser, Kundennutzung in Hotels, Motels oder anderen Unterkünften, Bed & Breakfast-Herbergen.
• Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet!
• Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien. Immer vor Null- oder Minustemperaturen schützen.
• Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von Zilan Ev Aletleri empfohlen wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.
• **Achtung:** Jede Nachlässigkeit kann zu schweren Verletzungen führen. Wenn das Gerät beispielsweise auf eine harte Oberfläche gefallen ist, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Auch unsichtbare Beschädigungen können die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
• Überprüfen Sie das Gerät, das Netzkabel oder das Verlängerungskabel auf Fehlstellen; wenn ja, benutzen Sie es (einschließlich des Netzkabels) nicht; lassen Sie es von einer Servicestelle oder qualifiziertem Fachpersonal reparieren oder ersetzen.
• Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen (z. B. heiße Öfen, Sonnenlicht); setzen Sie es keinem offenen Feuer oder brennbaren Dämpfen aus.
• Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen und waagerechten Fläche.
• Ziehen Sie bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes, wie im Störungs- oder Gefahrenfall, immer den Stecker aus der Steckdose.
• Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel oder mit nassen Händen. Ziehen Sie den Stecker immer so heraus, indem Sie den Stecker selbst halten. Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, vor der Reinigung, bei einem Standortwechsel und nach dem Gebrauch den Netzstecker aus

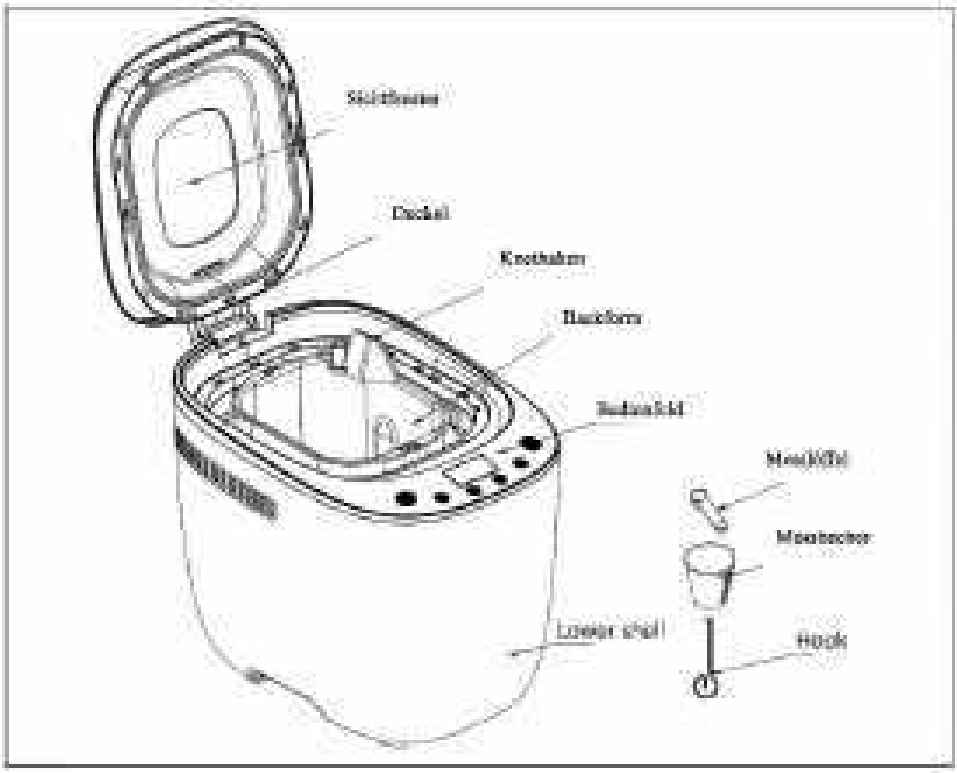
der Steckdose. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
• Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da Kurzschlussgefahr durch Kabelbruch besteht. Das Netzkabel nicht biegen, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen.
• Falls eine Belüftungsöffnung vorhanden ist, decken Sie diese nicht ab. Keine Flüssigkeit oder Pulver in die Lüftungsöffnungen gießen.
• Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Geräts.
• Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, wird nicht gehaftet.

BEDIENFELD



1. Normal, 2. Französisches Brot, 3.Vollkornbrot, 4. Schnell, 5. Süßes Brot, 6. Teig, 7. Glutenfrei, 8. Kuchen, 9. Sandwich, 10. Buttermilch, 11. Kneten, 12. Backen

LERNEN SIE IHRE BROTMASCHINE KENNEN



NACH DEM EINSCHALTEN

Sobald der Brotbackautomat angeschlossen ist, leuchtet das LCD-Display auf und ein Piepton ertönt. Auf dem LCD-Display erscheint „3:10". Die beiden Punkte zwischen der "3" und der "10" blinken nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf 900g und Medium. Dies ist die Standardeinstellung.

START/STOPP

Zum Starten und Stoppen des ausgewählten Programms. Um ein Programm zu starten drücken Sie einmal die Taste „START/STOP". Ein kurzes Piepton ist zu hören und die zwei Punkte im LCD-Display beginnen zu blinken. Das Programm startet. Nach dem Start des Programms ist außer der Taste START / STOP keine andere Taste aktiv. Um das Programm zu stoppen, halten Sie die Taste „START / STOP" länger als 2 Sekunden gedrückt bis Sie einen langen Piepton hören. Der Piepton zeigt an, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

PAUSE-Funktion

Nach dem Starten können Sie die START/STOP-Taste einmal drücken, um den Backvorgang jederzeit zu unterbrechen. Der Vorgang wird angehalten, aber die Einstellung wird gespeichert; die Arbeitszeit wird auf der LCD-Anzeige angezeigt. Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut oder innerhalb von 10 Minuten, ohne eine Taste zu berühren, wird das Programm fortgesetzt.

MENÜ

Mit der Menütaste wird das ausgewählte Programm eingestellt. Jedes Mal, wenn Sie die Taste berühren und einen kurzen Piepton hören, ändern sich das Programm. Drücken Sie wiederholt die MENÜ-Taste, um durch das Menü zu blättern. Am LCD-Display werden 12 Programme mit kurzen Pieptönen angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktion jedes der 12 Programme wird nachfolgend erläutert.

1. Normal: normales Brot kneten, aufgehen und backen. Das Hinzufügen verschiedener Zutaten verändert den Geschmack.
2. Französisches Brot: kneten, aufgehen und backen mit einer längeren Aufgehzeit. Das in diesem Programm gebackene Brot hat üblicherweise eine knusprigere Kruste und eine leichtere Textur.
3. Vollkornbrot: kneten, aufgehen und backen von Brot aus Vollkornmehl. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und aufgehen kann. Es wird nicht empfohlen die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führt.
4. Schnell: kneten, aufgehen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das in diesem Programm gebackene Brot ist üblicherweise kleiner und von dichter Textur.
5. Süßes Brot: kneten, aufgehen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. Teig: kneten und aufgehen, aber ohne zu backen. Entfernen Sie den rohen Teig und formen Sie ihn in Brötchen, Pizza, gestürztes Brot usw.
7. Glutenfrei: Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
8. Kuchen: kneten, aufgehen und backen. Mit Backpulver oder Hefe aufgehen lassen.
9. Sandwich: Leichtes Brot mit dünnerer Kruste kneten, aufgehen und backen – ideal für die Herstellung von Sandwiches.
10. Buttermilch: für Brot mit Butter und Joghurt.
11. Kneten: Kneten von Mehl.
12. BAKE: nur backen, nicht kneten oder aufgehen. Es wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu erhöhen.

FARBE

Mit dieser Taste können Sie eine HELLE, MITTLERE oder DUNKLE Farbe für die Kruste wählen. Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen. Diese Taste ist die Programme Teig und Kneten nicht anwendbar.

BROTGRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtmischzeit je nach Laibgröße variieren kann. Diese Taste ist nicht anwendbar für die Programme Schnell, Teig, Kuchen, Kneten und Backen.

VERZÖGERUNGSFUNKTION

Wenn Sie das Gerät nicht gleich in Betrieb nehmen möchten, stellen Sie die Verzögerungszeit mit der Zeit-Taste ein.
Bevor Sie die Taste ZEIT drücken, legen Sie fest, wann das Brot fertig sein soll. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit Ihres gewählten Programms beinhaltet. Das heißt nach Beendigung der Verzögerungszeit kann das heiße Brot serviert werden. Zuerst muss das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden. Drücken Sie dann „ZEIT", um die Verzögerungszeit um 10 Minuten zu erhöhen (begleitet von einem kurzen Piepton). Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13
Stunden.
Beispiel: Es ist 20:50 Uhr und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist - d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das Menü für Farbe und Laibgröße aus und berühren Sie „+", um die Zeit hinzuzufügen, bis auf dem LCD-Display 10:50 angezeigt wird. Berühren Sie dann die START / STOP-Taste, um das Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Der Punkt auf dem LCD-Display (siehe BEDIENFELD) blinkt und die Zahlen zählen auf dem LCD-Display abwärts um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Das frische Brot steht morgens um 7:00 Uhr für Sie bereit. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen, beginnt die Warmhaltezeit von 60 Minuten.
Hinweis:
1. Diese Taste ist für das Programm Backen nicht anwendbar.
2. Verwenden Sie kein verzögertes Backen für leicht verderbliche Zutaten wie Ei, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw.

WARMHALTEN

Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn
Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der START / STOPP Taste aus.

MEMORY

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, wird die Brotherstellung innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die Taste „START / STOP" zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht beibehalten werden und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn sich der Teig bei Unterbrechung der Stromversorgung noch in der Knetphase befindet, können Sie die "START/STOP"-Taste direkt drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

RAUMTEMPERATUR

Die Maschine funktioniert möglicherweise in einem weiten Temperaturbereich gut, es kann jedoch ein Unterschied in der Leistung zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum bestehen. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur zwischen 15 ° C und 34 ° C liegt.

WARNANZEIGEN

1. Wenn auf dem Display "HHH" angezeigt wird, nachdem Sie die START / STOP-Taste gedrückt haben und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur immer noch zu hoch ist. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wenn auf dem Display „LLL" angezeigt wird, nachdem Sie die START / STOP-Taste gedrückt haben, und die Signaltöne zu hören waren, zeigt dies an, dass die Innentemperatur zu niedrig ist (außer dem Programm BACKEN). Stoppen Sie den Teig durch Drücken der START/STOP Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang ruhen, um wieder Raumtemperatur zu erreichen.
3. Wenn das Display "E n" anzeigt, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben, ist der Temperatursensor abgeklemmt. Überprüfen Sie den Sensor bitte sorgfältig durch einen autorisierten Fachmann.

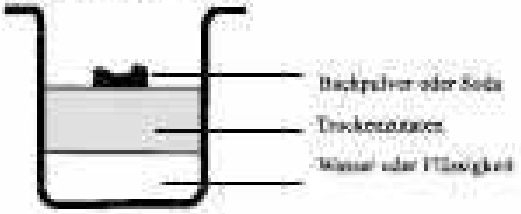
ERSTINBETRIEBNAHME

Das Gerät kann bei der ersten Einschalten etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben. Das ist normal und hört bald auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

1. Packen Sie alle Teile und Zubehör aus und entfernen Sie alle brennbaren Materialien wie Papier oder Schaum, die zum Verpacken verwendet wurden.
2. Bitte prüfen Sie, ob alle Teile inkl. Zubehör „vollständig und unbeschädigt" sind.
3. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem letzten Abschnitt „Reinigung und Wartung".
4. Bringen Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten leer laufen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie es erneut.
5. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bauen Sie sie wieder zusammen. Das Gerät ist betriebsbereit.

ÜBERSICHT

1. Legen Sie das Gerät auf eine flache und ebene Fläche. Bringen Sie die Backform in ihre Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet. Befestigen Sie den Knethaken auf der Antriebswellen. Es wird empfohlen, vor dem Aufsetzen die Öffnungen des Knethakens mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, da dies verhindert, dass der Teig am Knethaken haften bleibt und der Knethaken leicht vom Brot entfernt werden kann.
2. Legen Sie die Zutaten in die Backform. Normalerweise sollte zuerst das Wasser oder die Flüssigkeit hinzugefügt werden. Dann fügen Sie Zucker, Salz und Mehl hinzu. Fügen Sie als letzten Bestandteil immer Hefe oder Backpulver hinzu.



Achtung: Beachten Sie beim Hinzufügen der Zutaten den Hinweis, dass die maximale Menge des Mehls 460 g und die maximale Menge der Hefe 6 g.

3. Machen Sie mit den Fingern ein kleines Loch auf einer Seite des Mehls. Legen Sie die Hefe in das Loch und stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Kontakt kommt.

4. Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
5. Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die FARBE-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
7. Drücken Sie die BROTGRÖSSE-Taste, um die gewünschte Größe auszuwählen.
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Zeit-Taste ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn der Brotbackautomat sofort in Betrieb gehen soll.
9. Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um mit der Arbeit zu beginnen, und die Arbeitsleuchte leuchtet auf.
10. Bei den Programmen Normal, Französisches Brot, Vollkornbrot, Süßes Brot, Glutenfrei, Sandwich und Buttermilch sind während des Betriebs 10 Pieptöne zu hören. Damit werden Sie aufgefordert, Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie einige Zutaten ein. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Lüftungsschlitze im Deckel entweicht. Dies ist normal.
11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Pieptöne, und die Arbeitsleuchte erlischt. Sie können die START/STOPP-Taste ca. 2 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und fassen Sie mit den Backofenhandschuhen den Griff der Brotpfanne fest an. Drehen Sie die Pfanne gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Pfanne vorsichtig gerade nach oben und aus dem Gerät heraus.
12. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem nicht haftenden Spachtel aus der Backform.
ACHTUNG: Die Backform und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig vor und verwenden Sie Ofenhandschuhe.
13. Drehen Sie die Backform auf eine saubere Arbeitsplatte und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Rost.
14. Das Brot vorsichtig aus der Backform nehmen und vor dem Schneiden etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
15. Wenn Sie den Raum verlassen oder die START/STOPP-Taste am Ende des Betriebs nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warmgehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der START/STOPP-Taste aus.
16. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie das Netzkabel heraus.
VORSICHT: Bevor Sie das Brot schneiden, entfernen Sie den Knethaken, der sich auf der Unterseite des Laibs befindet. Verwenden Sie niemals Ihre Hand zum Entfernen des Knethakens, da der Laib heiß ist.

BESONDERE EINFÜHRUNG

Für Schnellbrote

Schnellbrote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote wird empfohlen, alle Flüssigkeiten unten in die Brotpfanne zu geben, trockene Zutaten obenauf. Während des anfänglichen Mischens von Schnellbroten können sich Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Form sammeln. Es kann notwendig sein, zusätzlich zu mischen. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie einen Gummispatel.

REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
1. Backform: Entfernen Sie die Backform, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie dann am Griff. Wischen Sie die Backform innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, um die Antihaftbeschichtung zu schützen. Die Backform muss vor dem Einbau vollständig trocken sein.
HINWEIS: Setzen Sie die Backform an der richtigen Stelle an und drücken Sie sie nach unten. Wenn es nicht eingefügt werden kann, passen Sie die Backform leicht an, um die richtige Position zu finden, und drücken Sie sie dann nach unten.
2. Knethaken: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse entfernen lässt, füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten einweichen. Der Knethaken kann dann zur Reinigung leicht entfernt werden. Wischen Sie den Haken auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass die Backform, der Knethaken und die Zutatenbox spülmaschinenfeste Teile sind.
3. Deckel und Sichtfenster: Reinigen Sie den Deckel innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
4. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da dies den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen kann. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zum Reinigen in Wasser.
5. Bevor der Brotbackautomat verstaut wird stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Setzen Sie den Löffel und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Deckel.

BROTZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten (daher kann es auch als glutenhaltiges Mehl mit hohem Proteingehalt bezeichnet werden). Es hat eine gute Elastizität und kann die Größe des Brotes nach dem Aufgehen vor dem Zusammenfallen bewahren. Da der Glutengehalt höher ist als im herkömmlichen Mehl, wird er zur Herstellung von großformatigem Brot mit hoenbasen verwendet. Brotmehl ist der wichtigste Bestandteil der Brotherstellung.

2. Einfaches Mehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, eignet sich für eine schnelle Herstellung von Brot.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl ist gemahlenes Getreide. Es enthält Weizenkeim und Kleien. Vollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das Brot aus Vollkornmehl ist in der Regel kein. Viele Rezepte kombinieren in der Regel Vollkornmehl und Brotmehl, um das beste Ergebnis zu erhalten.

4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzweizenmehl, auch "Rohmehl" genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl und ähnelt dem Vollkornmehl. Um die große Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbst aufgehendes Mehl

Eine Mehlart, die Backpulver enthält und speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet wird.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden gemeint aus Mais und Haferflocken gemahlen. Sie sind Zusatzstoffe bei der Herstellung von saurem Brot und werden zur Geschmacksverbesserung und Textur verwendet.

7. Zucker

Zucker ist die wichtige Zutat, die den süßen Geschmack und die Farbe von Brot erhöht. Es wird auch als Nahrung im Hefebrot betrachtet. Weißzucker wird weitgehend verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Würfelzucker können als besondere Anforderung hinzugefügt werden.

8. Hefe

Nach dem Hefeprozess erzeugt die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weich. Für das schnelle Aufgehen werden Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung benötigt.

2 Teelöffel aktive Trockenhefe = 3/4 TL Instant-Hefe

1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Instant-Hefe

2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Instant-Hefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der Pilz bei hoher Temperatur abgetötet wird. Überprüfen Sie vor dem Einsatz das Produktionsdatum und die Haltbarkeit Ihrer Hefe. Legen Sie es so bald wie möglich nach jedem Gebrauch wieder in den Kühlschrank. Normalerweise ist das Vermögen des Brotaufgehens auf schlechte Hefe zurückzuführen. So prüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

(1) Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (43-50° C) in einen Messbecher.

(2) 1 TL Weißzucker in die Tasse geben und umrühren, dann 1 TL Hefe ins Wasser einrühren.

(3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht.

(4) Der Schaum sollte bis zu 1 Tasse betragen. Ansonsten ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Salz kann aber auch verhindern, dass Hefe aufgeht. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Brot wird ohne Salz größer.

10. Eier

Eier können die Brotbeschaffenheit verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Eier müssen geschält und gleichmäßig gerührt werden.

11. Fett, Butter und pflanzliches Öl

Fett macht Brot weich und verlängert die Lagerfähigkeit. Butter sollte vor der Verwendung geschmolzen oder zu kleinen Teilchen verkleinert werden.

12. Backpulver

Backpulver wird für das Aufgehen beim "ULTRA FAST" Brot und "CAKE" verwendet. Da es keine Aufgehzeit benötigt erstellen Luftblasen im Brot, welche die Textur des Brotes unter Verwendung dieses chemischen Prinzips luftig macht.

13. Soda
Es ist dem Backpulver ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.
14. Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil der Brotherstellung. Die ideale Wassertemperatur liegt zwischen 20 °C und 25 °C. Wasser kann durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 3% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessern kann. Einige Rezepte benötigen Saft zum Verbessern des Brotgeschmacks, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

ZUTATEN ABMESSEN
Ein wichtiger Schritt für die Herstellung von gutem Brot ist die richtige Menge an Zutaten. Verwenden Sie immer Messbecher oder Messlöffel, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinträchtigt wird.

1. Abmessen der Flüssigkeiten
Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösung sollte mit Messbechern gemessen werden. Betrachten Sie die Höhe des Messbechers mit Ihren Augen horizontal. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

2. Trockenzutaten
Das Messen von Trockenzutaten muss langsam durchgeführt werden indem die Zutaten vorsichtig in den Messbecher gegeben und anschließend mit einem Messer abgestrichen werden. Diese zusätzliche Menge kann das Gleichgewicht des Rezepts beeinflussen. Bei der Messung kleiner Mengen trockener Zutaten muss der Messlöffel verwendet werden. Die Messungen müssen waagerecht und nicht gehäuft sein, da dieser kleine Unterschied das Gleichgewicht des Rezepts ruinieren könnte.

3. Sequenz hinzufügen
Die Reihenfolge der Zugabe der Zutaten sollte eingehalten werden. Im Allgemeinen ist die Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver usw. Bei der Zugabe der Zutatenmischung das Mehl nicht vollständig mit Flüssigkeit benetzt sein. Die Hefe sollte nur trockenes Mehl enthalten. Hefe darf nicht mit Salz in Berührung kommen. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion für eine längere Zeit verwenden, geben Sie niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Obstzutaten hinzu.

FEHLERSUCHE

	Fehler	Ursache	Beseitigung
Fragen& Antworten zum Backen	Kann schwierig aus der Backkammer oder dem Lüftungsflügel	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Schmieröl oder Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Back-kammer reinigen.
	Brot ist seitwärts zusammengefallen und an der Unterseite feucht.	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben.	Brot spätestens nach Ablauf der Warm-halt-funktion aus der Form nehmen.
	Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen.	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -welle nach jedem Back vorgang reinigen. Dann, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Kner haken leicht entnehmen und reinigen.
	Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung.	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die andere Einstellungen.
		START-STOPP Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war.	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.

		Deckel wurde während des Betriebs unbeabsichtigt geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur, wenn notwendig ist (z.B. um Zutaten hinzuzufügen). Und stellen Sie sicher, dass der Deckel nach dem Öffnen gut verschlossen ist.
		Längere Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
		Die Rotation der Knethaken ist blockiert	Prüfen, ob Knethaken durch Klumpen von blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
	Der Anhonat oder das Display hat keine Funktion.	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backvorgang noch heiß.	Ziehen Sie den Netzstecker heraus, entfernen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen, dann setzen die den Netzstecker ein und beginnen Sie erneut.
Fragen zu den Rezepten	Brot geht zu stark auf	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz	a/b
		oder mehreren dieser Ursachen	
	Brot geht nicht oder nicht genug auf	keine oder zu wenig Hefe	a/b
		alte oder überlagerte Hefe	c
		Flüssigkeit zu heiß	c
		Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
		Salzlos oder ohne Mehl	e
		zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		zu wenig Zucker	a/b
	Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform.	sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären	f
		zu viel Milch benutzt, nur die Hefegärung	c
	Brot ist zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f
		zu frühe oder intensive Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backformen, hohe Feuchtigkeit	a/b/i
	Schwere, klumpige Struktur	zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		zu wenig Hefe oder Zucker	a/b
		zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten	h
		altes oder salzloses Mehl, warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und der Laib vor dem Backen zusammenfallen	e
		kein Salz oder wenig Zucker	
		zu viel Flüssigkeit	

	Ist der Mixer nicht durchgebacken	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
		hohe Feuchtigkeit	h
		Reaktion mit falschen Zutaten	g
	Offene, grobe oder lockere Struktur	zu viel Wasser	a
		kein Salz	b
		hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser	a/i
		zu heiße Flüssigkeit	c
	Flüssigkeit nicht gebacken. Oberfläche	Brotschalen größer als Form	e/f
		Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot	f
		zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b
		zu viel Zucker	a/b
		falsche Zutaten, zusätzlich zum Zucker	b
	Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entweicht)	j
	Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
e)Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend vermindert werden.
g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-3 EL weniger Wasser nehmen.
h) Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
j) Vermindern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
k) Niemals die Pfanne fetten!
l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Umweltsichere Entsorgung

	Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät in den EU-Staaten nicht als Hausmüll angesehen wird. Um die Umwelt und die Gesundheit zu schützen, sollten sie das Gerät so entsorgen, dass es recycelt werden kann. Um beschädigte Geräte sinngemäß zu entsorgen, sollten sie es an hierfür vorgesehenen Elektro-Müll oder Recycling-Stellen abgeben, oder sich hierüber beim Bezugsgeschäft informieren.

GÜVENLİK TALİMATLARI

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.

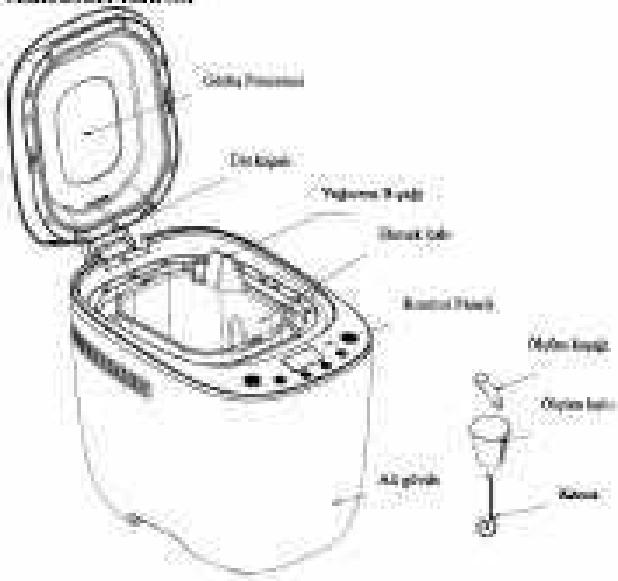
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.

• Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda kendilerine bilgi verilmiş olması ve olası tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar, fiziksel, duyumsal veya zihinsel engelleri olan ya da yeterli tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından da kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından küçük ve gözetimsiz oldukları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Cihazı ve kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
• Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
• Ambalâj malzemesi (örn. naylon poşet) çocukların eline geçmemelidir.
• Bu cihaz sadece, yönetmeliklere uygun şekilde monte edilmiş bir topraklı prize bağlı olarak çalıştırılmalıdır. Besleme geriliminin, tip etiketinde belirtilmiş olan gerilime eşdeğer olduğundan emin olun.
• Cihazın bağlantısını kesmek için cihazın kapalı konumda olduğunu kontrol edin ve sonra fişi prizden çekin.
• Tehlikelerin önlenmesi amacıyla, bu elektrikli cihazın onarımının Müşteri Hizmetleri Servisimiz tarafından yapılması zorunludur. Satış sonrası hizmetleri, bulunduğunuz ülkedeki yetkili Zilan Ev Aletleri satıcısı tarafından sağlanmaktadır.
• Cihazın talimatlarda belirtilen amaç dışında veya hatalı kullanıldığı, uzmanlarca tamir edilmediği durumlarda oluşan hasarlar garanti kapsamında sayılmaz.
• Elektrik çarpması riskini önlemek amacıyla, cihazı suyla temizlemeyin ve suyun içine daldırmayın.
• Cihaz suya düştüğünde, sudan çıkartmadan önce elektrik fişini çekiniz.
• Cihaz bir daha kullanılmadan önce bir uzman tarafından kontrol edilmelidir.

• Asla suyun yakınında (küvet, lavabo vs) kullanmayın. Yağmura veya neme maruz bırakmayın. Cihazı sadece elleriniz kuruyken kullanın.
• Bu cihaz, evlerde ve aşağıdaki benzer mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: dükkanlar, bürolar veya diğer mesleki ortamlardaki personel mutfaklar, çiftlik evler, hotel, motel veya diğer konaklama tesislerindeki müşterilerin kullanımı, yataklı ve kahvaltılı pansiyonlar.
• Bu cihaz ticari kullanım için uygun değildir!
• Bu cihazı dış mekânda kullanmayın. Her zaman, sıfır veya sıfırın altındaki sıcaklıklara karşı koruyun.
• Zilan Ev Aletleri tarafından tavsiye edilmeyen hiçbir aksesuarı kullanmayınız. Bunlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
• **Dikkat:** Herhangi bir ihmal, ciddi yaralanmalara neden olabilir. Cihazın örneğin sert bir yüzeyin üzerine düşmesi durumunda, cihaz artık kullanılmamalıdır. Gözle görünmeyen hasarlar dahi, cihazın fonksiyonel güvenliği üzerinde olumsuz etkilere yol açabilir.
• Cihazda, cereyan kablosunda veya uzatma kablosunda hatalı yerlerin bulunup bulunmadığını kontrol ediniz, eğer varsa (elektrik kablosu dahil) asla çalıştırmayın servis merkezine veya vasıflı uzmanlara tamir ettirin veya değiştirilmesini sağlayın.
• Cihazı kullanım esnasında gözetim dışında bırakmayın. Cihazı ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylerin (örneğin sıcak sobalar, güneş ışınları) üzerine veya yakınına koymayın, açık alev veya yanıcı buharlara maruz bırakmayın.
• Cihazı her zaman düzgün ve yatay bir yüzey üzerinde kullanın.
• Cihaz uzun süre boyunca kullanım dışı kaldığında, herhangi bir arıza durumunda, tehlike durumunda, her zaman fişi prizden çıkarın.
• Fişi kablodan tutarak veya ıslak ellerle çekmeyin. Her zaman fişin kendisini tutarak çekin. Kullanım esnasında bir aksama olduğunda, temizlemeden önce, cihazın yerini değiştireceğiniz zaman ve kullanımdan sonra fişi prizden çıkarın. Kabloyu cihazın etrafına sarmayın.
• Kablo kopmasından dolayı kısa devre tehlikesi olduğu için cihazı asla elektrik fişinden tutarak taşımayın veya çekmeyin. Elektrik kablosunu bükmeyin, kıstırmayın, keskin kenarlar üzerinden çekmeyin.

• Havalandırma deliği varsa üstünü örtmeyin. Havalandırma deliklerinin içine herhangi bir sıvı veya toz dökmeyin.
• Cihazın açıklıkları içine parmaklarınızı veya başka eşyalar sokmayın.
• Yanlış kullanımdan kaynaklanan hasar oluşumlarında ya da bu talimatlara uyulmaması halinde hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

EKMEK MAKİNENİZİ TANIYIN



KONTROL PANELİNE GİRİŞ

AÇTIKTAN SONRA

Ekmek makinenizi güç kaynağına bağlandığı anda, bir bip sesi duyulacak ve kısa bir süre sonra ekranda "3:10" yazısı çıkacaktır. Fakat "3" ile "10" arasındaki iki nokta işareti sürekli olarak yanmaz. Ok 900g ve ORTA yı gösterir. Bu varsayılan ayarlar.

START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)

Bu düğme seçilen ekmek yapma programını başlatmak ve durdurmak için kullanılır.

Bir programı başlatmak için, **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine bir kere basın. Kısa bir bip sesi duyulacak ve LCD ekran üzerindeki iki nokta yanmaya başlayacak, çalışma ışığı yanacak ve program başlayacaktır. Bir program başladıktan sonra **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmeleri hariç diğer tüm düğmeler devre dışı kalır. Bu özellik programın işleyişinin istenmeyen bir şekilde seçenek uğramasını önlemek içindir. Programı durdurmak için, yaklaşık 3 saniye boyunca **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basın, ardından bip sesi duyulacak, çalışma ışığı sönecektir. Bu programın kapatıldığı anlamına gelir.

DURDURMA fonksiyonu

Bir işlem başlatıldıktan sonra, bir kez **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basıp istediğiniz zaman işlemi durdurabilirsiniz. Bu durumda işlem duracak, fakat ayarlar hatırlanacak, çalışma süresi LCD ekranda gösterilecektir. Programı devam ettirmek için, 10 dakika içerisinde başka bir düğmeye dokunmeden **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine tekrar basın.

MENÜ:
Menü farklı programları seçmek için kullanılır. Menüye her basıldığında (kısa bir bip sesi ile beraber) program değişecektir. Düğmeye süresiz olarak basılı tutulduğunda, LCD ekranda 12 menü sırayla gösterilecektir. İstediğiniz programı seçin. 12 menünün işlevleri aşağıda açıklandığı şekildedir.

1. **Temel Program:** normal ekmeği yoğurup, kabartıp pişirme. Lezzeti artırmak için içine başka malzemeler de ekleyebilirsiniz.
2. **Fransız usulü:** Ekmeğin daha uzun bir kabartma süresi ile yoğrulup pişirilmesi. Bu menü ile pişirilen ekmek genellikle daha gür kabuklu ve hafif yapılı olur.
3. **Tam buğday:** tam buğday ekmeğini yoğurup kabartarak pişirme. Bu programda geciktirme işlevi kötü sonuçlar verebildiğinden, kullanılması tavsiye edilmez.
4. **Hızlı:** Temel programdan daha kısa sürede ekmek yoğurma, kabartma ve pişirme. Fakat bu ayarda pişirilen ekmek genellikle daha ufak ve yoğun yapılıdır.
5. **Tatlı Program:** tatlı ekmeği yoğurup, kabartıp pişirme. Lezzeti artırmak için içine başka malzemeler de ekleyebilirsiniz.
6. **Hamur:** Pişirmeden yoğurma ve kabartma. Hamuru alıp yuvarlak ekmek, pizza ve fırında pişen ekmek yapımında kullanabilirsiniz.
7. **Glütensiz:** Glütensiz ekmeğin yoğrulup, kabartılıp pişirilmesi. Lezzeti artırmak için içine başka şeyler de ekleyebilirsiniz.
8. **Kek:** Ekmeğin karbonat veya kabartma tozu ile kabartılarak yoğrulup kabartılıp pişirilmesi
9. **Sandviç:** Sandviçin yoğrulup, kabartılıp pişirilmesi. Hafif yapılı ve ince kabuklu ekmek pişirilmesi.
10. **Yayık altı suyu:** Yayık altı suyu ile yapılan ekmek için.
11. **Yoğurma:** Unu yoğurma.
12. **Pişirme:** Yoğurma ve kabartma olmadan pişirme. Aynı zamanda seçilen ayarlarda yoğurma süresini artırmak için de kullanılabilir.

RENK
Bu düğmeyle **AÇIK**, **ORTA** veya **KOYU** renkli kabuk seçimi yapabilirsiniz. İstediğiniz rengi seçmek için bu düğmeye basın. Bu düğme Yoğurma ve Hamur programları için kullanılamaz.

EKMEK SOMUNU
Ekmek somununun boyutunu seçmek için bu düğmeye basın. Lütfen toplam işlem süresinin somun boyutuna göre değişebileceğini aklınızda bulundurun. Bu düğme Hızlı, Hamur, Pasta, Kabartma ve Pişirme programları için kullanılamaz.

GECİKTİRME fonksiyonu
Cihazın hemen başlamasını istemiyorsanız geciktirme süresini ayarlamak için bu düğmeyi kullanabilirsiniz.

TIME (SÜRE) düğmesine basarak ekmeğinizin ne kadar süre sonra hazır olacağını seçmelisiniz. Lütfen geciktirme süresinin programın pişirme süresini de içereceğini unutmayın. Bunun anlamı, geciktirme süresi bittiğinde, sıcak ekmeğin servise hazır olacağıdır. İlk olarak kaydırıcı program ve seviyesi seçilmeli, ardından geciktirme süresi her basmada 10 dakika olmak üzere, **TIME (SÜRE)** düğmesine basılarak artırılabilir. Maksimum gecikme 13 saattir.

Örnek: Şu anda saat 20:00 ise, ekmeğin ertesi sabah 7'de, diğer bir deyişle, 10 saat 30 dakika içerisinde hazır olmasını istediğinizi düşünelim. Menüyü seçin, rengi, somun boyutunu seçin ve LCD ekranda 10:30'a gelene kadar "+" ya basarak süreyi artırın. Ardından bu gecikme programını aktifleştirmek için **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basın. LCD ekran üzerinde yanan noktalarda kalan süreyi görebilirsiniz. Sabah 7:00'de tam ekmeğiniz hazır olacak, ekmeği hemen almak istemiyorsanız, 1 saatlik ısıtma süresi başlayacaktır.

Not: 1. Bu düğme Pişirme programı için kullanılamaz.

2. Geciktirmeli pişirme için, yumurta, süt ürünü, meyve, soğan gibi çabuk bozulan malzemeler kullanmayın.

SICAK TUTMA:

Ekmek, pişirmenin ardından 60 dakika boyunca otomatik olarak sıcak tutulabilir. Ekmeği çıkartmak istiyorsanız, bu programı **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** tuşunu, ile kapatabilirsiniz.

HAFIZA

Eğer ekmek yapılması esnasında güç kaynağı 10 dakika veya daha az süreliğine kapanırsa, Start/Stop düğmesine basılmadan ekmek yapma işlemi otomatik olarak devam ettirilir. Eğer kapanma süresi 10 dakikayı geçerse hafıza korunmaz ve ekmek yapma işleminin baştan başlatılması gerekir. Fakat eğer güç kaynağı kesildiğinde hamur yoğurma aşamasını geçmişseniz, "**START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)**" düğmesine basarak programı devam ettirebilirsiniz.

ÇEVRE

Makine farklı sıcaklıklarda iyi çalışabilir, fakat çok sıcak bir oda veya çok soğuk bir odadaki sonuç boyutları arasında fark olabilir. Oda sıcaklığının 15 °C ile 34°C arasında olmasını tavsiye ederiz.

UYARI EKRANI:

1. Eğer program başladıktan sonra ekranda "**H HH**" çıkarsa (3 bip sesi ile beraber) makinenin iç sıcaklığı hala çok yüksektir. Bu durumda program durdurulmalıdır. Kapağı açın ve makineyi 10-20 dakika boyunca soğumaya bırakın.
2. Eğer ekranda **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine bastıktan sonra "**L LL**" yazısı çıkarsa (PİŞİRME programı hariç), bu durum iç sıcaklığın çok düşük olduğu anlamına gelir (5 adet bipleme sesi ile beraber). **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basarak sesi durdurun, kapağı açın ve makineyi, 10 ila 20 dakika boyunca oda sıcaklığına dönmesi için dinlenmeye bırakın.
3. Eğer **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine bastıktan sonra ekranda "**E rr**" yazısı çıkarsa, sıcaklık sensörünün bağlantısı kopmuştur; sensörü yetkili bir uzmana kontrol ettirin.

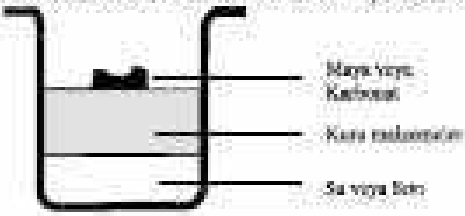
İlk Kullanım

1. Lütfen makinenin tüm parçalarının ve aletlerinin eksiksiz ve hasarsız olduğunu kontrol edin.
2. Aşağıdaki "**Temizleme ve Bakım**" bölümüne göre tüm kısımları temizleyin.
3. Ekmek makinesini pişirme modunu ayarlayın ve yaklaşık 10 dakika boyunca boş olarak pişirin. Soğuduktan sonra bir kez daha temizleyin.
4. Tüm kısımları tamamen kurutun ve birleştirin, bunun sonucunda cihaz kullanıma hazır olacaktır.

Nasıl ekmek yapılır

1. Ekmek kabını yerleştirin ve doğru konuma gelip tıklayana kadar saat yönü tersi çevirin. Yoğurma bıçağını çevirme milinin üstüne takın. Yoğurucuları yerleştirmeden önce delikleri sıvağa dayanıklı margarin ile doldurmak tavsiye edilir, bu şekilde hamurun yoğurucuların altına geçmesi engellenir ve yoğurucular ekmekten kolaylıkla çıkarılabilir.
2. Ekmek kabının içine malzemeleri yerleştirin. Lütfen tarifte belirtilen sıralamaya uyun. Genellikle önce su veya sıvı maddi konur, sonra şeker, tuz ve un ilave edilir, maya veya kabartma tozunu her zaman en son ekleyin.

Not: Kullanılacak malzemenin un ve maya miktarı tarifte belirtilmiştir.



NOT: Kullandığınız tarifte makarnanın un ve maya miktarı tarifte belirtilmiştir.

3. Parmağınızla unun bir tarafında küçük bir çentik oluşturun. Bu çentiğin içine maya ekleyin.

Mayanın şeker malzemeler veya tuza temas etmediğinden emin olun.

4. Kapağı yavaşça kapatın ve güç kablosunu prize takın.

5. İstenen program seçilene kadar **Menu (Menü)** düğmesine basın.

6. İstenen kabuk rengini seçmek için **COLOR(RENK)** düğmesine basın.

7. İstenen somun boyutunu seçmek için **LOAF(SOHUN)** düğmesine basın.

8. **TIME(SÜRE)** düğmesine basarak gecikme süresini ayarlayın. Eğer ekmek makinesinin hemen çalışmaya başlamasını istiyorsanız bu aşamayı atlayabilirsiniz.

9. Çalıştırmak için **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basın, çalışma ışığı yanacaktır.

10. Temel, Fransız Usulü, Tam buğday, Tatlı, Glütensiz, Sandviç ve Yayık Altı Suyu programları için işlem esnasında 10 adet bipleme sesi duyulacaktır. Bu size malzemeleri eklemeyi hatırlatmak içindir. Kapağı açın ve malzemelerinizi koyun. Pişirme esnasında kapaktaki kaşarlardan buhar çıkabilir. Bu normaldir.

11. İşlem tamamlandığında 10 bipleme sesi duyulacaktır ve çalışma ışığı sönecektir. İşlemi durdurup ekmeği almak için yaklaşık 2 saniye boyunca **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basılı tutun. Kapağı açın ve fırın eldiveni kullanarak kapağın tutamacını tıklı bir şekilde tutun. Tavayı saat yönünün tersine çevirin ve tavayı yavaşça yukarı doğru çekerek makineden çıkarın.

12. Ekmeğin kenarlarını gevşetmek için yapışmaz bir spatula kullanın.

Dikkat: Ekmek kabı ve ekmek çok sıcak olabilir! Her zaman dikkatli olun ve fırın eldiveni kullanın.

13. Ekmek tavasını tersine döndürerek temiz bir pişirme yüzeyine koyun ve ekmek kabın içine düşene kadar hafifçe sallayın.

14. Ekmeği dikkatlice kabından çıkarın ve doğramadan önce yaklaşık 20 dakika boyunca soğumaya bırakın.

15. Eğer odanın dışındaysanız veya işlem sırasında **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basmadıysanız, ekmek 1 saat boyunca otomatik olarak sıcak tutulacaktır, ekmeği çıkarmak istiyorsanız, **START/STOP (BAŞLAT/DURDUR)** düğmesine basarak programı kapatın.

16. Kullanmazken veya işlem tamamlandıysa güç kablosunu çıkarın.

Not: Somunu dilimlemeden önce kendiniz ılıdıncaya kadar somunun alt kısmını yumuşak olan yağlama bıçağını çıkarın. Somun sıcakken, yağlama bıçağını hiçbir zaman elle çıkarmayın.

Temizleme ve Bakım

Makineyi güç kaynağından çıkarın ve temizlemeden önce soğumaya bırakın.

1. Ekmek kabı: Nemli bir bezle hem içini hem de dışını silin. Yapışmaz kaplamayı korumak için keskin veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Ekmek kabı yerleştirilmeden önce tamamen kurutulmalıdır.

2. Yoğurma bıçağı: Yoğurma çubuğunun ekstra çıkarılmasının zor olması durumunda, kabı ılık suyla doldurun ve yaklaşık 30 dakika kadar suyu emmesini bekleyin. Yoğurucu daha sonra temizlenmek için kolayca çıkarılabilir. Aynı zamanda bıçağı pamuklu nemli bir bezle dikkatlice silin, lütfen hem ekmek tavasının hem de yoğurma bıçağının buharlı makinesinde yıkanabilir ürünler olduğunu unutmayın.

3. Kapak ve pencere: iç ve dış kapağı hafif nemli bir bezle temizleyin.

4.Muhafaza: muhafazanın dış yüzeyini ıslak bir bezle hafifçe silin. Yüzeyin üstündeki cilayı aşındıracağından, temizlemek için herhangi bir aşındırıcı temizleyici kullanmayın. Temizlik için muhafazayı hiçbir şekilde suya batırmayın.

5. Ekmek yapma makinesi muhafaza için paketlenmeden önce, tamamen soğuduğundan, temiz ve kuru olduğundan emin olun, kaşık ve yoğurma bıçağı çekmecenin içine konulur ve kapak kapanır.

MALZEME ÖLÇÜSÜ

Ekmek yapmanın önemli adımlarından biri doğru malzeme miktarını belirlemektir. Doğru miktarı bulmak için ölçü kabı veya ölçü kaşığı kullanılması şiddetle tavsiye edilir, aksi takdirde ekmek çok etkilenecektir.

1. **Sıvı malzemelerin tartımı**

Su, taze süt veya süt ürünü ölçüm kaplarıyla tartılmalıdır. Ölçüm kabının yatay seviyesini gözünüzle takip

edin. Pişirme yağı veya benzeri malzemeleri ölçerken, ölçüm kabını başka malzemeleri almadan önce iyice yıkayın.

7. Kuru ölçüm

Kuru ölçüm, malzemeleri ölçüm kabına hafifçe kaşıkla koyup doldurduktan sonra bir bıçakla düzleştirerek, kapak yardımıyla veya çevrelerden fazlasını bir ölçüm kabına vurarak yapılmalıdır. Bu ek miktar tarifin dengesini etkileyebilir. Az miktarda kuru malzeme ölçümü yaparken, ölçüm kaşığı kullanılmalıdır. Ölçümler eşit olmalı, çok dolu olmamalıdır, çünkü ufak bir fark tarifin hassas dengesini bozabilir.

8. Ekleme sırası

Malzeme ekleme sırasına uyulmalıdır, genel anlamda, sıra şu şekildedir: sıvı malzeme, yumurta, tuz ve süt ürünleri. Malzeme eklenirken, sıvı ve tuz ile süt ürünleri alternatif olarak ilave edilmelidir. Hoşa yalnızca kuru unun üzerine yerleştirilebilir. Ayrıca mayaya tuz değmemelidir. Gecikme fonksiyonunu uzun süre kullandığınızda, hoşa zarar verebilir yumurta, meyve gibi çabuk bozulabilen malzemeler eklemeyiniz.

SORUN GİDERME

Klasik Makinenin İlişkin Soru&Cevaplar	**Sorun**	**Neden**	**Çözüm**
	Pişirme kabını veya soğutucudan çıkarın	Malzemelerin pişirme bölümü veya pişirme kabının dış tarafına yapışması	Hoşa çıkarın ve pişirme kabı veya pişirme bölümünün dış kısmını temizleyin.
	Ekmeğin ortasının çökmesi ve altının sertleşmesi	Ekmeğin pişme ve ısıtmanın ardından kabın içinde çok uzun süre kalması	Ekmeğin ilave fonksiyonu bittiğinden ilave pişirme kabından çıkarın.
	Ekmeğin pişirme kabından çıkarılmakta zorlanması	Sonunun ak harcının yoğurma bıçağına yapışması	Pişirmenin ardından yoğurma bıçağı ve milinin nemlendirin. Gerekirse, 10 dakika boyunca pişirme kabını ılık su ile doldurun, ardından yoğurma bıçağı kolayca çıkarılıp temizlenebilecektir.
	Malzemelerin karışmaması veya ekmeğin doğru pişirilmemesi	Yanlış program ayarı	Soğutucu menü ve diğer ayarları kontrol edin.
		Makine çalışırken START/STOP/BAŞLAT/DURDUR tuşuna basılması	Malzemeleri kullanmayın ve yeniden başlatın.
		Makine çalışırken kapağın birkaç kez açılması	Kapağı, malzeme eklemek gibi durumlar için gerekli olmadıkça, sürekli olarak açmayın. Ayrı menüde karık açıldıktan sonra kapatılmadan önce beli bir süre açık kaldığından emin olun.
		Makine çalışırken tuzun sürekli karıma ulaşması halinde	Malzemeleri kullanmayın ve yeniden başlatın.
		Yoğurma bıçağının dönüş yönünün tıkanması	Soğutucu bıçağının takılı ve, yerleşik kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin. Pişirme kabını çıkarın ve parçalarını dönüp dönmediğini kontrol edin. Eğer dönmüyorsa, makineyi müşteri servisine gönderin.
	Makinenin beşlemesinin ekranda !!!!! çıkması.	Ekmeğin pişirmenin ardından çıkarılmaması	Hoşa çıkarın, pişirme kabını çıkarın, ve ısıtı sıcaklığında soğutmaya bırakın. Aksi halde, hoşa zarar vakıp bayat başlatın.
Tariflerde Hata olması	Ekmeğin çok fazla kabarması	Aşırı maya, aşırı un, yanlış tuz oranı	a/b
		Veya bu malzemelerin birkaçı	
	Ekmeğin hiç	Çok az ya da hiç maya olmaması	a/b

	Kahvenizden yağ ile yıkanmaz kahvenizden	Eski veya hayat rengi	e
		Sevmez aşırı sıcak olmalı	c
		Meyvesiz ve ağır bir tatsız olmalı	d
		Yanlış ve fiyatı veya hayat için	e
		Aşırı ya da yetersiz sıvı	a/b/g
		Şekersiz ve yıkanır	a/b
	Hamur fazla yıkarsanız ve peşpeşe kahve saçıcı	Bir sayıt yoğurmak bir rengi daha hafif fermente olur	f
		Aşırı eğil kullanılmamış rengi fermentasyona eğilir	i
	Kenarları ortadan yükselir	Hamur hacmi taşıran daha büyüğüne ekmeğin ortası çöker	a/f
		Bir veya fazla hamurunun yoğunluğuna aşırı olmuş ya da aşırı rutin nedeniyle fermantasyonun çok kısa veya çok kısa olmuş	a/b/i
	Ağır topaklı yapı	Aşırı sıt ya da yetersiz sıvı	a/b/g
		Yeterince rengi veya şeker	a/b
		Meyve, tam buğday veya başka malzemelerin çok fazla olması	ll
		Eski veya hayat rengi, çok uzun hamurun çok fazla kabarmasına veya sonrasının pişirme fırınında çökmesine neden olur	e
		Tuz olmaması veya yeterince şeker olmaması	
		aşırı sıvı	
	Kenarları ortasının yapmaması	Aşırı ya da yetersiz sıvı	a/b/g
		Aşırı rutin	h
		Yoğurt ek meyve malzemeler sonra tarifler	g
	Açık veya hafif yapı veya çok fazla dolu olması	Aşırı sı	g
		Tuz olmaması	h
		Aşırı rutin, ağır meyve ve	hl
		aşırı sıvı	c
	Mayanın bozuşup, pişmemiş yüzey	Ekmek hacminin daha büyük gelmesi	a/f
		Özellikle hayat olmadığı aşırı sıcak olması	f
		Aşırı sıt ya da yetersiz tuz	a/h
		Aşırı şeker	a/h
		Şeker hariç diğer tatlı malzemeler	h
	Dışarıdan sıcak olmaması, veya ortada yumuşak olması	Ekmeğin yeterince soğutulmaması (buharın çıkmaması)	j
	Ekmek kabuğunda ca kalınlığı	Yoğurma sırasında sıcak yeterince bir yükselmemesi	gh

a) Malzemeleri iyi ölçün.
b) Malzeme miktarını ayarlayın ve tüm malzemelerin eklendiğini kontrol edin.
c) Başka bir sıvı kullanın veya oda sıcaklığında soğutmaya bırakın. Tarifte belirtilen malzemeleri doğru sırada ekleyin, sıcak ortamda küçük bir boğluk açarak ufalanmış mayayı veya kuru mayayı ekleyin, mayanın doğrudan tuz ya tuzla etkileşime girmesini

d) Şekere toz ve düğün mahfaza edilen malzeme kullanın.
e) Malzemelerin toplam miktarını azaltın ve belirtilen bir miktarından fazlasını kullanmayın. Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltın.
f) Sıvı miktarını düşürün. Su içeren malzemeler kullanıldığı takdirde, ilave edilecek sıvının bazı yıkıcı olabilmektir.
g) Hava çok nemli ise suyu 1-2 yemek kaşığı azaltın.
h) Hava sıcakken zamanlarda fırınlayamaya kullanmayın. Soğuk saatler kullanın.
i) Ekmeği pişirdikten hemen sonra hemen kalıbından çıkarın ve dilimlemeden önce en az 15 dakika boyunca soğuması için soğuk üzerinde bırakın.
j) Tüm malzeme miktarını 1/4 oranında azaltın.
k) Kesinlikle pişirmeyin!
l) Hamura bir yemek kaşığı buğday gluteni ilave edin.

Uygun Bertaraf


Bu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir. Kontrol edilemeyen atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek için, ürünü sorumluluk içeren nasıl kaynaklarını sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik edin. Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile irtibata geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü alıcılar alacaklardır.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO.

IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE.

• Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso sicuro di questo apparecchio e i pericoli in esso contenuti sono stati compresi da loro. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e senza supervisione.

• Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

• Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

• Il materiale d'imballaggio (ad esempio, sacchetti di nylon) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.

• Questo apparecchio deve essere messo in funzione collegandolo solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. Assicurarsi che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda alla tensione specificata sull'etichetta identificativa.

• Per scollegare l'apparecchio, verificare che l'apparecchio sia in posizione OFF, quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

• Per prevenire rischi, questo apparecchio elettrico deve essere riparato dal nostro Servizio Clienti. I servizi post-vendita sono forniti dal rivenditore autorizzato Elettrodomestici Zilan (Zilan Ev aletleri) nel vostro paese.

• I danni che si verificano nei casi in cui l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni o in modo errato e non riparato da esperti non sono coperti dalla garanzia.

• Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire l'apparecchio con acqua e non immergerlo nell'acqua.

• Se l'apparecchio è caduto in acqua, staccare la spina dalla presa di corrente prima di rimuoverlo dall'acqua. Prima di riutilizzare l'apparecchio dovrebbe essere controllato da un esperto.
• Non utilizzare mai questo apparecchio vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). Non esporlo a pioggia o umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte.
• Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e simili, come: cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, case coloniche, dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo ricettivo, bed & breakfast.
• Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale!
• Non utilizzare questo apparecchio all'aperto. Proteggerlo sempre da temperature zero o sotto zero.
• Non utilizzare accessori non consigliati da Elettrodomestici Zilan (Zilan Ev aletleri). Questi possono rappresentare un pericolo per l'utente.
•**Attenzione:** Qualsiasi uso negligente può provocare lesioni gravi. Se l'apparecchio è caduto, ad esempio, su una superficie dura, l'apparecchio non deve essere più utilizzato. Anche danni invisibili possono avere effetti negativi sulla sicurezza funzionale dell'apparecchio.
• Verificare che non ci siano punti difettosi sull'apparecchio, sul cavo di alimentazione o sul cavo di prolunga. Non utilizzarlo mai (compreso il cavo di alimentazione) se presente, farlo riparare o sostituire dal centro di assistenza o da esperti qualificati.
• Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde (ad esempio, stufe calde, luce solare), non esporlo a fiamme libere o vapori infiammabili.
• Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e orizzontale.
• Quando l'apparecchio resta per lungo tempo inutilizzato, in caso di guasto, in caso di pericolo, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
• Non togliere la spina dalla presa tirando il cavo o con le mani bagnate. Tirare sempre tenendo la spina stessa. Scollegare sempre l'apparecchio

dalla presa di corrente in caso di interruzione durante l'uso, prima della pulizia, quando si sposta l'apparecchio e dopo l'uso. Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.

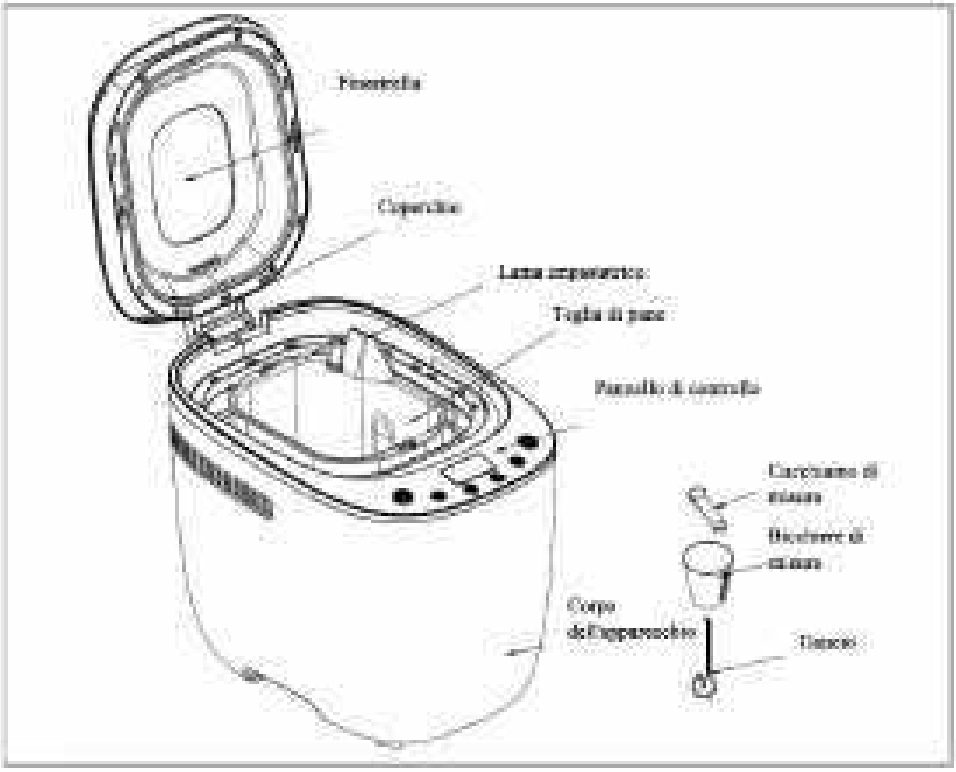
• Non trasportare o tirare mai l'apparecchio tenendolo per la spina di alimentazione, poiché esiste il pericolo di cortocircuito a causa della rottura del cavo. Non piegare, pizzicare il cavo di alimentazione né tirarlo su bordi taglienti.

• Se ci sono fori di ventilazione, non coprirli. Non versare liquidi o polvere nei fori di ventilazione.

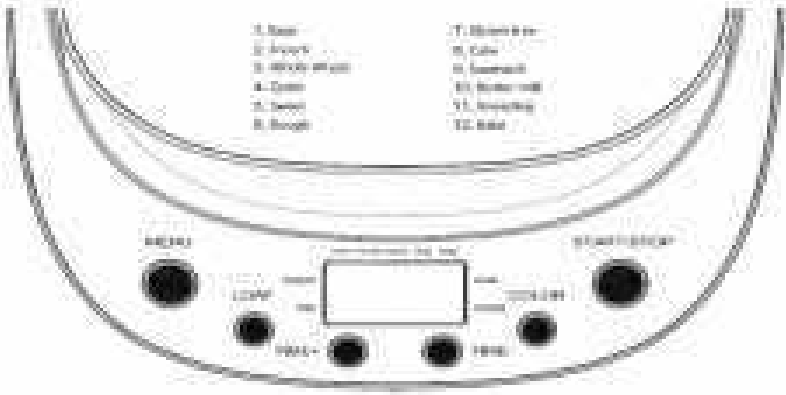
• Non inserire le dita o altri oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

• Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da uso improprio o mancata osservanza di queste istruzioni.

CONOSCERE LA SUA MACCHINA PER IL PANE



INTRODUZIONE DI PANNELLO DI CONTROLLO



1. Di base, 2. Francese, 3. Grano integrale, 4. Veloce, 5. Dolce, 6. Pasta, 7. Senza glutine, 8. Torta, 9. Panino, 10. Di burro, 11. Miscelazione, 12. Cottura

DOPO AVVIO

Appena la macchina per il pane è inserita nella presa a muro, si sente un segnale acustico e "3:10" appare sullo schermo dopo un breve tempo. I due punti tra "3" e "10" non lampeggiano costantemente. La freccia indica 900 g e **MEDIUM**. Sono le impostazioni predefinite.

AVVIO / ARRESTA

Per avviare e spegnere il programma se selezionato Per avviare un programma, premere una volta il pulsante **START / STOP**. Si sentirà un breve segnale acustico e i due punti sul display LCD inizieranno a lampeggiare, la spia di segnalazione si accenderà e il

programma inizierà. Nessun altro pulsante è attivo tranne il pulsante **START / STOP** dopo l'inizio di un programma. Questa funzione aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma. Per interrompere il programma, premere il pulsante **START / STOP** per ca. 2 secondi, poi si sentirà un beep, la spia si spegnerà, significa che il programma è stato spento.

Funzione PAUSE

Dopo l'avvio della procedura, è possibile premere una volta il pulsante **START /**

STOP per interromperla in qualsiasi momento, l'operazione verrà messa in

pausa ma l'impostazione verrà memorizzata, l'orario di lavoro lampeggerà sul display LCD. Toccare nuovamente il pulsante **START / STOP** e entro 10 min senza toccare alcun pulsante, il programma continuerà.

MENU

È usato per impostare diversi programmi. Il programma da toccare (accompagnato da un breve segnale acustico) ogni volta saranno Toccare il pulsante in modo continuo, i 12 menu verranno visualizzati sul display LCD. Seleziona il tuo programma considerato. Di seguito verranno spiegate le funzioni di 12 menu.

1. **Basic**: impasto, lievitazione e normale cottura del pane. Si possono anche aggiungere ingredienti per cambiare il sapore.
2. **French:** impasto, lievitazione e cottura con un tempo maggiore di lievitazione. Il pane cotto in questo menu di solito avrà una crosta croccante e una consistenza leggera.
3. **Grano intero**: impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può produrre risultati mediocri.
4. **QUICK**: impasto, lievitazione e cottura del pane con bicarbonato di sodio o lievito chimico. Il pane cotto su questa impostazione è solitamente più piccolo con una consistenza densa.
5. **Sweet**: impasto, lievitazione e cottura del pane dolce. Può anche aggiungere ingredienti da aggiungere gusto.
6. **Dough:** impasto e lievitazione, ma senza cuocere. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per la preparazione di panini, pizza, pane al vapore, ecc.
7. **Gluten free**: impasto, lievitazione e cottura del pane senza glutine. Può anche aggiungere ingredienti per insaporire.
8. **Cake**: impasto, lievitazione e cottura. Lievitare con bicarbonato di sodio o lievito.
9. **Sandwich**: impasto, lievitazione e cottura del pane di consistenza leggera con una crosta più sottile – ideale per fare panini.
10. **Latte di burro**: per il pane a base di burro e yogurt.
11. **Impasto**: impastare la farina.
12. **Bake**: solo cottura, senza impasto e lievitazione. Utilizzato anche per aumentare il tempo di cottura su impostazioni selezionate.

COLORE

Con questo bottone può selezionare colore **CHIARO, MEDIO** o **SCURO** della crosta. Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Non è applicabile per i programmi Dough e Kneading.

PESO DI PANE

Premere questo pulsante per selezionare la dimensione della pagnotta del pane. Si prega di notare che il tempo di funzionamento totale può variare a seconda delle diverse dimensioni della pagnotta. Questo pulsante non è applicabile ai programmi Quick, Dough, Cake, Kneading e Bake.

Funzione di ritardo

Se si desidera che l'apparecchio non inizi a funzionare immediatamente, è possibile utilizzare questa pulsante per impostare il tempo di ritardo.
Prima di premere il pulsante **TIME**, stabilire quando vuole che il pane sia pronto. Si noti che il tempo di ritardo include il tempo di cottura del programma scelto. Cioè, al termine del tempo di ritardo, il pane caldo può essere servito.
Selezionare prima il programma e il livello di doratura, quindi premere "TIME" per aumentare il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il tempo di ritardo massimo è di 13 ore. **Esempio:** Sono le 8:50 di sera e volete che il pane sia pronto alle ore 7 della mattina, cioè in 10 ore e 50 minuti.Seleziona il menu, il colore, la dimensione della pagnotta quindi tocca "+" per aggiungere il tempo affinché appaia 10:50 sul display **LCD**. Quindi toccare il pulsante **START / STOP** per attivare questo programma di ritardo. Il punto sul display LCD lampeggia mostrando il tempo rimanente. Il pane fresco sarà alle 7:00 del mattino, se non si preleva immediatamente il pane, inizierà il tempo di mantenimento di un ora.

Note: 1.Questo pulsante non è applicabile per il programma Bake.

2. Non utilizzare la cottura ritardata per ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolla, ecc.

MANTENERE CALDO

Il pane può essere tenuto automaticamente caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se desideri togliere il pane, disattiva il programma con il pulsante **START / STOP. MEMORIA**

Se l'alimentazione è stata interrotta nel corso della preparazione del pane, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza toccare il pulsante **"START/ STOP"**. Se il tempo di interruzione supera i 10 minuti, la memoria non può essere conservata e la macchina per il pane deve essere riavviata. Si consiglia di inserire nuovamente i nuovi ingredienti.

TEMPERATURA AMBIENTE

La macchina può funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nelle dimensioni della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza sia compresa tra 15 °C e 34 °C. **AVVISI SUL DISPLAY:**

1. Se il display mostra **"H HH"** dopo che il programma ha iniziato, la temperatura all'interno è ancora troppo alta (accompagnata da 5 bip).

Quindi il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare la macchina per 10-20 minuti.

2 Se il display mostra **"L LL"** dopo aver premuto il tasto **START / STOP** (eccetto il programma BAKE), significa che la temperatura interna è troppo bassa (accompagnata da 5 bip). Interrompere il suono premendo il tasto **START / STOP**, aprire il coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per tornare a temperatura ambiente.

3. Se il display mostra "E rr" dopo aver premuto **START / STOP**, il sensore di temperatura è scollegato, fa controllare attentamente il tensore da un esperto autorizzato.

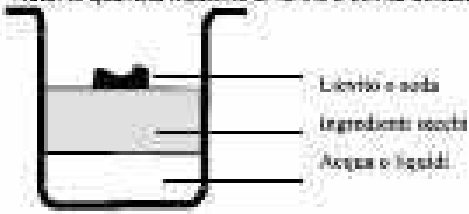
PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Controllare che tutte le parti e gli accessori siano completi e senza danni.
2. Pulire tutte le parti seguendo la sezione **"Pulizia e Manutenzione"**
3. Impostare la macchina sulla modalità cottura e far funzionare 10 minuti a vuoto. Dopo lasciarla raffreddare ripetere ancora una volta.
4. Asciugare tutte le parti e montarli insieme, dopo di che l'apparecchio è pronto per usa

USARE LA SUA MACCHINA PER IL PANE

1. Collocare la teglia nella posizione, girarla in senso orario fino a quando non scatta nella posizione corretta. Fissare la lama impastatrice sulla base. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare gli impastatori, questo evita che l'impasto si attacchi al di sotto degli impastatori e che gli impastatori possano essere rimossi facilmente dal pane.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia. Si prega di attenersi all'ordine indicato nella ricetta. Di solito va messo prima l'acqua e lo zucchero liquido, poi si aggiungano zucchero, sale e farina, aggiungere sempre lievito o lievito come ultimo ingrediente.

Nota: le quantità massime di farina e lievito utilizzabili si riferiscono alla ricetta.



NOTA: la quantità massima di farina e lievito separatamente è di 490 gr e 6 g.

5. Fare un piccola fossa su un lato della farina con le dita. Mettere il lievito nel foro, assicurarsi che non venga a contatto con ingredienti liquidi o sale.

4. Chiudere delicatamente il coperchio e collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro. 5. Premere il pulsante **Menu** fino a selezionare il programma desiderato.

6. Premere il pulsante **COLOR** per selezionare il colore della crosta desiderato.

7. Premere il pulsante **LOAF SIZE** per selezionare la taglia desiderata.

8. Impostare il tempo di ritardo premendo il pulsante **TIME**. Questo passaggio può essere saltato se desideri che la macchina per il pane inizia a funzionare immediatamente.

9. Premere il pulsante **START / STOP** per iniziare a lievitare e la spia di lavoro si accende.

10. Per il programma Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Sandwich e Butter milk, si sentiranno 10 beep durante il funzionamento. Questo sarà per chiederti di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere alcuni ingredienti. È possibile che il vapore fuoriesca dalle fessure di ventilazione del coperchio durante la cottura. Questo è normale.

11. Una volta che il processo è stato completato, si sentiranno 10 beep e la spia si spegnerà. È possibile premere il pulsante **START / STOP** per ca. 2 secondi per interrompere il processo ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e mentre si utilizzano guanti da forno, afferrare saldamente il manico della teglia. Girare la padella in senso antiorario e tirare delicatamente la padella verso l'alto e estrarre il pane fuori dalla macchina.

12. Utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente i lati del pane dalla padella. ***Attenzione: la teglia e il pane potrebbero essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e usare guanti da forno.***

13. Capovolgere la teglia su una superficie pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade sul piatto.

14. Togliere con cura il pane dalla teglia e lasciare raffreddare per circa 20 minuti prima di affettare.

15. Se Lei è fuori dalla stanza e non ha premuto il pulsante **START/STOP** al termine dell'operazione, il pane verrà mantenuto calda automaticamente per 1 ora. se vuole togliere il pane, basta premere il pulsante START/ STOP per spegnere il programma.

16. Quando non si utilizza o dopo l'operazione completa, scollegare il cavo dalla spina. ***ATTENZIONE: prima di affettare il pane, utilizzare il gancio per rimuovere la lama impastatrice nascosta sul fondo della pagnotta. Non usare mai la mano per rimuovere la lama impastatrice mentre la pagnotta è calda.***

INTRODUZIONE SPECIALE

Per pani veloci

I pani veloci sono fatti con lievito e bicarbonato di sodio attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane veloce perfetto, si raccomanda di posizionare tutti i liquidi sul fondo della teglia, con gli ingredienti asciutti sopra. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce i grani e gli ingredienti secchi possono raccogliersi negli angoli della padella, potrebbe essere necessaria aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

1. **Teglia per il pane:** Pulire all'interno e all'esterno della teglia con panno umido, non usare agenti affilati e abrasivi per la considerazione di proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima dell'installazione.
2. **Lama impastatrice:** se la lama impastatrice è difficile da rimuovere dall'asse, in tal caso riempire il contenitore con acqua tiepida e lasciarla in ammollo per circa 30 minuti. La lama impastatrice può essere facilmente rimossa per la pulizia.Pulire anche la lama con cura con un panno di cotone umido. Si prega di notare che la teglia del pane, la lama impastatrice e la scatola degli ingredienti si possono lavare in lavastoviglie.
3. **Coperchio e finestrella:** Pulire il coperchio all'interno e all'esterno con un panno

leggermente inumidito.

4. Corpo: Pulire delicatamente la superficie esterna del corpo dell'apparecchio con un panno bagnato. Non usare nessun detergente abrasivo da pulire in quanto ciò degraderebbe l'elevata levigatezza della superficie. Non immergere mai il corpo nell'acqua per la pulizia. 5. Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che lo stesso si sia raffreddato e che sia completamente pulito e asciutto, riporre il cucchiaino, mettere la lama e il cucinatore nella teglia, e chiudere il coperchio.

INTRODUZIONE NEGLI INGREDIENTI DI PANE

1. **Farina di pane**

La farina di pane ha un alto contenuto di glutine (quindi può anche essere chiamata farina ad alto contenuto di glutine che contiene proteine elevate), essa è elastica e può mantenere le dimensioni del pane dal collasso dopo l'aumento. Poiché il contenuto di glutine è superiore alla farina semplice, può essere utilizzata per produrre pane con grandi dimensioni e una migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. **Farina semplice**

Farina che non contiene il lievito, è applicabile per fare il pane espresso.

3. **Farina integrale**

La farina integrale è macinata dal grano. Contiene pelle di grano e glutine. La farina integrale è più pesante e nutriente della farina semplice. Il pane fatto con farina integrale è solitamente di piccole dimensioni. Così come niente solitamente combinano farina di grano intero e farina di pane per ottenere il miglior risultato

4. Farina di grano nero
Farina di grano nero, detto anche " farina saracena" , è una specie di farina ricca di fibre, ed è simile alla farina integrale. Per ottenere le grandi dimensioni dopo la lievitazione, deve essere utilizzata in combinazione con un'alta percentuale di farina di pane.
5. Farina autolievitante
Un tipo di farina che contiene baking soda, è usato specialmente per fare dolci.
6. Farina di mais e farina d'avena
Farina di mais e farina d'avena sono macinati separatamente da mais e avena. Sono gli ingredienti additivi di fare il pane grasso, che vengono utilizzati per migliorare il sapore e la consistenza.
7. **Zucchero**
Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aumentare il sapore dolce e il colore del pane. Ed è anche considerato come nutrimento nel pane di lievito. Lo zucchero bianco
è largamente usato. Zucchero di canna, zucchero in polvere o zucchero di cotone possono essere usati con speciali requisiti.
8. Lievito
Dopo il processo di lievitazione, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espanderà il pane e renderà la fibra interna più morbida. Tuttavia, l'allevamento veloce del lievito ha bisogno di carboidrati in zucchero e farina come nutrimento.
1 cucchiaino di lievito secco = 3/4 cucchiaino di lievito istantaneo
1.5 cucchiaino di lievito secco =1 cucchiaino di lievito istantaneo
2 cucchiaini di lievito secco =1.5 cucchiaino di lievito istantaneo
I. lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo in esso contenuto verrà ucciso ad alta temperatura, prima dell'uso, controllare la data di produzione e la durata di conservazione del lievito. Riporlo in frigorifero il prima possibile dopo ogni utilizzo. Di solito la mancata lievitazione del pane è causata dal cattivo lievito.
Le modalità descritte di seguito controlleranno se il Suo lievito è fresco e attivo.
[1] Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ° C) in bicchiere di misura.
[2] Mettere 1 cucchiaino di zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi cospargere 2 cucchiaini di lievito sull'acqua.
[3] Mettere il bicchiere di misura in un posto caldo per circa 10 minuti. Non mescolare con l'acqua.
[4] La schiuma dovrebbe essere fino a 1 tazza. Altrimenti il lievito è inattivo.
9. Sale
I. sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Però il sale può anche batterere il lievito dalla lievitazione. Non usare mai troppo sale in una ricetta. Il pane sarà più grande se privo di sale.
10. **Uova**
Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendere il pane più nutritivo e di grandi dimensioni, l'uovo deve essere sbucciato e mescolato in modo uniforme.
11. **Grasso, burro e olio vegetale**
I. grasso può rendere il pane più morbido e ritardare la conservazione. Il burro deve essere sciolto o tritato in piccole particelle prima dell'uso.
12. **Lievito in polvere**
Lievito in polvere viene utilizzato per aumentare il pane e la torta. Poiché non ha bisogno di tempo di lievitazione e può produrre aria. L'aria formerà una bolla per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.
13. **Bicarbonato di sodio**
È simile al lievito in polvere. Può anche essere usato in combinazione con il lievito in polvere.
14. **Acqua e altri liquidi**
Acqua è l'ingrediente essenziale per fare del pane. Parlando in generale, una temperatura dell'acqua tra i 20°C e i 35°C è la più appropriata. Al posto dell'acqua si può mettere anche del latte fresco o acqua con il

3% di latte in polvere, il che favorisce il sapore e migliora il colore della crosta. Alcune ricette citano anche il succo di frutta per migliorare il sapore del pane, come arancia, mela, limone e così via.

MISURARE GLI INGREDIENTI

Uno dei passi importanti per fare del buon pane è la giusta quantità di ingredienti. Si consiglia di utilizzare bicchiere e cucchiaio di misura per ottenere una quantità accurata, altrimenti il pane sarà ampiamente influenzato.

1. **Pesare gli ingredienti liquidi**

L'acqua, il latte fresco o la soluzione di latte in polvere devono essere misurati con bicchiere di misura. Posizionare il bicchiere di misura su un piano piatto al livello degli occhi. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, pulire a fondo il misurino senza altri ingredienti.

2. **Misurazione a secco**

La misurazione a secco deve essere eseguita con un cucchiaio morbido degli ingredienti nel misurino e poi una volta riempito, livellando con un coltello. Scavando o toccando un misurino con più di quanto richiesto. Questa quantità aggiuntiva potrebbe influire sul bilanciamento della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, è necessario utilizzare il misurino. Le misure devono essere livellate, non ammucchiate in quanto questa piccola differenza potrebbe eliminare l'equilibrio critico della ricetta.

3. **Ordine di caricamento**

La sequenza di aggiunta degli ingredienti dovrebbe essere rispettata. In generale, la sequenza è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere ecc. Quando si aggiunge l'ingrediente, la farina non può essere bagnata completamente dal liquido. Il lievito può essere messo solo sulla farina secca. E il lievito non può toccare con il sale. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo, non aggiungere mai ingredienti

deperibili come uova, ingredienti di frutta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
Domande e risposte sulla macchina per il pane	Il lievito esce dalla scanalatura di cottura o dalla presa d'aria	Gli ingredienti si sollevano alla scanalatura di cottura o all'interno della teglia	Ridurre la quota e pulire l'interno della teglia e della scanalatura di cottura
	Il pane rimane al centro ed è umido sul fondo	Il pane è rimasto troppo a lungo nella padella dopo la cottura e il riscaldamento	Togliere il pane dalla teglia prima che la funzione di mantenimento si interrompa.
	È difficile togliere il pane dalla teglia	Il fondo della pagnotta è attaccato alla lama impastatrice	Pulire la lama impastatrice e le aree dopo la cottura. Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti, quindi la lama impastatrice può essere facilmente rimossa e pulita.

	Gli ingredienti non sono miscelati e il pane non è ben lievitato	Impostazione del programma errata.	Verificare il menu selezionato e le altre impostazioni.
		Il pulsante START / STOP è stato premuto mentre la macchina era in funzione.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
		Il coperchio è stato aperto più volte mentre la macchina era in funzione.	Non aprire mai il coperchio frequentemente, solo se necessario, ad esempio per aggiungere ingredienti. È assolutamente vietato aprire il coperchio nei primi minuti dopo l'apertura.
		Tempo eccessivamente durante il funzionamento della macchina.	Non utilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
		La rotazione della lama impastatrice è bloccata.	Verificare se la lama impastatrice sia bloccata da grassi ecc. Estrarre la teglia e controllare se i driver giranno. In caso contrario, inviare l'apparecchiatura al servizio clienti.
	L'apparecchio non si avvia. Il display mostra 0:00	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente procedura di cottura.	Estrarre la spina, estrarre la teglia e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente; quindi inserire la spina e ricominciare.
Errori con le ricette	Il pane lievita molto velocemente.	troppo lievito, troppa farina, poco sale	a/b
		a causa di queste cause	
	Il pane non lievita affatto o non abbastanza.	Niente farina o troppo poco	a/b
		lievito vecchio o inerte	c
		liquido troppo caldo	c
		il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
		poco farina eccessiva e raffermata	c
		troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
		non abbastanza zucchero	a/b
	L'impasto lievita troppo e si riversa sulla teglia	Se l'acqua è troppo morbida il lievito fermenta di più	f
		troppo lito influisce sulla fermentazione del lievito	e
	Il pane cresce a metà	Il volume dell'impasto è maggiore della teglia e il pane cresce	a/f
		La fermentazione è troppo lenta o troppo rapida per l'eccessiva temperatura dell'acqua o della camera di cottura o per l'eccessiva umidità	a/b/f
	Struttura pesante e grossolana	troppa farina e non abbastanza liquido	a/b/g
		non abbastanza lievito o non buono	a/b
		troppa frutta, noci/semi o di uno degli altri ingredienti	h
		farina vecchia o raffermata, liquidi caldi lievitano troppo velocemente l'impasto e risentono nella pagnotta cottura della cottura	e
		niente sale o insufficiente	
		troppo liquido	
	Il pane non è cotto al centro	troppo o non abbastanza liquido	a/b/g
		troppa umidità	h
		ricetta con ingredienti umidi, per esempio yogurt	g

Struttura spenta o grossolana a troppi fori.	troppa acqua	g
	troppo sale	f
	grumi: umidità, acqua troppo calda	b)
	troppo liquido	f
Superficie secca e la farina non cotta.	volume del pane troppo grande per la padella	a)
	troppa farina, impossibile per pane bianco	f
	troppo lievito a poco sale	a/b
	troppo zucchero	a/b
	ingredienti dosati oltre al zucchero	b
La fette sono irregolari o ci sono grumi nel mezzo.	pane non sufficientemente raffreddato (il vapore non è uscito)	c
Deposito di farina nella ciotola del pane.	la farina non è stata lavorata bene nel lato durante la impastatura	g)

a) Mischiare correttamente gli ingredienti.
b) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.
c) Utilizzare un altro liquido e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, aggiungere gli ingredienti specificati nella ricetta nell'ordine giusto, fare una piccola fossa al centro della farina e mettere il lievito disciolto e il lievito secco, evitando che il lievito e il liquido entrino in contatto diretto.
d) Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare più della quantità di farina specificata, ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
f) Correggere la quantità di liquido, se vengono utilizzati ingredienti contenenti acqua, la dose del liquido che deve essere aggiunta deve essere debitamente ridotta.
g) In caso di tempo umido rimuovere 1-2 cucchiai d'acqua.
h) In caso di tempo caldo non utilizzare la funzione di "preparazione". Usa liquidi freddi.
i) Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
j) Ridurre di 1/4 la quantità di lievito e di tutte le dosi degli ingredienti.
k) Non ungere mai la padella!
l) Aggiungere un cucchiaio di glutine di frumento all'impasto.

Smaltimento Corretto del Prodotto



Questo simbolo indica che il presente prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nell'UE. Al fine di prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana che possono derivare dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per la restituzione dell'apparecchio che usate, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore da cui avete acquistato questo prodotto. Prenderanno questo prodotto da voi per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

REȚINEȚI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV

ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS.

• Acest aparat poate fi folosit și de copiii cu vârsta de 8 ani și peste, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fi fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și că înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii dacă aceștia au sub 8 ani și nu sunt supravegheați.
• Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
• Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul.
• Ambalajul (de ex. punga de nailon) nu trebuie să ajungă în mâinile copiilor.
• Acest aparat trebuie operat numai de la o priză cu împământare instalată corespunzător reglementărilor. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare este echivalentă cu tensiunea specificată pe eticheta tip.
• Pentru a deconecta dispozitivul, verificați dacă dispozitivul este în poziția oprit și apoi trageți ștecherul din priză.
• Pentru a preveni pericolele, acest aparat electric trebuie reparat de către Servisul nostru pentru Clienți. Serviciile post-vânzare sunt furnizate de dealerul autorizat Zilan Ev Aletleri din țara dumneavoastră.
• Deteriorările care apar atunci când dispozitivul este utilizat în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție.
• Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curățați aparatul cu apă și nu-l scufundați în apă.
• Dacă aparatul cade în apă, scoateți ștecherul înainte de a-l scoate din apă. Înainte ca dispozitivul să fie utilizat din nou, acesta trebuie verificat de un specialist.
• Nu utilizați niciodată lângă apă (cadă, chiuvetă etc.). Nu-l expuneți la ploaie sau umezeală. Utilizați dispozitivul numai cu mâinile uscate.

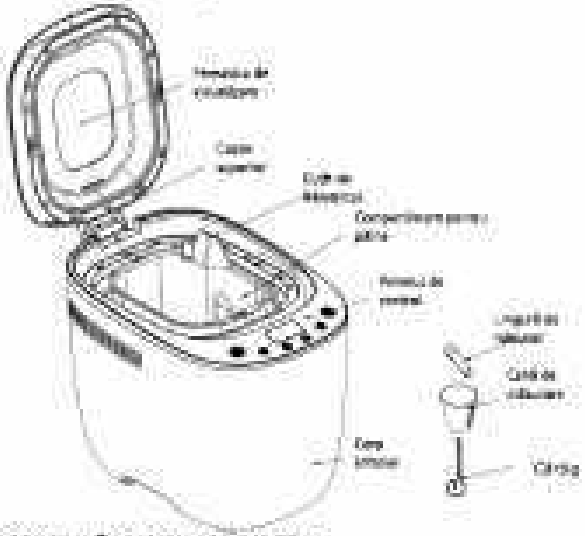
• Acest aparat este destinat utilizării în locuințe și locații similare, cum ar fi: în magazine, bucătării pentru personal, birouri sau alte locuri profesionale, ferme, utilizarea clienților în hoteluri, moteluri sau alte unități de cazare, pensiuni cu cazare și mic dejun.
• Acest dispozitiv nu este potrivit pentru utilizare comercială!
• Nu utilizați acest dispozitiv în aer liber. Protejați întotdeauna împotriva temperaturilor de zero sau sub zero.
• Nu utilizați accesorii nerecomandate de Zilan Ev Aletleri. Acestea pot reprezenta un pericol pentru utilizator.
• Atenție: Orice neglijență poate duce la vătămări grave. Dacă dispozitivul a fost scăpat, de exemplu, pe o suprafață dură, dispozitivul nu trebuie să mai fie folosit. Chiar și deteriorarea invizibilă poate avea efecte negative asupra siguranței funcționale a dispozitivului.
• Verificați dacă există defecțiuni la dispozitiv, la cablul de alimentare sau la prelungitor, și dacă da, atunci nu utilizați niciodată (inclusiv cablul de alimentare), lăsați-l la reparat sau la înlocuit de un centru de servis sau de către specialiști calificați.
• Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul utilizării. Nu așezați aparatul și cablul de alimentare pe sau lângă suprafețe fierbinți (de exemplu, sobe fierbinți, lumina soarelui), nu le expuneți la flăcări deschise sau la vapori inflamabili.
• Utilizați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală.
• Când aparatul este neutilizat pentru o perioadă lungă de timp, în cazul oricărei defecțiuni, în caz de pericol, scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
• Nu trageți de ștecher de cablu sau cu mâinile ude. Trageți întotdeauna ținând ștecherul în sine. Deconectați aparatul de la priză atunci când există o defecțiune în timpul utilizării, înainte de curățare, la mutarea aparatului și după utilizare. Nu înfășurați cablul în jurul dispozitivului.
• Nu transportați sau trageți niciodată dispozitivul ținând ștecherul de alimentare, deoarece există riscul de scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu îndoiți, ciupiți sau trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite.

• Dacă există un orificiu de ventilație, nu îl acoperiți. Nu turnați lichid sau pulbere în orificiile de ventilație.

• Nu introduceți degetele sau alte obiecte în orificiile dispozitivului.

• Nu se asumă nicio răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea greșită sau nerespectarea acestor instrucțiuni.

CUNOAȘTE-ȚI MAȘINA DE PÂINE



INTRODUCERE ÎN PANOUL DE CONTROL

DUPĂ DESCHIDERE

De îndată ce mașina dvs. de pâine este conectată la sursa de alimentare, se va auzi un bip și după scurt timp va apărea pe ecran textul „1:10". Cu toate acestea, punctele între „:" și „10" nu se aprind constant. Săgeata indică 900g și **MEDIUM**. Aceasta este setarea implicită.

START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)

Acest buton este folosit pentru a porni și opri programul de preparare a pâinii selectat. Pentru a porni un program, apăsați o dată butonul **START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)**. Se va auzi un bip scurt și cele două puncte de pe LCD vor începe să se aprindă, iar cel de funcționare se va aprinde și programul va începe. După ce a început un program, toate celelalte butoane sunt dezactivate, cu excepția butoanelor **START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)**. Această caracteristică este pentru a preveni întreruperea nedorită a funcționării programului.

Pentru a opri programul, apăsați butonul **START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** timp de aproximativ 2 secunde, apoi se va auzi bip-ul, iar lumina de lucru se va stinge. Aceasta înseamnă că programul a fost închis.

Funcția STOP

Odată ce un proces a început, puteți opri procesul în orice moment apăsând butonul **START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** a singură dată. În acest caz, operațiunea se va opri, dar setările vor fi reținute, iar timpul de funcționare va fi afișat pe LCD. Pentru a continua programul, apăsați din nou butonul **START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** fără a atinge niciun alt buton în decurs de 10 minute.

MENIU:

Meniul este folosit pentru a selecta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat meniul (cu un bip scurt), programul se va schimba. Când apăsați butonul continuu, vor fi afișate 12 meniuri pe ecranul LCD în secvență. Alegeți programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri sunt descrise mai jos.

1. **Program de bază**: frământarea, creșterea și coacerea pâinii obișnuite. Puteți adăuga alte ingrediente pentru a spori aroma.
2. **Mod franțuzesc**: frământarea și coacerea pâinii cu un timp de creștere mai mare. Pâinea coaptă la acest meniu este în general mai crocantă și mai ușoară.

4. **Rapid**: Frământarea, creșterea și coacerea pâinii în mai puțin timp decât programul de bază. Cu toate acestea, pâinea coaptă la această setare este în general mai mică și mai densă.
5. **Program dulce**: frământarea, creșterea și coacerea pâinii dulci. Puteți adăuga alte ingrediente pentru a spori aroma.
6. **Aluat**: Frământarea și creșterea fără coacere. Puteți lua aluatul și îl puteți folosi pentru a face pâine rotundă, pizza și pâine la aburi.
7. **Fără gluten**: frământarea, creșterea și coacerea pâinii fără gluten. Puteți adăuga și alte ingrediente pentru a spori aroma.
8. **Chec**: Pâinea se frământă prin coacere cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt, crescută și coaptă
9. **Sandwich**: Frământarea, creșterea și coacerea sandwichului. Coacerea pâinii ușoare și cu crustă subțire.
10. **Zor**: Pentru pâine făcută cu zor.
11. **Frământare**: Frământarea pâinii.
12. **Coacere**: Coacerea fără frământare și coacere. Poate fi folosit și pentru a crește timpul de frământare la setările selectate.

CULOARE

Cu acest buton puteți selecta culoarea de culoare **UȘOR RUMENITĂ, MEDIE** sau **RUMENITĂ.** Apăsați acest buton pentru a selecta culoarea dorită. Acest buton nu poate fi folosit pentru programele Frământare și Aluat.

ALUATULA DE PÂINE

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea pâinii. Vă rugăm să rețineți că timpul total de procesare poate varia în funcție de dimensiunea pâinii. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programele Rapid, Aluat, Plăcintă, Creștere și Coacere.

Funcția ÎNTÂRZIERE

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

Apăsând butonul **TIME (TIMP)**, trebuie să selectați în cât timp va fi gata pâinea. Vă rugăm să rețineți că timpul de întârziere va include și timpul de gătire a programului. Aceasta înseamnă că, atunci când timpul de întârziere se termină, pâinea fierbinte va fi gata de servire. Mai întâi trebuie selectate programul de frământare și nivelul, apoi timpul de întârziere poate fi mărit prin apăsarea butonului TIME, cu 10 minute la apăsare. Întârzierea maximă este de 15 ore.

Exemplu: Dacă este 20:30, chiar acum, să presupunem că vrei ca pâinea să fie gata la 7:00 a doua zi dimineață, adică în 10 ore și 30 de minute. Selectați meniul, selectați culoarea, dimensiunea pâinii și măriți timpul apăsând butonul „+" până ajunge la ora 10:50 pe ecranul LCD. Apoi apăsați butonul **START/STOP(PORNIRE/OPRIRE)"** pentru a activa acest program de întârziere. Puteți vedea timpul rămas în punctele iluminate de pe ecranul LCD. Pâinea preacoaptă va fi gata la ora 7:00 dimineața, dacă nu vrei să iuți pâinea imediat, va începe o perioadă de ținere la cald timp de 1 oră.

Notă: 1. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programul Coacere.

2. Pentru coacerea înghețatei, nu folosiți ingrediente ușor alterabile precum ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă.

PĂSTRAREA DE CALD:

Pâinea poate fi ținută caldă automat timp de 60 de minute după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea, puteți închide acest program cu butonul **START/STOP(PORNIRE/OPRIRE)". MEMORIE**

Dacă alimentarea este oprită timp de 10 minute sau mai puțin în timpul preparării pâinii, prepararea pâinii este reluată automat fără a apăsa butonul Start/Stop. Dacă timpul de oprire depășește 10 minute, memoria nu se păstrează și procesul de preparare a pâinii trebuie reluat; dar dacă aluatul nu a depășit stadiul de frământare când alimentarea este întreruptă, puteți continua programul apăsând butonul **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)".**

MEDIU ÎNCONJURĂTOR

Aparatul poate funcționa bine la temperaturi diferite, dar poate exista o diferență între dimensiunile pâinii într-o cameră foarte fierbinte sau într-o cameră foarte rece. Vă recomandăm cu temperatura camerei să fie între 15°C și 34°C.

ECRAN DE AVERTIZARE:

1. Dacă pe afișaj apare **„H HH"** după finalizarea programului cu 3 bipuri, înseamnă că temperatura internă a mașinii este încă prea ridicată. În acest caz, programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-20 de minute.

7. Dacă pe ecran apare „L U" după apăsarea butonului **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** (cu excepția programului COACERE), înseamnă că temperatura internă este prea ridicată (cu 5 litpuri). **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** pentru a opri aparatul, deschideți ușa și lăsați mașina să se răcească timp de 10 până la 20 de minute pentru a revenit la temperatura camerei.

8. Dacă pe display apare „E rr" după apăsarea butonului **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)**, senzorul de temperatură este deconectat, solicitați verificarea senzorului de către un profesionist calificat.

Pâine utilizare

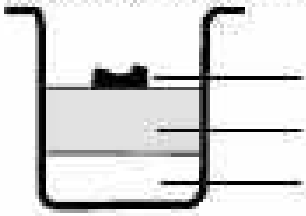
1. Vă rugăm să verificați dacă toate piesele și unelte mașinii sunt complete și nedeteriorate.
2. Curățați toate piesele conform secțiunii **„Curățare și întreținere"** de mai jos.
3. Setați aparatul de pâine în modul de coacere și coaceți gol timp de aproximativ 10

minute. După ce se răcește, curățați-l încă o dată.

4. Uscați și asamblați complet toate piesele, în urmare, dispozitivul va fi gata de utilizare. **Cum se face pâine**

1. Introduceți tava de pâine și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziția corectă. Atașați lama de frământare la partea superioară a axului. Se recomandă umplerea găurilor cu margarină sau ulei vegetal înainte de a pune frământătoarele, astfel încât aluatul să nu se lipească de furnirul frământătoarelor și să se poată îndepărta ușor de pe pâine.
2. Puneți ingredientele în tava de pâine. Vă rugăm să urmați ordinea specificată în rețetă. De exemplu se adaugă mai întâi apă sau lichid, apoi se adaugă zahăr, sare și făină, adăugând întotdeauna drojdie sau praful de copt ultimul.

Notă: Cantitatea maximă de făină și drojdie care poate fi folosită este specificată în rețetă.



NOTĂ: Cantitatea maximă de făină și drojdie care poate fi folosită este specificată în rețetă.

3. Faceți o creștătură mică pe o parte a făinii cu degetul. Adăugați drojdie în interiorul acestei creșteturi. Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu ingrediente lichide sau cu sare.
4. Închideți ușor capacul și conectați cablul de alimentare.
5. Apăsați butonul **Meniu (Meniu)** până când este selectat programul dorit.
6. Apăsați butonul **COLOR (CULOARE)** pentru a selecta culoarea de crustă dorită.
7. Apăsați butonul **LOAF (ALUATUL DE PÂINE)** pentru a selecta dimensiunea dorită a aluatului.
8. Setați timpul de întârziere apăsând butonul **TIME (TIMP)**. Dacă doriți ca mașina de pâine să înceapă să funcționeze imediat, puteți sări peste acest pas.
9. Apăsați butonul **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** pentru a porni, lumina de lucru va fi aprinsă.
10. Pentru programele Program de bază, Stil francezesc, Integral, Dulce, Fără gluten, Sandwich și Zor, se vor auzi 10 bipuri în timpul procesului. Acest lucru este pentru a vă aminti să adăugați ingredientele. Deschideți capacul și puneți ingredientele. În timpul gătitului, din grătarele de pe capac pot ieși aburi. Este normal.
11. Când procesul este încheiat, se vor auzi 10 bipuri și lumina de lucru se va stinge. Apăsați și mențineți apăsat butonul **"START/STOP (PORNIRE/OPRIRE)** timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri procesul și a scoate pâinea. Deschideți capacul și țineți ferm mânerul culoarului folosind mănușă de cuptor. Rotiți tigaia în sens invers acelor de ceasornic și trageți ușor tigaia în sus și afară din mașină.
12. Folosește o spatulă antiaderentă pentru a slăbi marginile pâinii.

Atenție: Tava și pâinea pot fi foarte fierbinți. Manipulați întotdeauna cu grijă și folosiți mănuși de cuptor.

13. Încărcați tava cu susul în jos pe o suprafață curată de gătit și agitați-o ușor până când pâinea cade în rigole.
14. Scoateți cu grijă pâinea din recipientul ei și lăsați-o să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o tăia.

Curățenie și mentenanță

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățare. 1. Tava de pâine: îndepărtați atât în interior cât și în exterior cu o cârpă umedă. Nu folosiți substanțe asemănătoare sau abrazive, pentru a proteja stratul antiaderent. Tava de pâine trebuie să fie complet uscată înainte de a o introduce.

2. Lama de frământare. Dacă este dificil să scoateți lama de frământare de pe ax, umpleți vasul cu apă caldă și lăsați-l să absoarbă apa timp de aproximativ 30 de minute. Framantatorul poate fi scos ușor pentru curățare ulterioară. În același timp, ștergeți cu atenție lama cu o cârpă de bumbac umedă, vă rugăm să rețineți că atât tava de pâine, cât și lama de frământat sunt articole care pot fi spălate în mașina de spălat vase.

3. Capacul și fereastra: curățați capacul interior și exterior cu o cârpă ușor umedă. 4.Carcasa: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi pentru curățare, deoarece acest lucru va deteriora lacul de pe suprafață. Nu scufundați niciodată carcasa în apă pentru curățare.

5. Înainte ca aparatul de făcut pâine să fie împachetat pentru depozitare, asigurați-vă că este complet rece, curat și uscat. Lingura și lama de frământare sunt puse în sertar și capacul este închis.

CANTITATEA INGREDIENTELOR

Unul dintre pașii importanți în prepararea pâinii este determinarea cantității potrivite de ingrediente. Este foarte recomandat să folosiți o ceașcă de măsurat sau o lingură de măsurat pentru a găsi cantitatea potrivită, altfel pâinea va fi grav afectată.

1. Cântărirea ingredientelor lichide

Apa, laptele proaspăt sau praful de lapte trebuie cântărite cu pahare de măsurare. Observați cu ochi nivelul inferiorul al cănii de măsurare. Când măsurați uleiul de gătit sau ingrediente similare, cântăriți cu atenție paharul de măsurare fără alte ingrediente.

2. Măsurare ingredientelor uscate

Măsurarea uscată trebuie făcută prin numărarea uparcă a ingredientelor în cana de măsurare, după umplere, nivelând-o cu un cuțit, folosind o lingură sau înălțimi mai multi decât este necesar într-o ceașcă de măsurare. Această cantitate suplimentară poate afecta consistența rețetei. Când se măsoară o cantitate mică de material uscat, trebuie folosită lingura de măsurare. Măsurătorile ar trebui să fie uniforme, nu prea plină, deoarece o mică diferență poate strica echilibrul delicat al rețetei.

3. Ordinea de introducere

Trebuie urmată ordinea de adăugare a ingredientelor, în general, ordinea este următoarea:

Ingredientul lichid, ou, sare și lapte praf, etc. În timpul adăugării ingredientelor, făină nu trebuie umezită complet cu lichidul. Drojdia poate fi pusă numai pe făină uscată. De asemenea, sarea nu trebuie să atingă drojdia. Atunci când utilizați funcția de întârziere pentru a pornească lungă de timp, nu adăugați niciodată ingrediente perisabile, cum ar fi ouă sau fructe.

DEPANARE

	Problema	Cauza	Rezolvare
Întrebări și răspunsuri despre coacerea pâinii	Lame lipsă din compartimentul de gătit sau prăjire	Uitarea ingredientelor pe interiorul pâinii sau al vasului de gătit	Deconectați și scoateți ingredientele pâinii sau vasul de gătit.
	Interiorul pâinii se lasă, iar deasupra este umed	Dacă pâinea rămâne prea mult timp la bol după ce a fost gătită și fierbinte.	Scoateți pâinea din vasul de coacere imediat ce funcția de frământare și se încheie
	Difuzarea la îndepărtarea pâinii din vasul de coacere	Pâinea interioară a vasului de pâine se lipește de lama de frământare	După gătit, curățați lama de frământare și axele. Dacă este necesar, umpleți vasul de gătit cu apă caldă timp de 30 de minute, apoi lama de frământare poate fi îndepărtată și curățată cu ușurință

	Ingredientele nu sunt amestecate într-un mod omogen.	Setare incorectă a programului	Verificați manual selectat și alte setări.
		Aplicarea frecventă a butonului START/STOP în timp ce mașina funcționează	Nu folosiți ingrediente și rețete
		Deschiderea ușii de mai multe ori în timp ce mașina funcționează	Nu deschideți capacul decât dacă este necesar, care vă va salva de ingrediente. În acești timp, asigurați-vă că după deschiderea capacului, acesta rămâne închis o anumită perioadă de timp (aceste de a. Închide.
		În cazul în care programul pentru în timp ce mașina funcționează, nu utilizați ingredientele și rețetele.	Nu folosiți ingrediente și rețetele
		Întârzierea cât de mare a timpului de întârziere	Verificați dacă este întârziat cu cât este setat. Așteptați până când pâinea se coace. Dacă nu, transferați aparatul la serviciul pentru clienți.
	Mașina nu porneşte. De exemplu, apare HHH.	Alimentarea aparatului este dată glăcirea amestecată.	Deconectați-l din priză, așteptați până când glăcirea se răcește. Apoi conectați-l din nou și începeți de la capăt.
Evaluare la rețete	Pâinea crește prea repede	Drojdie în cocoș, făină în cocoș, sare (sare/zăpadă	a/b
		Sau amestecă drojdie aceeași cantitate	
	Pâinea nu crește deloc sau nu crește suficient	Pâinea nu deloc drojdie	a/b
		Drojdie veche	a
		Lichidul este prea fierbinte	c
		Cantitatea drojdiei cu lichidul	d
		Un grup de făină sau făină veche	e
		Lichid amestec sau insuficient	a/b/g
		Nivel scăzut de zahăr	a/b
	Aluatul crește prea mult și se varsă în tava de coapt	Dacă apa este prea mult, drojdie se înmoaie mai rău	f
		Utilizarea necorectă a lapteluiși amestecat fermentează drojdiei	c
	Pâine se lasă în interior	Dacă volumul aluatului este mai mare decât calitatea rețetei se va lăsa.	g/f
		Fermentarea este prea scurtă sau prea rapidă, din cauza temperaturii excesive a apei sau a cantității suprasolicitat sau a cantității excesive	c/h/i
	Structură grea, neuniformă	Cocoș de făină sau făină insuficient	a/b/g
		Drojdie sau zahăr insuficiente	a/b
		Prea multe fructe, gelu integral sau alte ingrediente	B

		Drojdie uscată, bicarbonat sodic fin cu aluatul să crească prea repede sau Pâinea pâinii fiarbe de cuptor	x
		Lipsa de apă nu aluat insuficient	
		Amestecul de făină	
	Culoarea (insuficientă a coji/bucăți pâinii	Lichid excesiv sau ramolisor	a/b/g
		Umiditate excesivă	h
		coaptă cu ingredientele umede pentru pâine etc	g
	Structură: Bucăți sau grosolan sau prea multe găuri	Apă în cuptor	g
		Făină arsă	h
		Umiditate excesivă, apă excesivă de fierbere	h/i
		Lichid excesiv	a
	Suprafață cu de răgaiere, necoaptă	Volumul pâinii este prea mare pentru tip	a/f
		Făină în exces, în special în pâinea albă	f
		Făină în exces sau care nesifonată	a/h
		Prea de rapid	a/b
		Ingrediente dulci, albite dulci culoare	h
	Fără omogenă sau bulgări în mijloc	Pâinea nu este suficient de răcită (nu este încă)	j
	Rămășițe de făină în crusta de pâine	În timpul frământării, părțile laterale ale făinii nu sunt amestecate bine	g/i

a) Măsurați bine materialele
b) Măsurați cantitatea de ingrediente și verificați dacă toate ingredientele au fost adăugate.
c) Folosiți ulei vâscozitate sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele specifică rețetă în ordinea corectă, folosiți un mix pentru în mijlocul făinii și adăugați drojdia mărunțită sau drojdia uscată, evitați contactul direct al drojdiei cu lichidul.
d) Folosiți numai ingrediente proaspete și încercați consecvență.
e) Reduceți cantitatea totală de ingrediente și nu folosiți mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceți toate ingredientele cu 1/3
f) Corectați cantitatea de lichid. Dacă se folosesc materiale care conțin apă, cea de lichid care urmează să fie adăugată trebuie redusă complet.
g) Dacă vremea este foarte umedă, reduceți apa cu 1-2 linguri.
h) Nu utilizați funcția de cronometrare când aerul este cald. Utilizați lichide rec..
i) Scoateți pâinea din recipientul său imediat după coacere și lăsați-o pe grătar să se răcească cu cel puțin 15 minute înainte de a o feli.a.
j) Reduceți întreaga cantitate de ingrediente cu 1/4.
k) Nu uleiați niciodată recipientul.
l) Adăugați în aluat o linguriță de gluten de grâu.

Eliminarea corectă a acestui produs	
	Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele efecte dăunătoare asupra mediului sau sănătății oamenilor ca urmare a eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați aparatul în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul folosit, vă rugăm să folosiți sistemele de predare și colectare sau să contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Acesta poate lua acest produs în vederea reciclării în condiții de siguranță pentru mediu.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL DISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO.

ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTENGA LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL.

• Niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad mental, sensorial o física, o las personas que carecen de información y experiencia solo pueden utilizar el equipo en presencia de supervisores o después de que comprendan de manera perfecta los peligros que pueden ocurrir por el uso seguro del aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no se deben realizar por niños a menos que sean mayores de 8 años y que estén bajo supervisión de un adulto.
• El aparato y su cable se deben conservar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
• No se debe permitir que los niños jueguen con este aparato.
• El material de embalaje (por ejemplo, la bolsa de plástico) no debe llegar a manos de los niños.
• Es necesario que este aparato funcione únicamente con una toma de corriente con conexión a tierra correctamente instalada. Asegúrese de que la tensión de alimentación sea igual a la especificada en la placa de características.
• Con el fin de desconectar el aparato, verifique que el aparato esté en la posición de apagado, y luego saque el enchufe de la toma de corriente.
• Este aparato eléctrico debe ser reparado por nuestro Servicio de Atención al Cliente para evitar riesgos. Los servicios de postventa son proporcionados por el distribuidor autorizado de Zilan Ev Aletleri en su país.
• La garantía no cubre los daños producidos cuando el aparato se utiliza para fines distintos a los especificados en las instrucciones o no es reparado por especialistas.
• Con el fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, no limpie el aparato con agua ni lo sumerja en ella.

• En caso de que el aparato se caiga al agua, desenchúfelo antes de sacarlo del agua. El aparato debe ser revisado por un especialista antes de volver a utilizarlo.
• Nunca lo utilice cerca del agua (bañera, fregadero, etc.). No lo exponga a la lluvia ni a la humedad. Sólo utilice el aparato con las manos secas.
• El aparato está previsto para su uso en hogares y lugares similares como: personal de tiendas, oficinas u otros entornos profesionales, uso por parte de los clientes en cocinas, casas de campo, hoteles, moteles u otras instalaciones de alojamiento, pensiones tipo cama y desayuno.
• Este aparato no es apto para uso comercial!
• No utilice este aparato al aire libre. Asegúrese siempre de que no haya temperatura cero o bajo cero.
• No utilice ninguno de los accesorios no recomendados por Zilan Ev Aletleri. Estos accesorios pueden suponer un peligro para el usuario.
• **Advertencia**: Toda negligencia es susceptible de provocar lesiones graves. En caso de que el aparato se haya caído, por ejemplo, sobre una superficie dura, no se debe seguir utilizando. Hasta los daños invisibles pueden tener efectos adversos en la seguridad funcional del aparato.
• Verifique que el aparato, el cable de alimentación o la extensión no estén defectuosos, si es así, no lo ponga nunca en funcionamiento (incluido el cable de alimentación), hágalo reparar o sustituir por un centro de servicio o por especialistas cualificados.
• Durante su uso no deje el aparato sin vigilancia. No sitúe el aparato ni el cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, estufas calientes, luz solar), no los someta a llamas abiertas ni a vapores inflamables.
• Coloque siempre el aparato en una superficie plana y horizontal.
• En caso de no utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, en caso de avería o en caso de peligro, desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente.
• No saque el enchufe tirando del cable o con las manos mojadas. Saque siempre tomando del enchufe. En caso de interrupción del servicio, antes de la limpieza, al trasladar el aparato y después del

uso, desenchufe el aparato de la toma de corriente. No envuelva el cable alrededor del aparato.

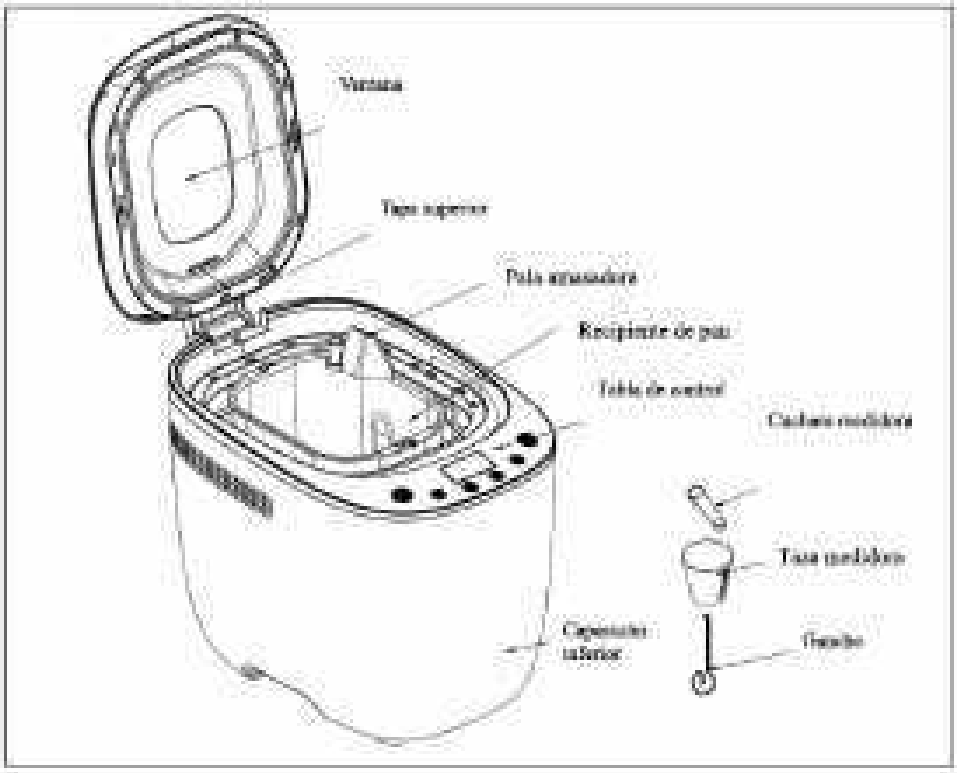
• No traslade ni tire nunca del aparato sujetando el enchufe, ya que existe el peligro de cortocircuito debido a la rotura del cable. Nunca doble, pellizque o tire del cable de alimentación sobre bordes afilados.

• Si existe una rejilla de ventilación, no la cubra. Evite verter líquidos o polvos en las rejillas de ventilación.

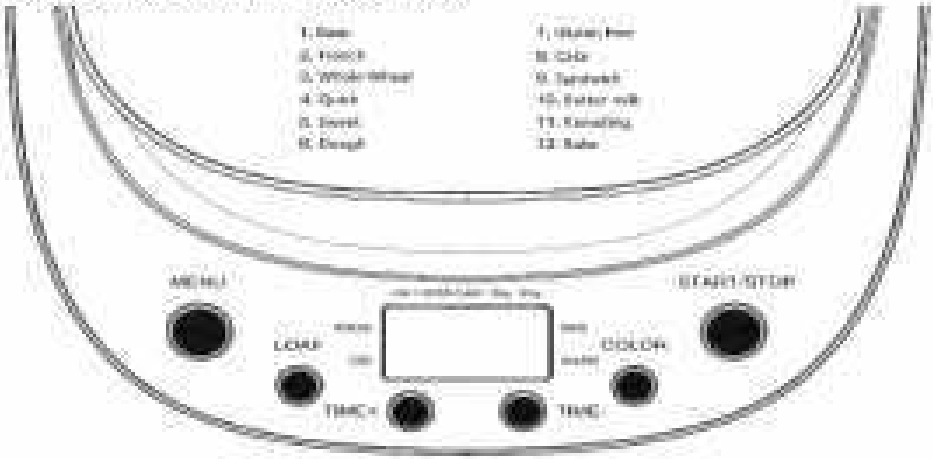
• No inserte los dedos ni otros objetos en las aberturas del aparato.

• Se excluye toda responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto o por el incumplimiento de estas instrucciones.

CONOZCA SU DISPOSITIVO



INTRODUCCIÓN A TABLA DE CONTROL



1. Básico, 2. Francés, 3. Trigo entero, 4. Rápido, 5. Dulce, 6. Masa, 7. Sin gluten, 8. Pasteles, 9. Bocadillos, 10. Con mantequilla, 11. Amasadora, 12. Hornear

DESPUÉS DE ENCENDER

Tan pronto como la máquina de hacer pan esté conectada a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:10" en la pantalla después de un breve período de tiempo. Los dos puntos entre el "3" y el "10" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 900g y **MEDIUM**. Es la configuración predeterminada.

START/STOP

Para iniciar y detener el programa seleccionado

Para iniciar un programa, presione el botón **START / STOP** una vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y se iniciará el programa. Ningún otro botón está activo excepto el botón **START / STOP** después de que comience un programa. Esta función ayudará a evitar cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa. Para detener el programa, presione el botón **START / STOP** durante aprox. 2 segundos, luego se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará, significa que el programa se ha apagado.

Función PAUSA

Después de que se inicie el procedimiento, puede presionar el botón START / STOP una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará para la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla LCD. Toque el botón START / STOP nuevamente o dentro de los 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.

MENÚ

Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presione (acompañado de un pitido corto) el programa variará. Presione el botón continuamente, las 12 menús se alternarán para mostrarse en la pantalla LCD. Seleccione su programa deseado. Las funciones de 12 menús se explicarán a continuación.

1. **Básico**: amasar, levantar y hornear pan normal. Añadiendo diferentes ingredientes se cambia el sabor.
2. **Francés**: amasar, subir y hornear con un tiempo de subida más largo. El pan horneado en este programa generalmente tiene una corteza crujiente y una textura más suave.
3. **Trigo entero**: amasar, levantar y hornear pan hecho con harina de trigo integral. No se recomienda utilizar la función de inicio retardado, ya que esto puede dar malos resultados.
4. **RÁPIDO**: amasar, subir y hornear pan con bicarbonato de sodio o polvo de hornear. El pan horneado en este programa es generalmente más pequeño y de textura densa.

7. **Dulce**: amasar, levantar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
8. **Masa**: mezclar y levantar, pero sin hornear. Retire la masa cruda y moldeela en panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9. **Sin gluten**: amasar, levar y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
10. **Pasteles**: amasar, levantar y hornear. Levantamiento con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.
11. **Bocadillos**: amasar, levantar y hornear pan con una textura liviana con una corteza más crujiente, ideal para hacer bocadillos.
12. **Leche con mantequilla**: para pan elaborado con mantequilla y yogurt.
13. **Amasado**: amasar harina.
14. **Hornear**: sólo hornear, no amasar ni subir. También se usa para un tiempo de cocción prolongado en ciertos controles seleccionados.

COLOR

Presione el botón **COLOR** para seleccionar una corteza de color **CLARO, MEDIO** y **OSCURO**. Presione este botón para seleccionar el color deseado. Este botón no es aplicable a los programas Masa y Amasado.

TAMAÑO DEL PAN

Presione este botón para seleccionar el tamaño de pan. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Esto no se puede utilizar para los programas Rápido, Masa, Pasteles, Amasado y Hornear.

Función de retardo - DELAY

En caso de que no desee encender el dispositivo de inmediato, configure el tiempo de retardo con este botón. Antes de presionar el botón **TIME**, determine cuándo desea que el pan esté listo. Tenga en cuenta que el tiempo de inicio retardado también incluye la función de hornear el del programa elegido. Es decir, después de completar la función de inicio retardado, se puede servir pan caliente.

Primero hay que seleccionar el programa y el color de corteza, luego presione "TIME" para aumentar el tiempo de retardo por 10 minutos. El tiempo máximo de demora es de 13 horas.

Ejemplo: son las 8:30 de la tarde y quiere que su pan esté listo a las 7:00 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú para el color, el tamaño de la barra y luego presione el "+"para agregar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla **LCD**. Luego haga el botón **START / STOP** para activar el programa de retardo. El punto en la pantalla

LCD parpadeará y los números contarán hacia abajo en la pantalla LCD para mostrarle el tiempo restante. El pan fresco estará listo para usted a las 7:00 de la mañana. Si no sara el pan de inmediato, se iniciará el tiempo Mantenimiento de calor en una duración de 1 hora. ***Nota: Este botón no es aplicable a los programas Rápido.***

2. No utilice el horneado tardío para ingredientes fácilmente perecederos como: los huevos, leche fresca, frutos, cebollas, etc.

MANTENIMIENTO DE CALOR

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo. Si desea servir el pan, apague el programa con el botón **START / STOP**. **MEMORIA**

Si la masa aún está en la fase de amasado cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede presionar el botón "**START / STOP**" directamente para continuar el programa desde el principio. Si el tiempo de interrupción supera los 10 minutos, la memoria no se puede conservar y la máquina de hacer pan debe reiniciarse.

TEMPERATURA AMBIENTE

El dispositivo puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño del pan entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente debe estar entre 15 °C y 34°C. **ADVERTENCIAS EN LA PANTALLA**

1. Si la pantalla muestra "**H HH**" después de que se ha iniciado el programa, la temperatura interior sigue siendo demasiado alta (acompañada de 5 pitidos). Entonces el programa debe detenerse. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

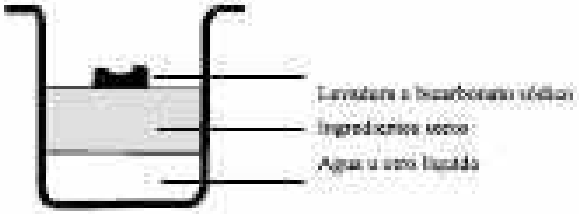
2. Si la pantalla muestra "L LL" después de presionar el botón **START / STOP** (excepto el programa BAKE), significa que la temperatura interior es demasiado baja. Cancele el ajuste, luego, después de 5 pitidos, para el servicio presionando el botón **START / STOP**, abra la tapa y deje reposar la máquina durante 10 a 20 minutos para que vuelva a temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra "E rr" después de haber presionado **START / STOP**, el sensor de temperatura está desconectado, por favor revise el sensor cuidadosamente por un experto autorizado.

EL PRIMER USO

1. Compruebe si todas las piezas y accesorios están "completos y sin daños".
2. Limpie todas las piezas según la parte de sección "**Limpieza y mantenimiento**".
3. Coloque la panificadora en modo de horneado y opere en vacío durante unos 10 minutos.
Después de que el aparato se haya enfriado, límpielo una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y vuelva a armarlas, y el aparato estará lista para su uso.

USO DE PANIFICADORA

1. Coloque el recipiente de pan en su posición, gírelo a la derecha hasta que encaje en la posición correcta. Fije la pala amasadora al eje. Se recomienda untarse los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, ya que esto evita que la masa se adhiera a la amasadora y ayuda a retirarla de pan con facilidad.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente de pan. Por lo general, el agua o la sustancia líquida se deben poner primero, luego agregue azúcar, sal y harina, sin orden agregue levadura o levadura en polvo como último ingrediente.
Nota: La cantidad máxima de harina y levadura que se pueden utilizar se refieren a la receta.



NOTA: La cantidad máxima de harina y levadura por separado es de 490 gr. c.u.

3. Haga un pequeño agujero en un lado de la harina con tus dedos. Coloque la levadura en el agujero, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. 4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
5. Presione el botón **MENÚ** hasta que se seleccione el programa deseado.
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de corteza deseado.
7. Presione el botón **LOAF SIZE [TAMAÑO DEL PAN]** para seleccionar el tamaño deseado.
8. Establezca el tiempo de retardo presionando el botón **TIME**. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora comience a operar de inmediato.
9. Presione el botón **START / STOP** para comenzar a trabajar y la luz de trabajo se encenderá.
10. Para el programa de leche básica, francesa, integral, dulce, sin gluten, sándwich y mantequilla, se escucharán 10 pitidos durante el funcionamiento. Esto es para indicarle que agregue ingredientes. Abra la tapa y ponga algunos ingredientes. Es posible que escape vapor a través de las rejillas de ventilación de la tapa durante la cocción. Esto es normal.
11. Una vez que se haya completado el proceso, se escucharán 10 pitidos y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar el botón **START / STOP** durante apros. 3 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa guantes de cocina, agarre firmemente el asa del molde para pan. Gire la sartén en sentido antihorario y tire suavemente de la sartén hacia arriba para sacarla de la máquina.

12. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la sartén. **Precaución:** ***¡El pan y el recipiente de pan pueden estar muy calientes! Maneje siempre con cuidado y use guantes para horno.***

13. Ponga el recipiente de pan boca abajo sobre una superficie limpia y agite suavemente el pan para sacarlo del molde.

14. Retire el pan con mucho cuidado del recipiente y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo.

15. Si está fuera de la habitación o no ha presionado el botón START / STOP al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora. Si desea sacar el pan, apague el programa con el Botón START / STOP.

16. Cuando el aparato no esté en uso o después de que haya completado la operación, desenchufe el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN: antes de cortar el pan, use el gancho para quitar la pala amasadora oculta en el pan. Nunca use la mano para retirar la pala amasadora ya que el pan está caliente.

INTRODUCCION ESPECIAL

Para panes rápidos

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activa con la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde para pan, los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de pan rápida, las rebanadas y las ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el dispositivo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

1. **Bandeja de pan:** retire la tapa de pan girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y luego tire del eje para sacarlo. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos afilados para evitar daños en la capa antiadherente. El recipiente debe estar completamente seco antes de la instalación.

2. **Pala amasadora:** si es difícil mover la pala amasadora del eje, llene el recipiente con agua tibia y déjelo reposar durante unos 30 minutos. Después de eso será fácil quitar la pala amasadora y podrá lavarla. Limpie la pala con un paño húmedo. Tenga en cuenta que la bandeja de pan, la pala amasadora y el recipiente de ingredientes se pueden lavar en el lavavajillas.

3. **Tapa y ventanilla:** puede limpiar la tapa por dentro y por fuera con un paño húmedo.

4. **Alojamiento:** limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos para no dañar el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

5. Antes de empacar el aparato de pan para el almacenamiento, asegúrese de que esté completamente frío, limpio y seco. Coloque la cuchara y la pala amasadora en el recipiente para pan y cierre la tapa.

INTRODUCCIÓN A INGREDIENTES

1. **Harina de pan**

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también puede llamarse comida con alto contenido de gluten que contiene muchas proteínas).

Tiene buena elasticidad y después de levantarlo, el pan puede mantener su tamaño. Como el contenido de gluten es mayor que el de la harina normal, se utiliza para producir pan de gran tamaño con mucha fibra. La harina de pan es el ingrediente más importante en la producción de pan.

2. **Harina común**

Harina que no contiene polvo para hornear, se utiliza para hacer pan express.

3. **Harina integral**

La harina integral es de grano molido. Contiene germen de trigo y gluten. La harina integral pesa más y es más nutritiva que la harina común. El pan hecho de harina integral es generalmente pequeño en tamaño. Muchas recetas por lo general combinan la harina de trigo integral y la harina de pan para lograr el mejor resultado.

4. Harina de trigo negro
La harina de trigo negro, también llamada "harina rugosa", es un tipo de harina con alto contenido de fibra y es similar a la harina de trigo.
Para lograr un mayor tamaño después del levantamiento, debe usarse en combinación con una gran cantidad de harina de pan.
5. Harina de trigo floja
Un tipo de harina que contiene polvo para hornear y que se utiliza especialmente para hacer pasteles.
6. Harina de maíz y harina de avena
La harina de maíz y la harina de avena son harina de grano entero de maíz y avena. Son ingredientes adicionales en la preparación de pan duro y se utilizan para mejorar el sabor y la textura del pan.
7. Azúcar
El azúcar es el ingrediente importante que aumenta el sabor dulce y el color del pan. También se considera como alimento en el pan de levadura. El azúcar blanco se utiliza en gran medida. Se puede agregar azúcar moreno, azúcar en polvo o remolacha azucarera si es necesario.
8. Levadura
Después del proceso de fermentación, la levadura produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono se expande y ablanda el pan. El azúcar y la harina son necesarios para la rápida fermentación de la levadura y la producción de dióxido de carbono.
1 cucharadita de levadura seca = 3/4 cucharadas de levadura instantánea
1.5 cucharadita de levadura seca = 1 cucharadita de levadura instantánea
2 cucharaditas de levadura seca = 1.5 cucharaditas de levadura instantánea
La levadura debe mantenerse en la nevera, ya que los hongos en ella se eliminan a altas temperaturas. Antes de usar, verifique la fecha de fabricación y la fecha de caducidad. Coloque la levadura en la nevera lo antes posible después de cada uso. La mala elaboración del pan se debe generalmente a la mala levadura.
De la siguiente manera, puede verificar si su levadura es fresca y activa:
(1) Vierte 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en la taza medidora.
(2) Poner 1 cucharadita. Agregue 2 cucharaditas de levadura sobre el agua, agregue 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.
(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No revuelva el agua.
(4) La espuma debe elevarse hasta la parte superior de la taza medidora. Si esto no sucede, la levadura no es buena.
9. Sal
La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, la sal también puede impedir que levadura se levante. Nunca use demasiada sal en una receta. El pan es más grande si está hecho sin sal.
10. Huevos
Los huevos mejoran la textura del pan, haciéndolo nutritivo y más grande. Los huevos deben usarse sin cáscara y mezclarse bien.
11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal
La grasa ablanda el pan y prolonga su vida útil. El pan lo ablanda y prolonga su vida útil. La mantequilla debe ser derretida o cortada en pequeños trozos antes de usarla.
12. Polvo para hornear
El polvo para hornear se utiliza para elevar los pasteles y el pan ultrarápido. Como no necesita tiempo de subida y puede producir aire, el aire formará una burbuja para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.
13. Bicarbonato sódico
Es similar con el polvo para hornear. También se puede utilizar en combinación con polvo para hornear.
14. Agua y otros líquidos.
El agua es un ingrediente esencial en la producción de pan. La temperatura del agua entre 20°C y 25°C es la mejor para el uso. El agua puede reemplazarse con leche fresca o mezclada con leche en polvo al 3%, la

que puede mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. En algunas recetas, se necesita jugo para mejorar el sabor del pan, por ej. zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón, etc.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es la cantidad correcta de ingredientes. Siempre use un vaso o una cuchara medidores para obtener la cantidad exacta y para evitar malos resultados durante hacer el pan.

1. Medición de ingredientes líquidos

El agua, leche fresca o leche en polvo se deben medir con tazas medidoras. Mirando horizontalmente, verifique el nivel de la taza medidora. Cuando mide el aceite u otros ingredientes, limpie cuidadosamente la taza medidora de otros ingredientes.

2. Medición de ingredientes secos

La medición en seco se debe hacer con una cucharada suave de ingredientes en el vaso medidor y luego, una vez lleno, nivelarlo con un cuchillo. Una mayor cantidad de un ingrediente seco puede afectar el resultado final de la receta. Cuando se miden pequeñas cantidades de ingredientes secos, es obligatorio usar una cuchara medidora. Las mediciones deben estar niveladas, no apiladas, ya que esta pequeña diferencia podría arruinar el equilibrio de la receta.

3. Orden de adición

El orden de adición de los ingredientes debe respetarse y el orden habitual es el siguiente: líquido, huevos, sal, leche en polvo, etc. Al agregar ingredientes, la harina no debe sumergirse completamente en el líquido. La levadura se debe poner solamente sobre harina seca. La levadura no debe tocar con sal. Cuando utilice la función de retardo durante un tiempo prolongado, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos e ingredientes

de frutas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución
Preguntas y respuestas sobre la máquina para hacer pan	Sale humo del compartimento de horneado o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes se adhieren al compartimento para hornear o al exterior de la bandeja para hornear.	Saque el enchufe y limpie el exterior de la bandeja para hornear o el compartimento para hornear.
	El pan baja por el medio y está húmedo por el fondo.	El pan se deja demasiado tiempo en la unidad después de hornear y enfriar.	Saque el pan de la bandeja para hornear antes de que finalice la función de calentamiento.
	Es difícil sacar el pan del molde para hornear.	La parte inferior del pan está pegada a la cuchilla amasadora.	Limpie la cuchilla de amasar y las ejes después del horneado. Si es necesario, llene la bandeja para hornear con agua, déjela durante 10 minutos, luego la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.
	Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Configuración de programa incorrecta	Compruebe el menú seleccionado y los demás ajustes.
		Se tocó el botón START / STOP mientras la máquina estaba funcionando.	No use los ingredientes y recomience de nuevo.
			Nunca abra la tapa con frecuencia, de lo contrario se necesitará, como agregar ingredientes, y asegúrese de que la tapa está bien cerrada después de abrirla.

		La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando	
		Apagón prolongado mientras la máquina estaba funcionando	No usé los ingredientes y contenido de nuevo
		La rotación de la cuchilla amasadora está bloqueada.	Compruebe que la cuchilla amasadora esté bloqueada por grasa, etc. Saque la bandeja para hornear y compruebe si los conductores giran. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
	El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH.	El aparato todavía está caliente después del procedimiento de horneado anterior.	Saque el aparato, saque la bandeja de horno y déjelo enfriar a temperatura ambiente, luego inserte el enchufe y continúe de nuevo.
	El pan sabe demasiado ligero.	demasiado levadura, demasiado harina, poca sal	a/b
		es nuevo/ el tiene cuidado	
	El pan no sabe del todo o no lo suficiente	Sin levadura en absoluto o muy poco.	a/b
		levadura vieja o mierda	a
		Líquido demasiado caliente	c
		la levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
		tipo de harina incorrecto o harina vieja	e
Forme con las recetas		demasiado o poco líquido	a/b/g
		no hay suficiente azúcar	a/b
	La masa sobre demasiado y se derrama sobre la bandeja para hornear.	Si el agua es demasiado blanda, la levadura fermenta más	f
		demasiada harina afecta la fermentación de la levadura	c
	El pan baja por el medio	El volumen de la masa es mayor que el de la sartén y el pan baja	a/f
		La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o de la máquina de cocción o al exceso de humedad.	c/b/e
	Estructura pesada y abultada	demasiado harina y poco líquido	a/b/g
		no hay suficiente levadura o azúcar	a/b
		demasiada fruta, integral o de uno de los otros ingredientes	B
		harina vieja o mierda, los líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado rápido y la levadura se cargue antes de hornear	e
		en sal o en suficiente azúcar	
		demasiado líquido	

El pan no se hornea en el centro	demasiado o poco líquido	a/b/g
	demasiada humedad	b
	receta con ingredientes lácteos, p. ej. yogurt	g
Estructura abierta o grasa o demasiados agujeros	demasiada agua	g
	sal	b
	gluc. humedad, agua demasiado caliente	b/i
	demasiado líquido	c
Superficie no lisa de forma, no lisa	volumen de pan demasiado grande para la sartén	a/f
	demasiada harina, especialmente para pan blanco	f
	demasiada levadura o poca sal	a/b
	demasiado calor	a/b
	ingredientes dulces añadidos del interior	b
Las roturas son desiguales o hay grietas en el medio	pan no extraído suficiente (el vapor no se ha escapado)	j
Depósitos de harina en la corteza del pan	la harina no se trabajó bien en los lados durante el amasado	g/i

a) Añada los ingredientes correctamente.
b) Ajuste las dosis de los ingredientes y verifique que se hayan agregado todos los ingredientes.
c) Utilice otro líquido y déjelo atemperar a temperatura ambiente. Añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en medio de la harina y ponga la levadura desmenuzada o la levadura seca, evitando que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
d) Utilice solo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más de la cantidad especificada de harina. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
f) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contengan agua, la dosis de líquido para añadir debería reducirse adecuadamente.
g) En caso de cualquier clima húmedo, retire 1-2 cucharadas de agua.
h) En caso de clima cálido, no utilice la función de precalentamiento. Use líquidos frías.
i) Sugar el pan del molde inmediatamente después de hornear y déjelo en la parrilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reduzca la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
k) ¡Disfrute comiendo la sartén!
l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

Desecho de producto adecuado



Esta marca indica que el producto existente no se deshaga junto con los otros residuos domésticos dentro de la UE. Para impedir los posibles daños del desecho de los residuos no controlados para el medio ambiente y la salud humana, reciclar el producto para el incentivo para la reutilización sostenible de los recursos pecuniarios. Usando responsabilidad. Usar los sistemas de devolución y recolección para la devolución del aparato que utilizó o ponerse en contacto con la oficina de venta del producto. Ellos recibirán el producto existente para el reciclaje seguro medioambiental.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ.
В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

• Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с применением последнего риски. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны выполняться детьми в возрасте до 8 лет, находящихся без присмотра взрослых.

• Храните устройство и шнур питания в недоступном месте для детей младше 8 лет.

• Не позволяйте детям играть с устройством.

• Не подпускайте детей к упаковочному материалу (например, полиэтиленовые пакеты).

• Это устройство должно работать только от правильно установленной заземленной розетки. Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, указанному на заводской паспортной табличке устройства.

• Не вынимайте штепсельную вилку из розетки до тех пор, пока не выключите прибор.

• Во избежание опасностей ремонт этого электроприбора должен выполняться нашей службой поддержки клиентов. Послепродажное обслуживание предоставляется авторизованным дилером бытовой техники Zilan в вашейстране .

• Гарантия не распространяется на повреждения, возникающие в случаях использования устройства для целей, отличных от указанных в руководстве по эксплуатации, или в случае ремонта неквалифицированными лицами.

• Во избежание риска поражения электрическим током не промывайте устройство под струей воды и не погружайте его в воду.

• Если устройство упало в воду, выньте вилку из розетки перед тем, как его оттуда достать. Перед повторным использованием устройства его необходимо проверить у специалиста.

• Никогда не используйте устройство в непосредственной близости от воды. (ванна, раковина и т. д.). Не подвергайте воздействию дождя или влаги. Не прикасайтесь к работающему устройству мокрыми руками.

• Это устройство предназначено для использования в домашних

условиях и подобных местах, таких как: использование персоналом в магазинах, офисах или других профессиональных учреждениях, кухнях, фермерских домах, использование клиентами в отелях, мотелях или других объектах размещения, заведениях, предлагающих ночлег и завтрак.

• Это устройство не предназначено для коммерческого использования!

• Не используйте это устройство на открытом воздухе. Не используйте устройство при нулевой или минусовой температуре.

• Не используйте аксессуары, не рекомендованные дилером бытовой техники Zilan. Это может представлять опасность для пользователя.

• **Внимание:** Любая небрежность может привести к серьезным травмам. Не используйте устройство после падения, к примеру, на твердую поверхность. Даже невидимые повреждения могут отрицательно сказаться на функциональности и безопасности устройства.

• Проверьте устройство, шнур питания или удлинитель на наличие повреждений. В случае наличия повреждений никогда не используйте его (включая шнур питания), не пытайтесь ремонтировать самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр или к квалифицированным специалистам.

• Не оставляйте устройство без присмотра во время использования. Не кладите устройство и шнур питания на горячие поверхности или рядом с ними (например, горячие плиты, солнечные лучи), не подвергайте их воздействию открытого огня или легковоспламеняющихся паров.

• Размещайте устройство только на ровной и устойчивой поверхности.

• Если устройство долгое время не используется или неисправно, во избежание опасности всегда отключайте его от сети.

• По окончании использования, перед чисткой или перед перемещением всегда отключайте устройство от сети. Не наматывайте шнур питания вокруг устройства.

• Никогда не переносите устройство за шнур питания, при отключении от сети держитесь только за вилку, так как существует опасность короткого замыкания из-за обрыва шнура. Не сгибайте, не зажимайте и не допускайте касания шнура острых краев предметов.

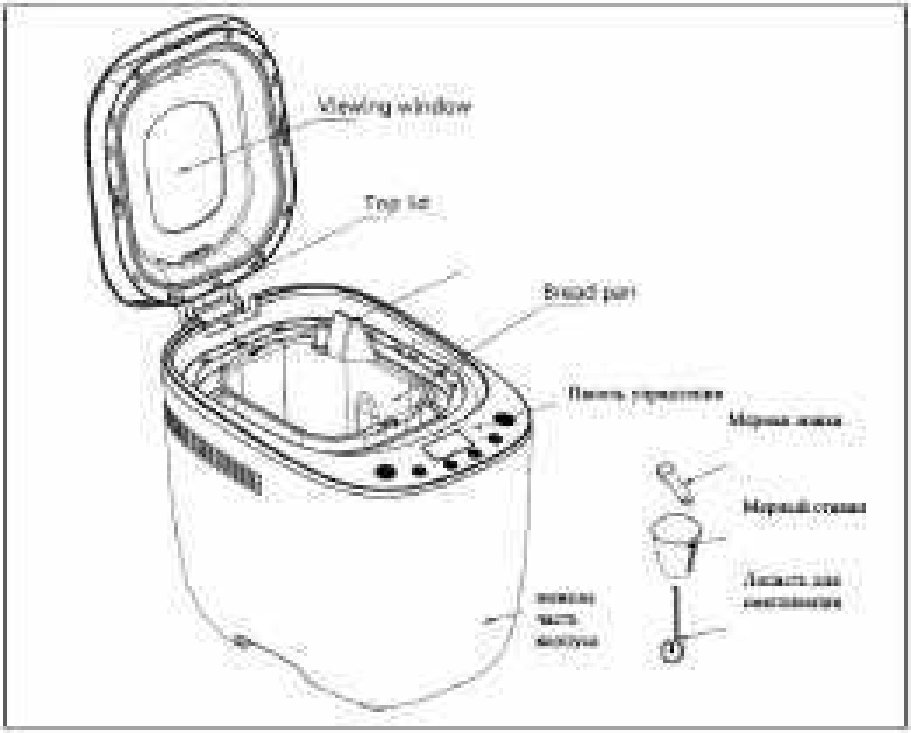
• Если устройство имеет вентиляционные отверстия, не закрывайте их. Не наливайте жидкость и не сыпьте порошок в вентиляционные отверстия.

• Не вставляйте пальцы в вентиляционные отверстия и следите за тем, чтобы другие посторонние предметы не попадали в них.

• Мы не несем ответственности за ущерб, вызванный

неправильным использованием устройства или несоблюдением данных инструкций

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ





1. Классический, 2. Французский, 3. Цельнозерновой, 4. Быстрая выпечка, 5. Сладкая выпечка, 6. Тесто, 7. Безглютеновый, 8. Торты, 9. Сэндвичи, 10. Сливочное масло, 11. Замешивание, 12. Выпекание

ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ

Как только прибор будет подключен к сети, вскоре прозвучит звуковой сигнал и отобразится «3:10» на дисплее. Двоеточие между цифрами «3» и «10» не мигает постоянно. Стрелка указывает на 900г и **УМЕРЕННЫЙ**. Это настройка по умолчанию.

START/STOP - СТАРТ/СТОП

Кнопка предназначена для запуска и окончания выбранной программы.

Для того, чтобы запустить программу, нажмите на кнопку **«СТАРТ/СТОП»** один раз. После этого прозвучит короткий звуковой сигнал и замигает двоеточие времени на ЖК-дисплее. ЖК-дисплей начнет мигать, загорится рабочий свет, и программа запустится. После того, как запустилась программа, все кнопки, кроме кнопки **«СТАРТ/СТОП»**, неактивны. Эта функция поможет предотвратить непреднамеренное нарушение работы программы.

Для того чтобы остановить программу нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** и удерживайте ее протяжении более 2 секунд до тех пор, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал. Звуковой сигнал указывает на то, что программа выключена. **Функция PAUSE - ПАУЗА**

После запуска функции вы можете один раз нажать кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы прервать ее в любое время, операция будет приостановлена, но настройка будет сохранена в памяти, и рабочее время будет мигать на ЖК-дисплее. Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** еще раз или в течение 10 минут, не нажимая никаких кнопок, программа сама продолжится.

МЕНЮ - МЕНЮ

Используется для выбора программы. При каждом нажатии (сопровождающемся коротким звуковым сигналом) меняется программа. Нажимайте кнопку непрерывно. 12 меню будут циклически отображаться на ЖК-дисплее. Подробное описание функциональных возможностей каждой из 12 программ приведется ниже.

1. **Классический (Basic)**: замешивание, подъем и выпечка классического – обычного хлеба. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
2. **Французский (French)**: замешивание, подъем и выпечка теста с более длительным подъемом теста. Хлеб, выпеченный по данному рецепту, более пористый с подрумяненной корочкой.
3. **Цельнозерновой (Whole wheat)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба из цельнозерновой муки. Для достижения хороших результатов не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.
4. **Быстрая (QUICK)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба с использованием пищевой соды или порошка для выпечки. Хлеб, приготовленный с использованием этой программы, обычно маленький, более плотный и грубый.
5. **Сладкая выпечка (Sweet)**: замешивание, подъем и выпечка. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
6. **Тесто (Dough)**: замешивание и подъем теста, без выпечки. Вы можете завернуть тесто в рулон, приготовить тесто для пиццы, булочек и т.п.
7. **Безглютеновая (Gluten free)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба. Вы, также, можете добавить ингредиенты для изменения вкуса.
8. **Торты (Cake)**: замешивание, подъем и выпечка. Подъем теста с пищевой содой или с порошком для выпечки.
9. **Сэндвичи (Sandwich)**: замешивание, подъем и выпечка хлеба с низкокалорийной мякотью, хрустящей корочкой – идеально для приготовления сэндвичей.
10. **Сливочное масло (Butter milk)**: для хлеба с маслом и йогуртом.

11. **Замешивание (Kneading)**: замешивание теста.
12. **Выпечка (Bake)**: только выпечка без перемешивания и подъема теста. Такие используются для увеличения времени выпечки выбранного режима.

ЦВЕТ (COLOR)

Нажатием на кнопку сможете выбирать **СВЕТЛЫЙ** (LIGHT), **УМЕРЕННЫЙ** (MEDIUM) или **ТЕМНЫЙ** (DARK) цвет корки хлеба. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый цвет. Данную функцию нельзя применять для программ «тесто» и «замешивание».

РАЗМЕР ВЫПЕЧКИ (LOAF SIZE)

Нажмите на данную кнопку, для того чтобы выбрать нужный размер хлеба. Примите во внимание, что время работы прибора зависит от размера выпечки. Данную функцию нельзя использовать для программ быстрая выпечка, тесто, торты, замешивание и выпечка.

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (DELAY function)

Если не хотите, чтобы прибор начал работать сразу после включения, Вы можете нажать эту кнопку и выбрать время для отсрочки приготовления. Перед тем, как нажмете кнопку «ВРЕМЯ», выберите необходимое время, когда хлеб должен быть приготовлен. Время отсрочки приготовления должно учитывать и время приготовления выбранной Вами программы. Это значит, что после завершения функции отсрочки приготовления, можно подавать горячий хлеб.

Сначала выберите Вашу программу приготовления и цвет выпечки, а затем нажмите «ВРЕМЯ» и добавьте время отсрочки на 10 минут. Максимальная время отсрочки приготовления – 13 часов.

Пример. Допустим, что сейчас 20:30 часов, если Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 часов утра следующего дня – то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу для цвета и размера выпечки, затем нажмите кнопку вчк, для добавления времени до тех пор, пока на **ЖК-дисплее** не появится 10 часов и 30 минут. Потом нажмите кнопку «СТОП/СТАРТ», чтобы активировать режим отсрочки приготовления. Вы сможете увидеть мигающее двоеточие на **ЖК-дисплее** и увидите числа, показывающие количество оставшихся до окончания приготовления времени. Свежий хлеб у Вас будет готов к 7:00 часам утра. Если не вынете сразу хлеб из хлебопечки, будет включена функция поддержания тепла в течение 60 минут.

Примечание: 1. Данная кнопка не применима к программе Выпечка.

2. Не используйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежие молоко, фрукты, лук и др. при использовании функции отсрочки начала приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Прибор автоматически поддерживает тепло выпечки на протяжении 60 минут. Если Вы хотите достать хлеб отключите программу с помощью нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП».

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления была прервана подача электроэнергии, то процесс приготовления хлеба, возобновится в течение 10 минут автоматически, без нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП». Если отключение электричества длится более 10 минут, установки не сохраняются в памяти, то вам придется перезагрузить прибор и запустить заново. Если тесто все еще находится в фазе замешивания при отключении электропитания, вы можете сразу нажать кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, чтобы запустить программу с самого начала.

КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Прибор может хорошо работать при разном диапазоне температур, но при этом может быть разница в размерах выпечки из-за большой разницы температур в комнатах. Мы предлагаем, чтобы комнатная температура была между 15-34 °C. **ДИСПЛЕЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ**

1. Если на дисплее отображается «**H HH**» после запуска программы, температура внутри все еще слишком высокая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Затем программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте машине остыть в течение 10-20 минут.

2. Если на дисплее отображается «**L LL**» после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» (кроме программ «**ВЫПЕЧКА**»), это означает, что температура внутри слишком низкая (сопровождается 5 звуковыми сигналами). Отключите звук, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП», откройте крышку и дайте машине отдохнуть от 10 до 20 минут, чтобы температура поднялась до комнатной температуры.

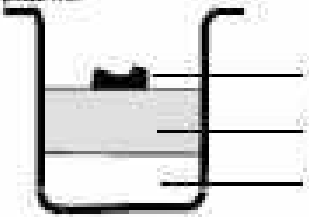
3. Если на дисплее отображается «**E ##**» после того, как вы нажали «**СТАРТ/СТОП**», датчик температуры отключен, убедительная просьба дать авторизованному специалисту внимательно проверить датчик.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Убедитесь в комплектности всех деталей и принадлежностей и отсутствии повреждений.
2. Очистить все детали, как описано в соответствующем разделе «**Чистка и обслуживание**».
3. Установить прибор в режим «Выпечка», и запустить его на 10 минут без загруженных в него ингредиентов. После того, как он остынет, протереть его снова.
4. Протереть все части прибора мягкой тканью. Теперь ваш прибор готов к работе. **ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ**

1. Поставьте форму для хлеба в прибор и поверните по часовой стрелке до тех пор, пока она не станет в правильную позицию – прозвучит щелчок. Установите лопасть для смешивания теста в ведущий вал. Рекомендуется смазывать отверстия для лопасти термостойким маргарином, чтобы во время приготовления теста не прилипало и легостям и их можно было легко достать из хлеба.

2. Положите ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Соблюдайте порядок, указанный в рецепте. Сначала следует налить воду или другую жидкость, затем добавить сахар, соль и муку. Дрожжи и порошок для выпечки всегда добавляйте в последнюю очередь.
Примечание: максимальное количество муки и дрожжей, которое можно использовать, указано в рецепте.



ПРИМЕЧАНИЕ: Максимальное количество муки и дрожжей по отдельности составляет 450г и 4г.

3. С помощью пальца сделайте углубление в тесте с одной стороны. Положите дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостью или солью.

4. Осторожно закройте крышку и вставьте штур питания в розетку.

5. С помощью кнопки **МЕНЮ** выберите нужную программу.

6. Нажмите кнопку **ЦВЕТ** для выбора цвета хлеба.

7. Нажмите кнопку **РАЗМЕР ВЫПЕЧКИ** для выбора размера выпечки.

8. Выберите время отсрочки начала приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ**. Эту функцию можно пропустить, если хотите, чтобы прибор начал работать сразу.

9. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы начать работу, и рабочий свет загорится. 10. Для программ «Классический», «Французский», «Цельнозерновой», «Сладкое выпечка», «Бесглютеновая», «Сэндвичи» и «Мясо слоеное» во время работы будет слышно 10 звуковых сигналов. Это значит, что необходимо добавить ингредиенты. Откройте крышку и добавьте ингредиенты. Возможно, что во время выпечки через вентиляционные отверстия в крышке выйдет пар – это нормально.

11. После завершения процесса раздастся 10 звуковых сигналов, и рабочий свет погаснет. Вы можете удерживать кнопку «СТАРТ/СТОП» приблизительно 2 секунды, чтобы остановить процесс и достать хлеб. Откройте крышку и, используя прихватки, крепко держите ручку формы для хлеба. Поверните противень против часовой стрелки и аккуратно выньте противень прямо вверх из прибора.
12. Используйте лопатку с антипригарным покрытием, чтобы аккуратно отделить край хлеба от формы. **ВНИМАНИЕ: Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Во избежание ожогов, обязательно пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами.**
13. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной поверхностью и аккуратно потрясите до тех пор, пока хлеб не выпадет.
14. Аккуратно достаньте хлеб из формы, и пусть он остынет в течение 20 минут, перед тем как нарезать его.
15. Если вас нет находиться в помещении или не нажали кнопку «СТАРТ/СТОП» по окончании работы, хлеб будет оставаться теплым в течение 1 часа. Если хотите достать хлеб, выключите программу кнопкой «СТАРТ/СТОП».
16. Когда вы не используете прибор или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

ВНИМАНИЕ: Перед тем как нарезать хлеб, выполните лопасть для смешивания, скрытую на нижней стороне хлеба) с помощью крюка. Хлеб может быть очень горячим, никогда не вынимайте лопасть для смешивания руками.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ

Для быстрого приготовления хлеба

Хлеб быстрого приготовления получается из разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под действием влаги и тепла. Для получения идеального хлеба быстрого приготовления рекомендуется класть все жидкости на дно формы для выпечки, а сухие ингредиенты – сверху. Во время первичного перемешивания быстрого хлеба, жидкое тесто и сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы, возможно, потребуется помочь прибору перемешать тесто, чтобы избежать комков муки. В этом случае воспользуйтесь резиновым шпателем.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

1. **Форма для выпечки хлеба:** Протрите форму для выпечки внутри и снаружи влажной тряпочкой. Во избежание повреждения защитного слоя не пользуйтесь абразивными моющими средствами. Перед тем как поставить форму на место, убедитесь, что она сухая.
2. **Лопасть для смешивания:** Если лопасть для смешивания тяжело снимается с оси мотора, то емкость следует наполнить теплой водой и оставить на 30 минут. После этого, Вы сможете с легкостью достать лопасть для очистки. Аккуратно протрите лопасть влажной тканью. Форму для выпечки, лопасть для смешивания и чашу для ингредиентов вы можете мыть в посудомоечной машине.
3. **Крышка со смотровым окошком:** Почистите крышку и смотровое окошко с помощью влажной ткани.
4. Корпус: протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить высокий блеск поверхности. Никогда не погружайте корпус прибора в воду, чтобы его почистить.
5. Перед хранением убедитесь, что прибор полностью остыл, чист и высушен. Положите лопасть и лопасть для смешивания в форму для выпечки и закройте крышку.

РУКОВОДСТВО ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание глютена (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием глютена, которая богата содержанием протеина). Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Поскольку содержание глютена больше, чем его содержание в обычной муке, используется для приготовления хлеба большого по объему и с большим количеством начинки. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. Хлебопекарная пшеничная мука (обычная мука)

Мука, которая не содержит порошка для выпечки, подходит для приготовления быстрого хлеба.

1. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают из измельченного зерна. Она содержит питательную шелуху и клетки. Цельнозерновая мука более темная и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно небольшой по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

4. Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука или так называемая мука грубого помола – это мука с высоким содержанием пищевых волокон, которая похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большого количества хлебной муки.

5. Саморазрыхляющаяся мука

Этот вид муки содержит разрыхлители, она специально предназначена для приготовления пирогов, тортов.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для улучшения вкуса и текстуры.

7. Сахар

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или кленовый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Для быстрого брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = 1¼ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

1½ чайной ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок могут погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения Ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные Ваши дрожжи или нет: (1) Наполните мерный стакан наполовину теплой водой (45-50°C).

(2) Положите 1 чайную ложку белого сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.

(3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не перемешивайте воду.

(4) Тесто должно подняться до полного стакана. В противном случае дрожжевые клетки отмершие и неактивные.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Кроме того, соль помогает контролировать рост дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

10. Яйца

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и обильным. Яйца следует разбить и перемешать в однородную массу.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

12. Разрыхлители

Разрыхлители используются для подъема хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут провоцировать воздух, воздух формирует пузырьки, что снижает текстуру хлеба по принципу химического процесса.

13. **Пищевая сода**
Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителем.
14. **Вода и другие жидкие ингредиенты**
Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего 15 использовать воду с температурой от 20°С до 25°С. Воду можно заменить
свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление
соли для придания хлебу аромата, например апельсиновой, лимонной и т.д.

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильное дозирование ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.

1. **Дозировка жидких ингредиентов**
Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. После измерения растительного масла или других подобных ингредиентов, тщательно промойте мерный стакан.
2. **Дозировка сухих ингредиентов**
Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, когда он наполнится, нужно выровнять их уровень ножом. Большое количество сухих ингредиентов может нарушить пропорции рецепта. При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в такой таре должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.
3. **Последовательность добавления ингредиентов**
Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Мука до начала приготовления не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью. При использовании функции отсрочки приготовления, т.е. задержки начала выпекания на длительное время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

	Проблема	Причина	Способ устранения
Вопросы и ответы хозяйственной хлебопечки	Тесто поднялось не полностью или не достаточно	Ингредиенты добавлены в неправильном порядке	Выполните замес снова в соответствии с инструкцией
	Хлеб опустился посередине и влажный внутри	После выпекания в духовке хлеб слишком долго остался в форме	Доставьте хлеб из формы для выпекания до того, как функция поддержания тепла отключится
	Хлеб тяжело вынимается из формы	Тонкая часть лопатки прилипла к лопасти для замешивания	После выпекания очистите лопасть для замешивания и оси. При необходимости оставьте форму для выпекания теплой водой на 30 минут, после чего лопасть для замешивания можно будет легко снять и очистить.
..	Ингредиенты не смешались или хлеб не выпекался правильно	Неправильный выбор программы	Проверьте выбранное меню и другие настройки
		Была нажата кнопка «СТАРТ/СТОП» во время работы прибора.	Не используйте ингредиенты в неверном порядке
		Крышка открывалась несколько раз, пока прибор работал.	Старайтесь не открывайте крышку часто, кроме того необходимо, например, добавить ингредиенты. И убедитесь, что крышка после открытия была хорошо закрыта
		Долгое отключение электроэнергии во время работы прибора	Не используйте ингредиенты в неверном порядке.
		Выбрано меню для выпекания таблетированное	Убедитесь, что меню для выпекания не таблетированное тестом и т. п. Достаньте форму для выпекания и проверьте, крутятся ли лопасти. Если вращение не обнаружится – отправьте прибор в сервисный центр
	Прибор не запустился. На дисплее отображается H00.	После предыдущей выпечки прибор сам не остыл.	Отсоедините прибор от электричества, достаньте форму для выпекания и дайте ей остыть при комнатной температуре. Затем снова подключите и начните с начала.
	Хлеб поднимается слишком быстро	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли или взяли не тот тип муки	ок

Ошибка с индикацией	Холл сильно не нажимается или высовывается	Грязный воздух (не) или сломан вал	a/b
		Сгорел или сломан фланец	b
		Недостаточное сжатие	c
		Грязная загрузка и жидкость	d
		Неправильный порт крана или неправильно крана	e
		Сломан клапан или неисправность двигателя	e/b/g
		неисправность сигнала	e/b
	Тяжело нажимается и высовывается из фланца	Болт или сломан клапан, фланец. Проблема происходит сломан.	f
		Сломан клапан болты влияет на правильно движений	f
	Холл нерабочая высокая	Общее число высота, или форма в клей нарушается или	e/
		Проблема сломан воротно или сломан быстро или противоречий температуры воды или жидкой камеры или	c/d/
		из-за противоречий жидкость	
	Типовой. Результат структура	сломан клапан крана или жидкостного жидкости	e/b/g
		жидкостью грязный или сильно	a/b
		сломан часть фрукты, противоречий через или сломан из других жидкостью	d
		старая или сломан крана, только воздухом влажно на быстро положить часть и клей получается перед напряжение	e
		порт или или неисправно сильно	
		сломан клапан жидкости	
	Холл не высовывается в центр	сломан клапан или жидкостного жидкости	e/b/g
		сломан клапан клапан	b
		работа с жидкими неисправностью, старого быстро	d
	Открытие или Пробка структуры или сломан клапан скоростей	сломан клапан воды	g
		Датчик	h
		жидкий выключить или сломан группа	bd
		сломан клапан жидкости	e
	Прибавление структуры, не датчик клапан	общая часть сломан клапан или форма	af
		сломан клапан воды, сильно для более сильно	f
		сломан клапан грязный или жидкостного воды	ab
		сломан часть сильно	ab
		клапан загрязнить клапан	e
	Датчик нормальная скорость сломан или	клей воздействие клапан по клапан воду	g
	Отсоединен крана на корпус сильно	крана сильно соединяется по более во время применения	gh

a) Измерьте ингредиенты правильно.
b) Отрегулируйте скорость миксования и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
c) Используйте другую жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшое углубление по середине и добавьте расщепленное или сухое дрожжи, избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
d) Используйте только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
e) Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки. Уменьшите все ингредиенты на 1/3.
f) Отрегулируйте количество жидкости. При использовании ингредиентов, содержащих воду, необходимо уменьшить вашу добавляемой жидкости.
g) При влажной погоде уменьшите на 1-2 столовых ложки воды.
h) В такую погоду не используйте функцию отсчета времени. Используйте холодную жидкость.
i) Доставьте хлеб из формы сразу после выпекания и остывайте его на решетке для охлаждения в течение 1,5 часов перед нарезкой.
j) Уменьшите количество дрожжей или всех сухих ингредиентов на 1/4.
k) Никогда не смазывайте форму для выпекания!
l) Добавьте в тесто столовую ложку лимонного сока.



Экологичная утилизация продукта

Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Не забывайте соблюдать местные правила: сдавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр по утилизации отходов.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREĐAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU

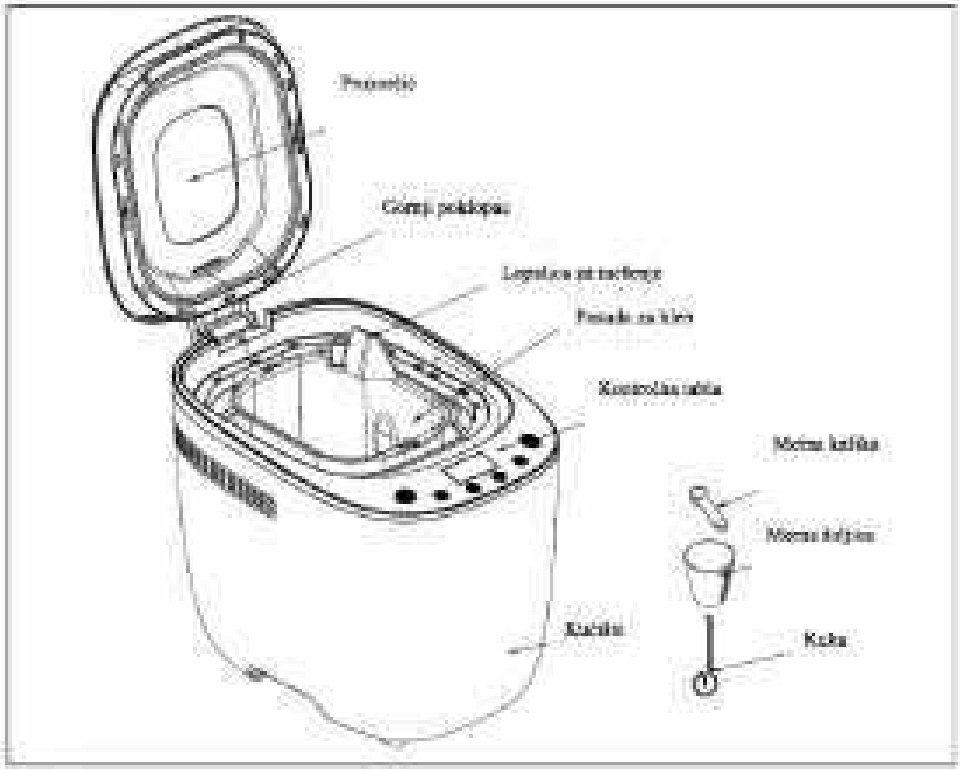
SIGURNOSNA UPUTSTVA

• Pod uslovom da su pod nadzorom ili da su obavešteni o bezbednom korišćenju i mogućim opasnostima tokom korišćenja, ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa fizičkim čulnim ili mentalnim poteškoćama, kao i osobe koje ne poseduju dovoljno iskustva ili znanja o korišćenju istog. Čišćenje i održavanje uređaja ne treba se vršiti od strane djece koja su van nadzora i mlađa od 8 godina.
• Uređaj i kabl uređaja čuvajte na mjestima koja su van domašaja djece mlađa od 8 godina.
• Ne dozvoljavajte djeci da se igraju sa uređajem.
• Pakovanje uređaja (npr. kesa, najlon) treba biti van domašaja djece.
• Ovaj uređaj se treba priključivati samo u utičnicu sa uzemljenjem koje je montirano na ispravan način u skladu sa regulativom. Budite sigurni da je snaga napona jednaka sa snagom napona koja je određena na etiketi uređaja.
• Za prekid napajanja uređaja prvo proverite da li je uređaj isključen, a zatim izvucite utikač iz utičnice.
• Radi sprečavanja opasnosti, popravak ovog električnog uređaja obavezan je samo od strane naše Korisničke Službe. Usluge nakon prodaje u državi u kojoj se nalazite vrše se od strane ovlašćenih "Zilan Ev Aletleri" prodavača.
• Kvarovi nastali tokom korišćenja uređaja na neispravan način ili van propisanih namena u uputstvu i tokom popravka od strane neovlašćenih lica nisu obuhvaćeni garancijom proizvoda.
• Kako bi smanjili rizik od električnog udara nemojte čistiti uređaj sa vodom i nemojte ubadati uređaj u vodi.
• Ukoliko uređaj padne u vodu, izvucite električni utikač prije nego što izvučete uređaj. Prije sledećeg korišćenja uređaj se treba kontrolisati od strane tehničkog lica.

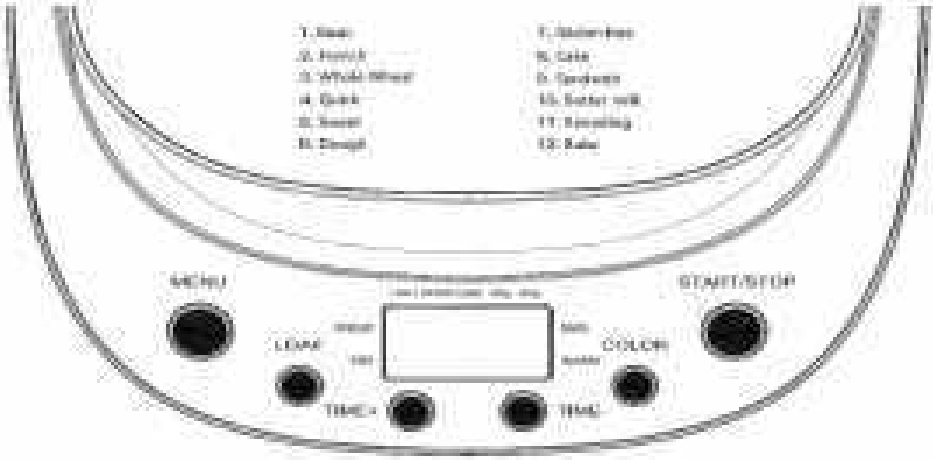
• Nipošto nemojte koristiti uređaj u blizini vode (umivaonika, kade i sl.). Nemojte izlagati uređaj pod kišom ili vlagom. Uređaj koristite samo sa suvim rukama.
• Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu po kućama ili na mestima slična kao što su: prodavnice, biroi, kuhinje osoblja drugih profesionalnih okruženja, seoske kuće, hoteli, moteli i drugi hosteli koji pružaju prenoćište i usluge doručka.
• Ovaj uređaj nije pogodan za komercijalnu upotrebu!
• Ovaj uređaj nemojte koristiti na otvorenim mestima. Čuvajte uređaj od temperature koje iznosi 0 stepena ili koja je niža od 0 stepena.
• Nemojte koristiti bilo koji pribor koji nije preporučen od strane "Zilan Ev Aletleri". Ovakvi pribori mogu predstavljati opasnost za korisnike.
• **Pažnja:** Bilo kakva nemarnost može biti razlog ozbiljnih povreda. Primera radi, u slučaju da uređaj padne na tvrdu podlogu ne treba se više koristiti. Čak i štete uređaja koje se ne vide golim okom mogu imati negativan uticaj nad uređajem po pitanju njegove funkcionalne bezbednosti.
• Proverite da li postoji ili ne oštećenja na vašem uređaju, njegovom kablu za napajanje ili produžnom kablu; ukoliko postoji (uključujući i električni kabl) nemojte uključavati vaš uređaj. Popravite kvar ili zamenite deo uređaja kod ovlašćenog servisa ili kvalifikovanih tehničara.
• Tokom korišćenja uređaja nemojte ostavljati uređaj van nadzora. Uređaj i njegov električni kabl nemojte stavljati na toplim površinama ili pored njih (npr. topli štednjak, sunčevi zraci). Takođe, nemojte izlagati vaš uređaj otvorenoj vatri ili zapaljivim parama.
• Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
• U slučaju opasnosti, u slučaju kvara ili u slučaju da uređaj ne koristite na duže vreme, uvek izvucite utikač uređaja iz utičnice.
• Nemojte izvlačiti utikač vlažnim rukama ili hvatanjem za njegov kabl. Utikač trebate izvući držeći samo njega. Izvucite utikač uvek poslije korišćenja uređaja, tokom menanja položaja uređaja, prije čišćenja istog ili u slučaju kvarova tokom rada. Nemojte omotavati kabl oko uređaja.

• Zbog opasnosti od kratkog spoja koja se javlja kao rezultat pucanja kabla, nipošto nemojte povlačiti ili nositi uređaj držeći ga za električni utikač. Električni kabl uređaja nemojte savijati, pritiskati ili povlačiti preko oštrih ivica.
• Nemojte pokrivati rupicu za provetravanje ukoliko je vaš uređaj poseduje. Nemojte sipati nikakvu tečnost ili prašak u rupicama za provetravanje.
• Nemojte stavljati prste ili druge stvari u otvore uređaja.
• U slučaju javljanja kvarova koji su prouzrokovani od strane pogrešnog korišćenja ili nepridržavanja ovih uputstava, neće biti prihvaćena nikakva odgovornost.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ HLEBA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE TABLE



1. Osnovni, 2. Francuski, 3. Celo zrno, 4. Brzi, 5. Sladak, 6. Testo, 7. Bezglutenski, 8. Torta, 9. Sendvič, 10. Puterica, 11. Mešenje, 12. Pečenje

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na displeju se nakon kratkog vremena pojavljuje "3:00". Dve tačke između "3" i "00" ne trepere konstantno. Strelica pokazuje na 500g i **MEDIUM**. To je standardno podešavanje.

START/STOP

Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite "START / STOP" taster. Čuje se kratak zvučni signal i dve tačke na LCD ekranu počinju da trepere i program počinje. Ni jedan drugi taster nije aktivan, osim **START / STOP** tastera nakon što program počne. To pomaže u sprečavanju nenamernih prekida rada programa. Da biste naustavili program, držite pritisnut taster **START / STOP** oko 2 sekunde, oglašava se zvučni signal, radno vreme će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze - PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kom trenutku, možete jednom pritisnuti taster **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali podešavanje ostaje memorisano i radno vreme će treperiti na LCD ekranu. Pritisnite ponovo taster **START / STOP** da biste nastavili program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez da pritiskate taster.

MENI

Taster meni se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete taster (praćen kratkim zvučnim signalom) program će se menjati. Neprekidnim pritiskanjem tastera, 12 menija se ciklično prikazuju na LCD ekranu, izaberite željeni program. Funkcije 12 menija objašnjene su u nastavku.

1. **Osnovni - Basic**: mešenje, nadizanje i pečenje običnog hleba. Dodavanjem različitih sastojaka menja se ukus.

2. **Francuski - French**: mešenje, nadizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Hleb pečen po ovom programu obično ima hrskaviju koricu i manju strukturu.

3. **Cela zrna - Whole wheat:** mešanje, nadizanje i pečenje hleba od pšeničnog brašna celog zrna. Ne preporučuje se korišćenje funkcije odloženog početka rada, jer to ometa do loših rezultata.
4. **Brzi - Quick:** mešanje, nadizanje i pečenje vekne sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo. Hleb pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Slatki - Sweet:** mešanje, nadizanje i pečenje slatkog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
6. **Testo - Dough:** mešanje i nadizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo testo i oblikujte ga u rolne, pastige za picu, kifle i slično.
7. **Beztlutenski - Gluten free:** mešanje, nadizanje i pečenje beztlutenskog hleba. Možete dodavati sastojke radi ukusa.
8. **Torte- Cake:** mešanje, nadizanje i pečenje. Nadizanje testa bez sode bikarbone i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich:** mešanje, nadizanje i pečenje hleba meke teksture sa finijom korom- idealan za pravljenje sendviča.
10. **Pubrica - Buttermilk:** za hleb koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Mešenje - Kneading:** mešenje brašna.
12. **Pečenje - Bake:** samo pečenje, bez mešenja i nadizanja. Koristi se i za produženo vreme pečenja na odvojenim trebanim regulacijama.

BOJA - COLOR

Prilikom na taster COLOR možete birati opcije: SVETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovaj taster da biste izabrali željenu boju. Ovaj taster nije moguće koristiti za programe Testo i Mešenje.

VELIČINA VEKNE

Pritisnite ovaj taster da biste izabrali veličinu vekne hleba. Imajte na umu da ukupno vreme rada može da varira u zavisnosti od različite veličine vekni. Ovaj taster se ne može koristiti za programe Brzo, Testo, Torta, Mešenje i Pečenje.

Funkcija odloženog početka rada - DELAY function

Ukoliko ne želite odmah da uključite uređaj, podesite vreme odlaganja pomoću ovog tastera.
Pre nego što pritisnete taster TIME, odredite kada želite da hleb bude spreman. Imajte na umu da vreme odloženog početka uključuje i vreme pečenja vašeg izabranog programa. To jest, po završetku funkcije za odloženi početak rada, može se spremati vrući hleb.
Prvo morate izabrati program i boju kore, a zatim svakim pritiskom na taster "TIME" produžavate vreme odlaganja početka rada za 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganja početka rada je 13 sati.
Primer: Sada je 20:50, a vi želite pečen hleb u 7:00 ujutru narednog dana- to jest za 10 sati i 10 minuta. Izaberite program za boju i veličinu vekne, a zatim pritiskajte "+" taster ↑ da biste dodavali vreme sve dok se na LCD ekranu ne pojavi 10:30. Nakon toga pritisnite taster **STOP/START**, čime aktivirate program odloženog početka rada. Tačka na LCD ekranu treperi, a odbrojavanje na LCD ekranu ekranu vam pokazuje preostalo vreme. Sveži hleb će biti spreman za vas u 7.00 ujutro. Ako ne želite da izvadite hleb odmah, postoje funkcija održavanja toplote u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ovaj taster se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odloženog početka rada za lako kvarljive sastojke kao što su jaja, svaže mleko, voće, luk i dr.

ODRŽAVANJE TOPLOTE - KEEP WARM

Hleb se može automatski održavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pomoću START / STOP tastera.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hleba, proces pravljenja hleba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster START / STOP. Ukoliko vreme prekida premašuje10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje hleba mora ponovo da se pokrene. Ako je testo još uvek u fazi mešenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti taster **„START/ STOP"** da biste nastavili program iz početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATUE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može poslužiti radika u veličini vekne između veoma toplih i veoma hladnih soba. Preporučeno za sobna temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKRANU

1. Ako se na ekranu prikazuje „H HH" nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako na ekranu prikazuje „L LL", nakon pritiska na taster START / STOP (osim programa BAKE- Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na taster START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmori 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na ekranu prikazuje „E rr" nakon što ste pritisnuli taster START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašćeni serviser pregleda uređaj.

PRVA UPOTREBA

1. Proverite da li su svi delovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve delove u skladu sa delom uputstva "Čišćenje i održavanje"
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi praznog oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve delove i uređaj je spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

1. Stavite posudu za hleb u njen položaj, okrenite je u smeru kanalića na sata dok se ne čuje klik na gornju poziciju. Pakujte lopaticu za mešanje na osovinu. Preporučljivo je da pre postavljanja lopatice za mešanje papustite nepe margarinom otpornim na toplotu. Time sprečavate lepljenje testa za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hleba.
2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo da se pridržavate redosleda kojje navedem u receptu. Osušite tosla prve stavite vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno, a kvasac ili praškasto pecivo uvek dodajte kao poslednji sastojak.
Napomena: maksimalne količine brašna i kvasca koje se mogu koristiti u skladu sa receptom.

ODRŽAVANJE TOPLOTE - KEEP WARM

Hleb se može automatski održavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hleb, isključite program pomoću START / STOP tastera.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tokom procesa pečenja hleba, proces pravljenja hleba će se nastaviti automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska na taster START / STOP. Ukoliko vreme prekida premašuje10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje hleba mora ponovo da se pokrene. Ako je testo još uvek u fazi mešenja kada je napajanje prekinuto, možete pritisnuti taster **„START/ STOP"** da biste nastavili program iz početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATUE

Uređaj može dobro da radi u širokom temperaturnom opsegu, ali može postojati razlika u veličini vekne između vrlo toplih i vrlo hladnih uslova. Preporučena da sobna temperatura bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKRANU

1. Ako se na ekranu prikazuje „H HH" nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako na ekranu prikazuje „L LL", nakon pritiska na taster START / STOP (osim programa BAKE- Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti previsoka (propraćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na taster START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se odmori 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na ekranu prikazuje „E rr" nakon što ste pritisnuli taster START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ovlašćeni serviser pregleda uređaj.

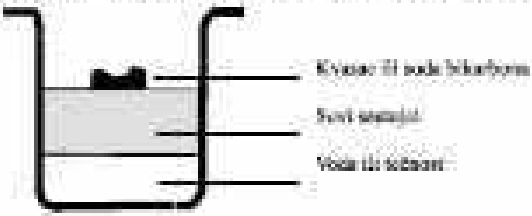
PRVA UPOTREBA

1. Proverite da li su svi delovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve delove u skladu sa delom uputstva "Čišćenje i održavanje"
3. Podesite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi praznog oko 10 minuta. Nakon što se uređaj

ohladi, ponovi ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve delove i uređaj je spreman za upotrebu.

UPOTREBA PEKAČA HLEBA

1. Stavite posudu za hleb u njen položaj, okrenite je u smeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravu poziciju. Fiksirajte lopaticu za mešenje na osovinu. Preporučljivo je da pre postavljanja lopatice za mešenje popustite ruge margarinom otpornim na toplotu. Time sprečavate lepljenje testa za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz hleba.
2. Stavite sastojke u posudu za hleb. Molimo da se pridržavate redosleda koji je naveden u receptu. Obično treba prvo staviti vodu ili tečnost, zatim dodati šećer, so i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvek dodajte kao poslednji sastojak.
Naporedna maksimalne količine brašna i kvasca koje se mogu koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA. Maksimalne količine brašna, odnosno kvasca su 490g, odnosno 6g. 3. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tečni sastojci ili so ne dođu u dodir sa kvascem. Pažljivo zatvorite poklopac. 4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritisnite taster menija **MENU** dok ne izaberete željeni program.
6. Pritisnite taster za boju **COLOR** radi odabira boje kore hleba.
7. Pritisnite taster za veličinu vekne **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine vekne hleba. 8. Postavite odlaganje pečenja radi pritiskom na taster za vreme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite dugme **START/ STOP** da bi počeo rad uređaja i lampica za rad se uključila. 10. Za Osnovni, Francuski, Celi zrna, Sladak, Beogradski, Sendvič i Puterski program, tokom rada oglasiće se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahteva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tokom pečenja otkloniti kroz prostor za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku prvobitno radi oglasiće se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Molimo držati taster **START/STOP** pritisnutim otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili hleb. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, često unvorite ručicu posude za hleb. Okrenite posudu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja
12. Za odvajanje hleba od strane posude za hleb koristite neoštrijvu lopaticu.
PAŽNJA: Posuda za hleb i hleb mogu biti vrlo vrući! Uvek koristite pažljivo i koristite rukavice.
13. Posudu za hleb okrenite naopako na čistu radnu površinu i lagano je protresajte da bi hleb ispao na rešetku.
14. Izvadite hleb pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta pre rezanja.
15. Ako ste van kuće ili na kraju rada niste pritisnuli taster START / STOP, hleb će se automatski zagrevati 1 sat, a ako želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na START/STOP taster.
16. Kada uređaj nije u upotrebi ili nakon što završi sa radom, isključite kabl za napajanje. **PAŽNJA: *Pre rezanja vekne, uputite kuku koja štiti oštrinu lopatice za mešenje hleba je okrenuta ka dnu vekne. Nikada nemajte rukom uklanjati lopaticu za mešenje sata dok je vekna vruća.***

SPECIJALNI UVOD

Za Bri hleb

Bri hleb se pravi s pirinčanim brašnom i sadrži bikarbonom koji se aktiviraju vlagom i toplotom. Za savršen bri hleb preduslov je da se sve tečnosti stave na dno posude za hleb, a suvi sastojci na vrh. Tokom početnog mešanja, testa i suvi sastojci mogu se nakupiti

u ugljovnu posudu i možda će biti potrebno da pomognete uređaju u mešanju, kako se ne bi stvarale grudvice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu spatulu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dozvolite da se ohladi pre čišćenja.

1. **Posuda za hleb:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i spoljašnju stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti suvim brisem pre ugrađivanja.

2. **Lopatica za mešanje:** Izuzetno je važno pomamiti lopaticu za mešanje sa osovine, napunite posudu toplom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Posle toga će biti lako skinuti lopaticu za mešanje i možete je oprati. Obrišite lopaticu vlažnom krpom. Imajte na umu da se posuda za hleb, lopatica za mešanje i poklopac mogu prati u mašini za pranje sudova.

3. **Poklopac i prozorčić:** Poklopac možete unutra i spolja obrisati vlažnom krpom.

4. **Kućište:** Spoljašnju površinu kućišta redno obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste uništili visoki sjaj površine. Nikada nemojte potapati kućište u vodu da biste ga očistili.

5. Pre nego što spakujete aparat za hleb radi odlaganja, proverite da li je poprilično ohlađen. Suv i očišćen. Stavite kašičicu i lopaticu za mešanje u posudu za hleb i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE HLEBA

1. **Hlebno brašno**

Hlebno brašno ima visok sadržaj glutena (tako da se može razvući i visoko-glutensko brašno koje sadrži jako proteinsko). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, hleb može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju hleba velikih elemenija sa puno vlakana. Hlebno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji hleba.

2. **Obično brašno**

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primenjuje se za izradu eksperimentalnog hleba.

3. **Pšenično brašno od celog zrna**

Pšenično brašno od celog zrna je celo zrno. Sadrži pšeničnu kožu i gluten. Pšenično brašno od celog zrna je teže i hranljivije od običnog brašna. Hleb od pšeničnog brašna celog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombinuju brašno od cijelog zrna i hlebno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. **Ljuska pšenične brašne**

Ljuska pšenične brašne, koje se naziva i "grubo brašno", je vrsta visoke vlaknastog brašna i služi je brašno od celog zrna pšenice. Da bi se postigla veća veličina nakon podizanja, ono se može se koristiti u kombinaciji sa velikom količinom hlebnog brašna.

5. **Samopodižuće brašno**

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namenu u pravljenju torti.

6. **Kukuruzno i ovseno brašno**

Kukuruzno brašno i ovseno brašno su brašna od celog zrna kukuruza i ovsa. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog hleba i koriste se za poboljšavanje ukusa i teksture hleba.

7. **Šećer**

Šećer je važan sastojak koji povećava slatki ukus i boju hleba. Takođe se unosi neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi beli šećer. Smeđi šećer, šećer u prahu ili šećerna vuna mogu se dodati ukoliko je za potrebna.

8. **Kvasac**

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljen dioksid. Ugljen dioksid širi i omekšava hleb. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljen dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 kašičica suvog kvasca =5/4 kašičice instant kvasca

1.5 kašičica suvog kvasca =1 kašičica instant kvasca

2 kašičice suvog kvasca =1.5 kašičice instant kvasca

Kvasac: morate čuvati u frižideru, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi.

Pre upotrebe proverite datum proizvodnje i rok trajanja svežeg kvasca. Vratite kvasac u frižider što je pre moguće nakon svake upotrebe. Loše podizanje hleba se obično dešava zbog lošeg kvasca.
Na sledeći način možete proveriti da li je vaš kvasac svež i aktivan:
(1) Sipajte 1/2 šolje tople vode (45-50°C) u manju čašu.
(2) Stavite 1 kašičicu belog šećera u čašu i promešajte, a zatim dodajte 2 kašičice kvasca preko vode.
(3) Stavite manju posudu na toplo mesto oko 10min. Nemojte mešati vodu.
(4) Pera treba nastati da vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan. 9. **So**
So je neophodna za poboljšanje ukusa hleba i kore hleba. Međutim, so može takođe upropastiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Hleb je veći ako nema soli. 10. **Jaja**
Jaja poboljšavaju teksturu hleba, čine ga mrvljivijim i većim. Jaja moraju da se koriste sa tjestom i da se dobro promešaju.
11. **Mast, puter i biljno ulje**
Mast čini hleb mekšim i produžava mu rok trajanja. Puter treba otopiti ili ukloniti pre upotrebe.
12. **Prašak za pecivo**
Prašak za pecivo se koristi za podizanje hleba i torti. Njemu ne treba vreme za podizanje i može proizvesti vazduh, a vazduh hemijskim principom formira balone za omekšavanje teksture hleba.
13. **Soda bikarbona**
Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo.
14. **Voda i druge tečnosti**
Voda je osnovni sastojak u proizvodnji hleba. Temperatura vode između 20°C i 35°C je najbolja za upotrebu. Voda se može zameniti svežim mlekom ili vodom pomešanom sa 2% mleka u prahu što poboljšava ukus hleba i boju kore hleba. U nekim receptima je potrebno sok u cilju poboljšanja ukusa hleba, npr. sok od jabuke, sok od pomorandže, sok od limuna i slično.

MERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za pravljenje dobrog hleba je pravilna količina sastojaka. Uvek koristite merne čaše ili merne kašike kako biste dobili tačnu količinu, kako biste izbegli loše rezultate u pripremi hleba.
1. **Merenje tečnih sastojaka**
Vodu, sveže mleko ili rastvor mleka u prahu treba meriti mernim čašama. Gledajući horizontalno, proverite niva merne čaše. Kada merite ulje ili druge sastojke,
pažljivo očistite mernu čašu od drugih sastojaka..
2. **Merenje suvih sastojaka**
Merenje suvih sastojaka se može uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mernu čašu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Vrlo važna suvog sastojka može uticati na krajnji rezultat recepta. Prilikom merenja malih količina suvih sastojaka mora se koristiti merna kašika. Prilikom merenja, površinu u kašici morate izravnati, ne sme biti nagomilana, jer ova mala razlika može poremetiti ravnotežu recepta.
3. **Redosled dodavanja**
Redoslед dodavanja sastojaka treba da se poštuje i uobičajeni redoslед je sledeći: tečnost, jaja, so, mleko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, bratno ne bi trebalo da bude potpuno pomešano u tečnost. Kvasac treba stavljati samo na suva brašna. Kvasac ne sme da dodiruje so. Kada koristite odlaganja koristite na duži vremenski period, nikada ne dodajte kvarljive sastojke sve što su jaja i vrući sastojci.

REŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rešenje
	Testo ostaje na površini ili se uopšte ne podigne	Suviše se lepi za površinu za pečenje ili se upotrebi mnogo brašna	Lagano umesi testo i ostavite ga da se podigne
	Hleb se spusti pri vrhu, a na dnu je vlažan	Hleb nije pečen dovoljno i pravilno nakon pečenja i zagrevanja	Uvek hleb u potpuno se pečenje pre nego što se fazama zagrevanja

Pitanja & Odgovori u vezi sa pokaboom hleba	Teško je izvaditi hleb iz posude za pečenje	Deo vekne je zalepljen za lopaticu za mešenje	Očistite lopaticu za mešenje i omekšajte ivice pečenja. Ako je potrebno, napustite posudu za pečenje toplom vodom da odleži 30 minuta, a zatim uz lopaticu za mešenje uredu labavi i izvadi.
	Sastojci se ne mešaju ili hleb nije dobro ispečen	Pogrešno podešen program	Proverite odabrani meni i unesla podešavanja
		Tajmer START/STOP je pritisnut za vreme rada uređaja	Nemojte koristiti tajmera i započnite proces ponovo
		Poklopac se otvorio tokom dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac (osim, ostro kad je to potrebno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac
		Došlo je do dugog nestanka struje dok je uređaj radio	Nemojte koristiti mesnjač i započnite proces ponovo
		Rotirajuća lopatica za mešenje je blokirana	Proverite da li je lopatica za mešenje blokirana stranim predmetom ili čvrstim sastojkom. Ako je lopatica okrenuta. Ako to nije slučaj, potražite uredaj korisničku službu
	Uređaj se pokreće sa radom. Na ekranu se prikazuje 10:00	Uređaj je i dalje vrući nakon prethodnog procesa pečenja	Izvadite unutrašnju posudu za pečenje i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim očistite uređaj u skladu s uputstvom i ponovo ga pokrenite u rad
Greške u receptu	Hleb je suviše previše testo	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Ili suviše od svih navedenih	
	Hleb se uopšte ne razdiže ili se nedovoljno razdire	Nema uopšte kvasca ili ga ima premalo	a/b
		Stari ili ustajao kvasac	c
		Tečnost je previše topla	c
		Kvasac je dodao a dodir sa tečnošću	d
		Pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
		Previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
	Testo se razdire previše i pečeno se preko posude za pečenje	Nedovoljno šećera Ako je voda previše vruća, kvasac više fermentira	a/b f
		Previše mleka ušlo za fermentacija kvasca	c
	Hleb se spušta u sredini	Količina vode je veća od potrebne i hleb se spušta unutra	a/f
		Fermentacija je prekratka ili prebrza zbog prekoračenja temperature vode ili odlaska sa pečenja ili prekoračenja vlažnosti	a/b/f

	Teška, grubovlaka strukturа	Povećа brzina ili smanjenje težine:	a/b/g
		Neuobičajena kvaka ili lokna	a/b
		Previše vode, zasićenje kvaka ili nekog od ostalih sastojaka	b
		Suva ili oštećena kvaka, teško održavati čisto da se može pravilno digest i vrlo malo gubi pre pečenja	c
		Nema soli ili je neuobičajeno malena	
		Previše šećera	
	Hleb koji opada u sredini	Previše ili neuobičajno šećera:	a/b/g
		Previše vlažnosti	f
		Koncept se vlažnim sastojcima, kao što je jogurt	g
	Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	Previše vode	g
		Nema soli	h
		Veliki vlažnost, pretopla voda	h/i
		Previše šećera	c
	Nepečeno središte preuranjenog izgleda	Hleb je prevruć za posudu	a/c
		Previše kvasca, nanošenje lošeg kvasca	f
		Previše kvasca ili neuobičajno sol	a/b
		Previše šećera	a/b
		Slabi sastojci, pored lošeg	k
	Kvržica na površini ili mnogo grudvice u sredini	Hleb nije dovoljno ohlađen (još ovde ima pare)	j
	Nadnaga kvasca na kori hleba	Kvasca po površini posude za pečenje ove vlažne površine	g/i

a) Pravilno izmerite sastojke.
b) Prilagodite količinu sastojaka i proverite da li su dodani svi sastojci.
c) Koristite drugi recept ili je napravite da se hladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke sobne temperature u receptu prema uputstvima, napravite malu rupu u sredini kvasca i stavite zagrejani kvasac ili novi kvasac, izbegavajte da kvasac i tečnost dodu u direktan kontakt.
d) Koristite samo svežu i pravilno skladištenu namirnicu.
e) Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine kvasca. Sve sastojke smanjite za 1/3.
f) Koristite količinu tečnosti. Ukoliko se koriste sastojci koji sadrže vodu, ukupa tečnosti koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
g) U slučaju vlažnog vremena dodajte 1–2 kašike vode iz recepta.
h) U slučaju suvog vremena ne koristite funkciju tajmiranja. Koristite manju količinu.
i) Izvadite hleb iz posude odmah nakon pečenja i stavite ga da se hladi na rešetki najmanje 15 minuta pre nego što ga isečete.
j) Smanjite količinu kvasca ili ovih sastojaka za 1/4.
k) Nikada ne podmazujte posudu!
l) U testu dodajte kašiku glavičastog glutena.

Napomene: recepti pripremljeni pomoću



Ovaj simbol označava da se ovaj električni uređaj ne može odlagati zajedno sa kućnim otpadom. Kako bi spečili moguću štetu po ljudsko zdravlje i životnu sredinu prouzrokovanu od strane nekontrolisanog odlaganja otpada, molimo vas da ga pravilno reciklirate kako biste promovisali održivo korišćenje resursa materijala. Za povratak korišćenog uređaja molimo vas koristite sisteme za prikupljanje i otkupljanje ili kontaktirajte prodavnicu u kojoj ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki bezbednog recikliranja.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREĐAJA MOŽE BITI IZRAĐEN ZA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREĐAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.

SIGURNOSNE UPUTE

• Ovaj uređaj, mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili osobe sa nedostatkom znanja i iskustva, ako su pod nadzorom ili su im date upute u vezi sigurne uporabe uređaja i pod uvjetom da razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina i djeca ako nisu pod nadzorom.

• Uređaj i njegov kabel, čuvajte izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

• Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.

• Materijali za pakiranje (npr. najlonska vrećica) ne smiju dospjeti u ruke djeci.

• Ovaj uređaj se smije koristiti samo preko uzemljene utičnice montirane u skladu sa propisima. Osigurajte da je napon napajanja jednak naponu navedenom na tipskoj pločici.

• Da biste odspojili uređaj iz napajanja, osigurajte da uređaj bude u položaju isključeno, a zatim izvucite utikač iz utičnice.

• Kako bi se izbjegle opasnosti, popravak ovog električnog uređaja mora obaviti naš Odjel Službe za Korisnike. Postprodajne usluge korisnicima, u vašoj zemlji, pruža ovlašteni zastupnik Zilan Ev Aletleri.

• Oštećenja koja nastanu kada se uređaj koristi u druge svrhe van svrha navedenih u uputama za uporabu uređaja ili ako se zloupotrijebi, kao i ako nije popravljan od strane stručnih lica, nisu pokrivena garancijom.

• Kako biste izbjegli rizik od strujnog udara, uređaj nemojte čistiti vodom i ne uranjajte ga u vodu.

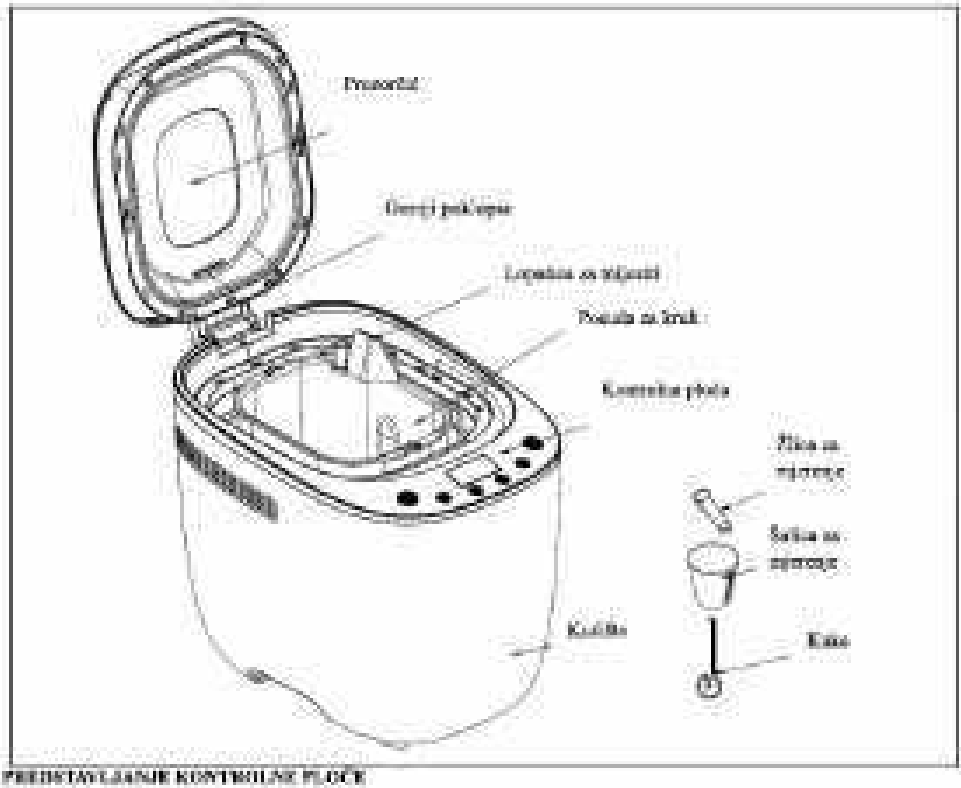
• Ako uređaj upadne u vodu, prije vađenja iz vode odspojite utikač iz utičnice za napajanje. Prije ponovne uporabe uređaja, trebao bi ga provjeriti stručnjak.

• Nikada nemojte koristiti u blizini vode (kada, umivaonik itd.). Ne ostavljajte izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo sa suhim rukama.

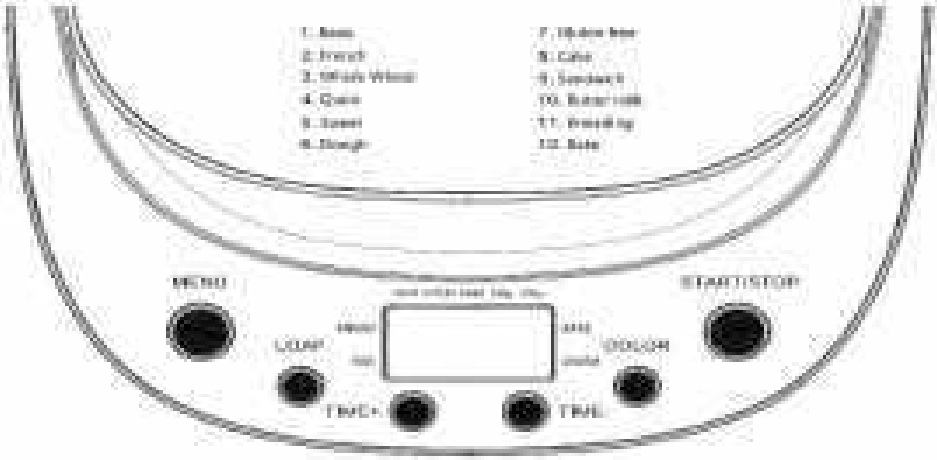
• Ovaj uređaj, je namijenjen za uporabu u kućanstvu i dolje navedenim sličnim mjestima: u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim

radnim okruženjima, seoskim kućama, hotelima, motelima ili drugim smještajnim objektima za uporabu od strane gostiju, u pansionima s noćenjem i doručkom.
• Ovaj uređaj nije prikladan za komercijalnu uporabu!
• Nemojte koristiti ovaj uređaj vani na otvorenom. Uvijek zaštitite uređaj od niskih temperatura, nule ili ispod nule.
• Bilo koji pribor koji Zilan Ev Aletleri ne preporučuju, nemojte koristiti. Oni mogu predstavljati opasnost za korisnika.
• **Oprez**: Svaki nemar, može dovesti do ozbiljnih tjelesnih ozljeda. U slučaju na primjer, pada uređaja na tvrdu površinu, uređaj se više ne smije koristiti. Oštećenja, čak i golim okom nevidljiva, mogu negativno utjecati na funkcionalnu sigurnost uređaja.
• Provjerite ima li ili nema neispravnih mjesta na uređaju, kabelu za napajanje ili produžnom kabelu, ako ima (uključujući i kabel za napajanje) nipošto ne puštajte u rad, neka se popravi od strane servisnog centra ili kvalificiranog stručnjaka ili se zamijeni.
• Tijekom uporabe uređaj ne ostavljajte bez nadzora. Uređaj i kabel za napajanje ne ostavljajte na ili blizu vrućih površina (na primjer vruće peći, sunčeva svjetlost), ne ostavljajte izložen otvorenom plamenu ili zapaljivim parama.
• Uređaj uvijek koristite na ravnoj i vodoravnoj površini.
• Kada uređaj ostaje duže vrijeme izvan uporabe, u slučaju bilo kakvog kvara, u slučaju opasnosti, uvijek izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
• Utikač nemojte vući mokrim rukama ili povlačeći za kabel. Uvijek izvlačite držeći sam utikač. Odspojite utikač iz utičnice za napajanje kada tijekom uporabe dođe do smetnji, prije čišćenja, prilikom premještanja uređaja i poslije uporabe. Kabel nemojte namotavati oko uređaja.
• Nemojte nikada nositi ili povlačiti uređaj držeći utikač jer postoji opasnost od kratkog spoja zbog pucanja kabela. Kabel za napajanje nemojte savijati, preklapati niti povlačiti preko oštrih rubova.
• Ako ima otvor za ventilaciju, nemojte ga pokrivati. U ventilacijske otvore nemojte prosipati prah ili sipati bilo kakvu tekućinu.
• U otvore uređaja nemojte stavljati prste ili druge predmete.
• U slučaju štete uzrokovane nepravilnom uporabom ili nepoštivanjem ovih uputa, ne preuzimamo nikakvu odgovornost.

UPOZNAJTE VAŠ PEKAČ KRUHA



PREDSTAVLJANJE KONTROLNE PLOČE



1. Osnovni, 2. Francuski, 3. Cijelo zrno, 4. Brzi, 5. Slatki, 6. Tijesto, 7. Bezglutenski, 8. Torta, 9. Sendvič, 10. Puterica, 11. Miješenje, 12. Pečenje

NAKON UKLJUČIVANJA

Čim se uređaj uključi u utičnicu, oglašava se zvučni signal i na zaslonu se nakon kratkog vremena pojavljuje "13:00". Dvije točke između "1" i "3" ne trepere stalno. Strujna pokazuje na 900g i **MEDIUM**. To je osnovna postavka.

START/STOP

Za pokretanje programa, jednom pritisnite tipku "START / STOP". Čuje se kratak zvučni signal i dvotočka na LCD zaslonu počinje trepkati te će program započeti.

Ni jedna druga tipka nije aktivna, osim tipke **START / STOP** nakon što program započne. To pomaže u sprječavanju nenamjernih prekida rada programa. Da biste zaustavili program, držite pritisnutu tipku **START / STOP** oko 2 sekunde, oglasit će se zvučni signal, radno svjetlo će se ugasiti, što znači da je program isključen.

Funkcija pauze -

PAUSE

Nakon uključivanja, da biste prekinuli program u bilo kojem trenutku, možete jednom pritisnuti tipku **START / STOP**, rad će biti pauziran, ali postavljanje ostaje memorirano i radno vrijeme će trepkati na LCD zaslonu. Pritisnite ponovo tipku **START / STOP** da nastavite program, ili se program sam nastavlja za 10 minuta bez pritiskanja tipke. **IZBORNIK**

Tipka izbornik se koristi za podešavanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku praćeno kratkim zvučnim signalom program će se mijenjati. Neprekidnim pritiskanjem tipke, 12 izbornika se ciklično prikazuju na LCD zaslonu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 izbornika objašnjene su u nastavku:

1. **Osnovni - Basic**: miješanje, dizanje i pečenje običnog kruha. Dodavanjem različitih sastojaka mijenja se okus.
2. **Francuski - French**: miješanje, dizanje i pečenje uz duže vrijeme dizanja. Kruh pečen po ovom programu obično ima hrskaviju koricu i jači okus.
3. **Cijela zrna - Whole wheat**: miješanje, dizanje i pečenje kruha od nemljevene pšenice. Ne preporučuje se upotreba funkcije odgode početka rada, jer to može proizvesti loše rezultate.
4. **Brzi - Quick**: miješanje, dizanje i pečenje vekne sa sodom ili praškom za pecivo. Kruh pečen po ovom programu obično je manji i ima gušću teksturu.
5. **Slatki - Sweet**: miješanje, dizanje i pečenje slatkog kruha. Možete dodavati sastojke radi okusa.
6. **Tijesto - Dough**: miješanje i dizanje, ali bez pečenja. Sklonite sirovo tijesto i uoblićite ga u role, podloge za pizu, kifle i slično.
7. **Bezglutenski - Gluten free**: miješanje, dizanje i pečenje bezglutenskog tijesta. Možete dodavati sastojke radi okusa.
8. **Torta- Cake**: miješanje, dizanje i pečenje. Nadziranje tijesta bez soda i praška za pecivo.
9. **Sendvič - Sandwich**: miješanje, dizanje i pečenje kruha male teksture sa finijskom koricom– idealan za pravljenje sendviča.
10. **Pusenica - Buttermilk**: za hljeb koji se pravi od putera i jogurta.
11. **Miješenje - Kneading**: miješanje tijesta.
12. **Pečenje - Bake**: samo pečenje, bez miješanja i dizanja. Koristi se i za produženo vrijeme pečenja na određenim ručnim postavkama.

BOJA - COLOR

Pritiskom na tipku COLOR možete birati opcije: SVIJETLA, SREDNJA ili TAMNA boja kore. Pritisnite ovu tipku za odabir željene boje. Ovu tipku nije moguće koristiti za programe Tijesto i Miješanje.

VELIČINA ŠTRUCE

Pritisnite ovu tipku za odabir veličine štruce kruha. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može varirati ovisno o veličini štruce. Ova tipka se ne može koristiti za programe Brzo, Tijesto, Torta, Miješanje i Pečenje.

Funkcija odgode početka rada - DELAY function

Obično ne želite sobrati da uključite uređaj, podesite vrijeme odgode pomoću ove tipke.

Prije nego što pritisnete tipku TIME, odredite kada želite da kruh bude spreman. Imajte na umu da vrijeme odgode uključuje i vrijeme pečenja vašeg izabranog programa. Drugim riječima, po završetku funkcije odgode, može se servirati vrući kruh.

CRO/BIH

Prvo biste odabrati program i težinu kruha, te zatim svakim pritiskom na tipku "TIME" produžavate vrijeme odgode za 10 minuta. Maksimalno vrijeme odgode je 13 sati.

Primjer: Sada je 20:50, te biste željeli pečen kruh u 7:00 ujutru sljedećeg dana- to jest za 10 sati i 10 minuta. Isprobrite program za peku i veličinu štruce, te zatim pritiskajte "+" tipku da biste dodavali vrijeme sve dok se na LCD zaslonu ne pojavi 10:10.

Nakon toga pritisnite tipku **STOP/START**, time aktivirate program odgode. Točka na LCD zaslonu bljeska, a odbrojavanje na LCD zaslonu vam pokazuje preostalo vrijeme. Svježi kruh će biti spreman za vas u 7:00 ujutro. Ako ne želite izvadit kruh odmah, počinje funkcija održavanja topline u trajanju od 60 minuta.

Napomena: 1. Ova tipka se ne može koristiti kod programa Pečenje.

2. Nemojte koristiti funkciju odgode za laka kvarljiva sastojke poput jaja, mlječnog mlijeka, voća, luka i dr.

ODRŽAVANJE TOPLINE - KEEP WARM

Kruh se može automatski održavati toplim 60 minuta nakon pečenja. Ako želite izvadit kruh, isključite program tipkom START / STOP.

MEMORIJA

Ako se napajanje prekine tijekom procesa pečenja kruha, proces pravljenja kruha će se automatski nastaviti nakon 10 minuta, čak i bez pritiska tipke START / STOP, ukoliko vrijeme prekida traje duže od 10 minuta, memorija ne može biti zadržana i uređaj za pečenje kruha se mora ponovno pokrenuti. Ako je tijesto još uvijek u fazi miješenja kada je napajanje prekinuta, možete pritisnuti tipku **„START/ STOP"** da biste nastavili program od početka.

SOBNA TEMPERATURA - ROOM TEMPERATURE

Uređaj može sobna da radi u širokom temperaturnom rasponu, ali može postojati razlika u veličini štruce između vrlo toplih i vrlo hladnih soba. Preporučamo sobnu temperaturu u rasponu između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA ZASLONU

1. Ako se na zaslonu prikazuje „H HH" nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka (popraćeno sa 5 zvučnih signala). Tada se program mora zaustaviti. Otvorite poklopac i pustite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na zaslonu prikazuje „L LL", nakon pritiska tipke START / STOP (osim programa BAKE - Pečenje), znači da je temperatura u unutrašnjosti preniska (popraćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na tipku START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se ohladi 10 do 20 minuta da se vrati na sobnu temperaturu.
3. Ako se na zaslonu prikazuje „E rr" nakon što ste pritisnuli tipku START / STOP, senzor temperature je diskonektovan i molimo vas da ostavljeni servisni pregled uređaj.

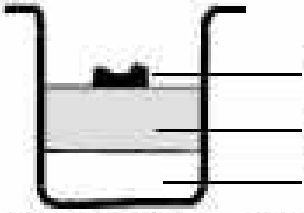
PRVA UPORABA

1. Provjerite jesu li svi dijelovi i dodaci potpuni i bez oštećenja.
2. Očistite sve dijelove u skladu sa dijelom uputa "Čišćenje i održavanje"
3. Postavite uređaj na funkciju pečenja i ostavite ga da radi prazan oko 10 minuta. Nakon što se uređaj ohladi, ponovo ga očistite.
4. Dobro osušite i sastavite sve dijelove i uređaj je spreman za uporabu.

UPORABA PEKAČA KRUHA

1. Stavite posudu za kruh u njen položaj, okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne čuje klik za pravi položaj. Fiksirajte lopaticu za miješanje na osovinu. Preporučljivo je da prije postavljanja lopatice za miješanje pepunite rupe margarinom otpornim na toplinu i time spriječavate ljepljenje tijesta za lopaticu i olakšavate vađenje lopatice iz kruha.
2. Stavite sastojke u posudu za kruh. Molimo da se pridržavate redoslijeda koji je naveden u receptu. Obično treba prva staviti vodu ili tekućinu, zatim dodati šećer, sol i brašno, a kvasac ili prašak za pecivo uvijek dodajte kao zadnji sastojak.

Napomena: maksimalna količina brašna i kvasca koristiti u skladu sa receptom.



NAPOMENA: Maksimalne količine brašna, šećera kvasca su 490g, odnosno šp. 5. Napravite prstima malu rupu na jednoj strani brašna. Stavite kvasac u rupu, vodite računa da tekući sastojci ili sol ne dođu u dodir sa kvascem. Polako zatvorite poklopac. 4. Pažljivo zatvorite poklopac i uključite uređaj u utičnicu.
5. Pritisnite tipku izbornika **MENU** dok ne odaberete željeni program.
6. Pritisnite tipku za boju **COLOR** radi odabira boje kore kruha.
7. Pritisnite tipku za veličinu štruce **LOAF SIZE** radi odabira željene veličine štruce kruha. 8. Postavite odgodu početka rada pritiskom na tipku za vrijeme **TIME**. Preskočite ovo, ukoliko želite da uređaj odmah počne sa radom.
9. Pritisnite tipku **START/ STOP** da započne rad uređaja i lampica za rad se uključuje. 10. Za Osnovni, Francuski, Cijelo zrno, Slatki, Brzopusmeni, Sendvič i Mlatac program, tijekom rada oglasit će se 10 zvučnih signala. Time se od vas zahtijeva da dodate sastojke. Otvorite poklopac i stavite sastojke unutra. Moguće je da će para tijekom pečenja izlaziti kroz proreze za ventilaciju na poklopcu. To je normalno.
11. Po završetku procesa rada oglasiće se 10 zvučnih signala i lampica za rad će se isključiti. Možete otkazati tipku **START/STOP** pritiskom otprilike 2 sekunde da biste zaustavili proces i izvadili kruh. Otvorite poklopac koristeći kuhinjske rukavice, čvrsto uhvatite ručice posude za kruh. Okrenite posudu u smjeru suprotnom od
kretanja kazaljke na satu i lagano povucite posudu naviše i izvadite je iz uređaja.
12. Za odvajanje kruha od strane posude za kruh koristite nelepljivu lopaticu. **OPREZ: Posuda za kruh i kruh mogu biti vrlo vrući! Uvijek nakupite pažljivo i koristite rukavice.**
13. Posudu za kruh preokrenite na čistu radnu površinu i lagano je protresite da
bi kruh ispao na rešetku.
14. Izvadite kruh pažljivo iz posude i sačekajte da se ohladi 20 minuta prije rezanja.
15. Ako ste vam prekinuli ili na kraju rada niste pritisnuli tipku START / STOP, kruh će se automatski zagrijavati 1 sat, a ako želite izvaditi kruh, isključite program pritiskom na tipku START/STOP.
16. Kada uređaj nije u uporabi ili nakon što završi sa radom, isključite kabel za napajanje.
OPREZ: Prije rezanja štruce, uporabite kuhinjsku lopaticu za miješanje kojoj je sakriveno oštrica štruce. Nikada nemojte rukom uklanjati lopaticu za miješanje nakon što je štruca ispečena.

SPECIJALNI UVOD

Za brzi kruh:

Brzi kruh se sprema s praškom za pecivo i sodom koji se aktiviraju vlagom i toplinom. Za savršeni brzi kruh predlažemo da se sve tekućine stave na dno posude za kruh, a suhi sastojci na vrh. Tijekom početnog miješanja, tijesto i suhi sastojci mogu se nakupiti u kutovima posude i možda je potrebno pomoći uređaju u miješanju, kako se ne bi stvarale grudice brašna. U takvim slučajevima, koristite gumenu lopaticu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite uređaj iz utičnice i dopustite da se ohladi prije čišćenja.
1. **Posuda za kruh:** Obrišite vlažnom krpom unutrašnju i vanjsku stranu posude. Kako ne biste oštetili zaštitni premaz, nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva. Posuda mora biti sasvim suha prije postavljanja.

7. **Lopatica za miješanje:** Uvolikoje je teško pomjeriti lopaticu za miješanje sa
osovine, napunite posudu toplom vodom i ostavite da odstoji oko 30 minuta. Poslije toga će biti lako skloniti lopaticu za miješanje i možete je oprati. Obložite lopaticu vlažnom kremom. Ivajte na umu da se posuda za kruh, lopatica za miješanje i posuda za sastojke mogu prati u perilici posuda.

8. **Poklopac i promotlić:** Poklopac možete izvaditi i ovaj dio očistiti vlažnom krpom.

9. **Kućište:** Vanjsku površinu kućišta nježno obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili visoki sjaj površine. Nikada nemojte uranjati kućište u vodu da biste ga očistili.

10. Prije nego pohranite pekač kruha, provjerite da li je potpuno ohlađen, čist i suvo. Stavite kućište i lopaticu za miješanje u posudu za kruh i zatvorite poklopac.

UVOD U SASTOJKE KRUHA

1. **Kruhno brašno**

Kruhno brašno sadrži visok udio glutena (tako da se može nazvati i visoko glutensko brašno koje sadrži puno proteina). Ima dobru elastičnost i nakon podizanja, kruh može zadržati svoju veličinu. Kako je sadržaj glutena veći nego u običnom brašnu, koristi se za proizvodnju kruha velikih dimenzija sa puno vlakana. Kruhno brašno je najvažniji sastojak u proizvodnji kruha.

2. **Obično brašno**

Brašno koje ne sadrži prašak za pecivo, primjenjuje se za izradu ekspresnog kruha.

3. **Pšenične mekinje od cijelog zrna**

Pšenične mekinje od cijelog zrna je cijela zrna. Sadrži pšeničnu ovojnicu i gluten.

Pšenične mekinje od cijelog zrna je teže i neranjivije od običnog brašna. Kruh spravljen od pšeničnog brašna i cijelog zrna je obično mali. Mnogi recepti kombiniraju brašno od cijelog zrna i kruhno brašno kako bi postigli najbolji rezultat.

4. **Crna pšenične brašno**

Crna pšenična brašna, također zvana "gruba brašna", je vrsta visoke vlaknastog brašna i ključna je brašnu od cijelog zrna pšenice. Da bi se postigla veća količina nasipa dizanja, ona se mora koristiti u kombinaciji sa velikom količinom kruhnog brašna.

5. **Samopodižuće brašno**

Vrsta brašna koje sadrži prašak za pecivo i ima specijalnu namjenu u pravljenju torti.

6. **Kukuruzno i zobeno brašno**

Kukuruzno brašno i zobena brašna su brašna od cijelog zrna kukuruza i zobi. Oni su dodatni sastojci u pripremanju grubog kruha i koriste se za pojačavanje okusa i teksture hljeba.

7. **Šećer**

Šećer je važan sastojak koji povećava crveni okus i boju kruha. Također se smatra neophodnim za kvasac. Uglavnom se koristi bijeli šećer, smeđi šećer, šećer u prahu ili pamučni šećer mogu se dodati, ukoliko je to potrebno.

8. **Kvasac**

Nakon procesa vrenja, kvasac stvara ugljični dioksid. Ugljični dioksid što i omekšava kruh. Za brzo vrenje kvasca i stvaranje ugljičnog dioksida neophodni su šećer i brašno.

1 žličica suhog kvasca =3/4 žličice instant kvasca

2 ½ žličice suhog kvasca =1 žličica instant kvasca

3 žličice suhog kvasca =1.5 žličica instant kvasca

Kvasac morate čuvati u hladnjaku, jer se gljivice u njemu ubijaju na visokoj temperaturi. Prije upotrebe provjerite datum proizvodnje i vijek trajanja vašeg kvasca. Vratite kvasac u hladnjak što je prije moguće nakon svake upotrebe. Loše dizanje kruha se obično dešava zbog lošeg kvasca.

Na dolje opisan način možete provjeriti da li je vaš kvasac svjež i aktivan.

(1) Sipajte 1/2 šalice tople vode (45-50°C) u šalicu za miješanje

(2) Stavite 1 žličicu bijelog šećera u šalicu i promiješajte, a zatim dodajte 2 žličice kvasca preko vode.

(3) Stavite šalicu za miješanje na toplo mjesto otprilike 10 minuta, ne miješajte vodu.

(4) Pjena će se podići do vrha čaše. Ukoliko se to ne desi, kvasac nije dobar ili nije aktivan.

9. **Sol**
Sol je nužna za poboljšanje okusa kruha i kore kruha. Međutim, sol može također spriječiti rast kvasca. Nikad ne koristite previše soli u receptu. Kruh je vrlo ako nema soli.
10. **Jaja**
Jaja poboljšavaju teksturu kruha, čine ga mekšim i vlažnim. Jaja se mogu koristiti
bez ljuske i dobro se promiješati.
11. **Mast, maslac i biljno ulje**
Mast čini kruh mekšim i produljuje mu vijek trajanja. Maslac treba otopiti ili ukloniti
prije uporabe.
12. **Prašak za pecivo**
Prašak za pecivo se koristi za podizanje kruha i tort. Kjemu ne treba vrijeme za
podizanje i može proizvesti zrak, a zrak mehaničkim principom formira mjehuriće za smekšavanje teksture kruha.
13. **Soda**
Ona je slična prašku za pecivo. Može se koristiti i u kombinaciji sa praškom za pecivo. 14. **Voda i druge tekućine**
Voda je ostavni sastojak u proizvodnji kruha. Temperatura vode između 20°C i 25°C je najbolja za
operaciju. Voda se može zamijeniti svježim mlijekom ili vodom pomiješanom sa 7% mlijeka u prahu, što poboljšava okus kruha i boju kore kruha. U nekim receptima
je potreban sok u cilju poboljšavanja okusa kruha, npr. jabučni sok, narančin sok, sok limuna i slično.

MJERENJE SASTOJAKA

Jedan od važnih koraka za spravljanje dobrog kruha je odgovarajuća količina sastojaka.
Uvijek koristite mjerne šalice ili mjerne žlice kako biste dobili točnu količinu, kako biste izbjegli loše rezultate u pripremi kruha.
1. **Mjerenje tekućih sastojaka**
Vodu, svježe mlijeko, ili osušeno mlijeko u prahu treba mjeriti mjernim šalicama. Sljedeći vodoravno, provjerite razinu mjerne šalice. Kada mjerite ulje ili druge sastojke,
zatijeva obavite mjernu šalicu od drugih sastojaka.
2. **Mjerenje suhih sastojaka**
Mjerenje suhih sastojaka se mora uraditi tako što ćete lagano ubaciti sastojke u mjernu šalicu, a kada je sasvim napunite, nožem poravnajte sastojak. Veća količina suhog sastojka može utjecati na krajnji rezultat recepta. Prilikom mjerenja malih količina suhih sastojaka mora se koristiti mjerna žlica. Prilikom mjerenja, površinu u žlici morate izravnjati, ne smije biti nagomilana, jer ova mala razlika može pokvariti razmjeru recepta.
3. **Redoslijed dodavanja**
Redoslijed dodavanja sastojaka bi se trebalo pridržavati i apsolutno, redoslijed je sljedeći: tekućina, jaja, sol, mlijeko u prahu itd. Prilikom dodavanja sastojaka, bitno je da se trebaju biti potpuno namašena tekućinom. Kvasac treba stavljati samo na suho brašno. Kvasac ne smije dodirivati sol. Kada funkciju soljenja koristite za duže vremensko razdoblje, nikada
ne dodajte kvarljive sastojke poput jaja i vrha.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

	Problem	Uzrok	Rješenje
Pitanja & Odgovori u vezi sa pokaźnim bljeha	Ima veliki ili odbijeni na peleti ili se ventilacioni otvori	Kontrola se kreće na odbijeni na peleti ili na zapušeni otvori ponude	Isključite uređaj te očistite i očistite vanjski otvori ponude ili odbijeni na peleti
	Kada se ugasi je prekid, a na ekranu je kôd	Kvar senzora prolaza u ponudi, nakon peleti i zagrijevanja	Izvadite kvar iz ponude na peleti prije nego što se faza je zagrijevanja završi
	Nakon je uključi kvar iz ponude na peleti	Ima dosta je odjeljenje za kapacitet za očistiti	Očistite kapacitet za očistiti i ovaj kako peleti. Ako je potrebno, napustite ponuda na peleti i opširno kako peleti. Ako je potrebno, napustite ponuda na peleti i opširno kako peleti.
	Nestaje se se isključi ili kvar nije dobro upaljen	Pogrešno podešen program	Provjerite odabrani odjeljak i odaberite podešavanje
		Tipka START/STOP je pritisnuta za vrijeme rada uređaja	Nemojte koristiti uređaj i napustite proces pranja
		Prekopac se otvorio nakon što pun dok je uređaj radio	Nikada ne otvarajte poklopac. Sačekajte kad je se ponovno zbog dodavanja sastojaka. Pobrinite se da dobro zatvorite poklopac nakon otvaranja
		Dodali ste dugaj sastojak nakon što je uređaj radio	Nemojte koristiti uređaj i napustite proces pranja
		Ručno je isključeno napajanje je kvarovno	Provjerite je li napajanje ne isključeno električnom strujom ili kvarom. Izvucite ponudu na peleti i provjerite da li se napajanje obnovi. Ako to nije slučaj, pokušajte uređaj koristiti na drugoj utičnici
	Uređaj se pokreće sa radom. Na zaslonu se prikazuje H202	Uređaj je i dalje vrući nakon prijethodnog procesa pečenja	Izvadite odjeljak za odjeljak, izvadite ponudu na peleti i ostavite je da se hladi na sobnoj temperaturi, a zatim ujutro uređaj a uređaju i pokušajte ga ponovo upotrijebiti.
Greške u rezultatu	Kvar se dala previše brzo	Previše kvarca, previše kvara, nedovoljno soli	a/b
		Ili nedovoljno ili ovih sastojaka	
	Kvar se sapire se dala ili se nedovoljno dala	Nema sapire kvarca ili je ima premalo	a/b
		Start ili sapire kvarca	a
		Odabrana je pogrešna sapira	a
		Kvarac je dobar i dobit ću odabirom	a
		Pogrešan tip kvarca ili sapire kvara	a
		Previše ili nedovoljno odabrano	a/b/g
		Nedovoljno kvara	a/b
	Ujutro se dala previše i sapire se pečio ponude za peleti	Ako je vrata previše mala, kvarac vrlo fermentira.	f
		Previše ujutro vrata za fermentaciju kvarca	a
	Kvar se upalio u sredini	Kvarčica tijesta je vrata od ponude i kvar se upalio sapire	aT
		Fermentacija je potrebna ili previše zbog prekomjerne temperature vode ili odjeljka za peleti ili prepečenje vlažnosti	a/b/t

Tijela, predmeti i materijali	Potrebi: Sredstva za održavanje tekućina	a/b/g
	Održavanje kvasca i/i bolesti	a/b
	Potrebi vode, neprijatnog mirisa ili osjećaj od umjetnih materijala	h
	Stanje ili umjetni bolesti, teške tekućine (ovo da se tijekom prolaska ljeta i drugim jakim prijetnje)	e
	Nema soli ili je održavanje bolesti	
	Potrebi tekućina	
Kruh, ulje ispušten i umrlost	Potrebi ili održavanje tekućina	a/b/g
	Potrebi vlažnosti	h
	Rizični za vlažnim materijalom, koji bi je jogurt	g
Otvorena ili gruba struktura ili potrebi ruke	Potrebi vode	a
	Nema soli	b
	Velika vlažnost, prirodna voda	b/i
	Potrebi tekućina	c
Nepotrebni sprječja, glijivanog bolesti	Kruh je prevelik za pamuk	a/f
	Potrebi bolesti, nemoćne bijelog bolesti	f
	Potrebi kvasca ili održavanja soli	a/b
	Potrebi bolesti	a/b
	Slabi nastupi potrebi bolesti	b
Kruhke za nastavu ili kruha gradice s mrvicu	Kruh nije dovoljno skladan (jal nerijek kruh pari)	j
Nedostaje bolesti na kori kruha	Bolesti po stvaranju povrede za potrebe nije dobro omogućeno	g/i

a) Potrebno dodjenite sastojke.
b) Prilagodite količine sastojaka i provjerite da li su dodani svi sastojci.
c) Kontrolu drugi tekućine: Ji je odlučite da se kruh ne sruši prepoznati. Dodajte sastojke navedene u receptu prema redoslijedu, započnite uvijek sa suhim sastojcima i završite tekućinama kvasac ili sode kvasac, ovisno o receptu da kvasac i tekućina dođu u izravni kontakt.
d) Kontrolu sastojci mjesta i pravilno skladištenje sastojaka.
e) Smanjite dozirni količinu sastojaka, ne upotrebljavajte više od navedene količine brašna. Ove sastojke smanjite za 1/3.
f) Koncipiju količinu tekućine. Ukoliko se koristite sastojci koji sadrže vodu, dana tekućina koja se dodaje mora se pravilno smanjiti.
g) U slučaju visokog sadržaja ulja/masti 1,2 l/jer vode je smjesa.
h) U slučaju kopljog sadržaja vode koristite količinu tekućine. Količine hladne tekućine.
i) Izvadite kruh iz posude odmah nakon pečenja i pazite ga da se kruh ne sruši na rešetki najmanje 10 minuta prije nego ga isjeckate.
j) Smanjite količinu kvasca ili soli sastojaka za 1/4.
k) Nikada ne podmazujte posudu!
l) U tijesta dodajte sušeno pasuljevog glutena.

Uvoznik:
ZEP d.o.o. Industrijska cesta 5, 31000 Sarajevo-BH
Tel: +387 33 2668 268
Dogbuk d.o.o. M Spahe 18/M, 72264 Kasal Travnik-OH
Tel: +387 62 488 270

Zaštita okoliša i recikliranje

Ovaj uređaj označen je sa simbolom EU koji označava da se uređaj odlagati zajedno s drugim kućnim otpadom na kraju njegovog vijeka trajanja. Kako bi se izbjegle moguće štetne po okoliš ili ljudsko zdravlje, od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno recikliranje omogućit će održivo ponovno korištenje materijalnih resursa. Da biste odložili svoj uređaj na ispravan način, molimo Vas da koristite sustave povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaonici u kojoj ste kupili uređaj. On može vas preuzeti ovaj proizvod za ekološki siguran recikliranje.

Odgovornost: Uvoznik ne snosi nikakvu odgovornost za štetu nastalu uporabom ovog proizvoda, nepravilnom uporabom ili uporabom suprotnom uputama.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA.

• To urządzenie może być również używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem osob dorosłych lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia tak aby zrozumieć związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci,które mają mniej niż 8 lat i nie są pod opieką lub nadzorem dorosłych.
• Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
• Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
• Materiał opakowania (np. nylonowa torba) nie może wpaść w ręce dzieci.
• To urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie z prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
• Aby odłączyć urządzenie, sprawdź, czy jest w pozycji wyłączonej, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
• Aby uniknąć zagrożeń, to urządzenie elektryczne musi zostać naprawione przez nasz Dział Obsługi Klienta. Usługi posprzedażowe są świadczone przez autoryzowanego sprzedawcę Zilan Ev Aletleri w Twoim kraju.
• Uszkodzenia powstałe, gdy urządzenie jest używane do celów innych niż określone w instrukcji lub gdy nie jest naprawiane przez fachowców, nie są objęte gwarancją.
• Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy czyścić urządzenia wodą i nie zanurzać go w wodzie.

• Jeśli urządzenie wpadło do wody, przed wyjęciem go z wody należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka elektrycznego. Przed ponownym użyciem urządzenie powinno zostać sprawdzone przez specjalistę.
• Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wanny, umywalki itp.). Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko suchymi rękami.
• To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach lub innych profesjonalnych miejscach, gospodarstwach wiejskich, do użytku przez klientów w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych, hostelach nocleg ze śniadaniem.
• To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego!
• Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz. Należy zawsze chronić urządnie przed zerowymi lub ujemnymi temperaturami.
• Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez Zilan Ev Aletleri. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika.
• **UWAGA:** Każde zaniedbanie może skutkować poważnymi obrażeniami. Jeśli urządzenie zostało upuszczone, na przykład na twardą powierzchnię, nie wolno go dalej używać. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia.
• Sprawdź urządzenie, przewód zasilający lub przedłużacz pod kątem wadliwych miejsc, jeśli tak, nigdy nie używaj (łącznie z kablem zasilającym), zleć naprawę lub wymianę w centrum serwisowym lub wykwalifikowanym specjalistom.
• Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Nie umieszczaj urządzenia i przewodu zasilającego na lub w pobliżu gorących powierzchni (np. gorących pieców, światła słonecznego), nie wystawiaj ich na działanie otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
• Zawsze używaj urządzenia na równej i poziomej powierzchni.
• Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, w przypadku awarii, w przypadku niebezpieczeństwa należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

• Nie ciągnij wtyczki za przewód lub mokrymi rękami. Zawsze ciągnij, trzymając za wtyczkę. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego w przypadku zakłóceń podczas użytkowania, przed czyszczeniem, przenoszeniem urządzenia i po użyciu. Nie owijaj kabla wokół urządzenia.

• Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając za wtyczkę, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu przerwania kabla. Nie zginaj, nie ściskaj ani nie ciągnij przewodu zasilającego po ostrych krawędziach.

• Jeśli jest otwór wentylacyjny, nie zakrywaj go. Nie wlewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.

• Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otworów urządzenia.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprzestrzeganiem tych instrukcji.

POZNAJ SWOJĄ MASZYNĘ DO CHLEBA



WPROWADZENIE DO PANELU STEROWANIA

PO OTWARCIU

Gdy tylko maszyna do chleba zostanie podłączona do zasilania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a po chwili na ekranie pojawi się tekst „3:10". Jednak dwukropki między „3" i „10" nie świecą się w sposób ciągły. Jarzeniówka wskazuje 900g i **ŚREDNI**. To jest ustawienie domyślne.

START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)

Ten przycisk służy do uruchamiania i zatrzymywania wybranego programu pieczenia chleba.
Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i zaczną świecić dwie kropki na wyświetlaczu LCD, włączy się lampka robocza i uruchomi się program. Po uruchomieniu programu wszystkie inne przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisków **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**. Ta funkcja ma zapobiegać niepożądanym przerwom w działaniu programu. Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)** przez około 2 sekundy, usłyszysz sygnał dźwiękowy, lampka trybu pracy zgaśnie. Oznacza to, że program został zamknięty.

Funkcja ZATRZYMYWANIA

Po rozpoczęciu procesu można go zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając raz przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**. W takim przypadku praca zostanie zatrzymana, ale ustawienia zostaną zapamiętane, a czas działania zostanie wyświetlony na wyświetlaczu LCD. Aby kontynuować program, w ciągu 10 minut, naciśnij ponownie przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, bez dotykania żadnego innego przycisku.

MENU:

Menu służy do wyboru różnych programów. Po każdym naciśnięciu menu (z krótkim sygnałem dźwiękowym) program się zmieni. Naciskaj przycisk w sposób ciągły, kolejno na ekranie LCD zostaną wyświetlanych 12 menu. Wybierz żądany program. Funkcje 12 menu są opisane poniżej.

1. **Program podstawowy**: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie zwykłego chleba. Możesz dodać inne składniki, aby wzmocnić smak.
2. **Program francuski**: ugniatanie i pieczenie chleba o dłuższym czasie wyrastania. Chleb wypiekany z tego menu jest ogólnie bardziej chrupiący i ma lekką konsystencję.
3. **Pełnoziarnisty**: ugniatanie i wyrastanie oraz pieczenie chleba pełnoziarnistego. Nie zaleca się używania funkcji opóźnienia w tym programie, ponieważ może to zamak.ić wynik.
4. **Szybki**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba w krótszym czasie niż w programie podstawowym. Jednak chleb wypiekany w tym ustawieniu programowym jest na ogół mniejszy i gęstszy.
5. **Program Deserowy**: wyrabianie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba. Możesz dodać inne składniki, aby wzmocnić smak.
6. **Ciasto na chleb**: ugniatanie i wyrastanie bez pieczenia. Możesz wyjąć ciasto i wykorzystać je do wypieku swojego chleba, pizzy i chleba na parze.
7. **Bezglutenowe**: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba bezglutenowego. Możesz również dodać inne składniki, aby wzmocnić smak.
8. **Ciasto**: Chleb zagniatanie jest z solą oczyszczoną lub proszkiem do pieczenia, następnie już wyrobiony zostaje upieczony.
9. **Kanapka**: Ugniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba na kanapki. Pieczenie lekkiego i cienkiego chleba.
10. **Maślanka**: Do wypiekania chleba na maślance.
11. **Zagniatanie**: Zagniatanie mąki.
12. **Pieczenie**: Pieczenie bez wyrabiania i pieczenia. Może być również używany do wydłużenia czasu ugniatania przy wybranych ustawieniach.

KOLOR

Za pomocą tego przycisku możesz wybrać kolor skorki **JASNY**, **ŚREDNI** lub **CIEMNY**. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać żądany kolor. Tego przycisku nie można używać w programach do wyrabiania ciasta i zagniatania ciasta.

BOCHENEK CHLEBA

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rozmiar bochenka chleba. Należy pamiętać, że całkowity czas przetwarzania może się różnić w zależności od wielkości bochenka. Tego przycisku nie można używać w programach Szybki, Ciasto na chleb, Ciasto, Wyrastanie i Pieczenie.

Funkcja OPÓŹNIENIA

Jeśli nie chcesz, aby urządzenie uruchomiło się natychmiast, możesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas opóźnienia.

Naciskając przycisk **TIME (CZAS)**, musisz wybrać, jak długo chleb będzie gotowy. Należy pamiętać, że czas opóźnienia obejmuje również czas gotowania programu. Oznacza to, że po upływie czasu opóźnienia gorący chleb będzie gotowy do podania. Najpierw należy wybrać program i poziom zagęszczania, następnie czas opóźnienia można zwiększyć, naciskając przycisk **TIME (CZAS)**, 10 minut na każde naciśnięcie. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.

Przykład: Jeśli teraz jest 20:30, powiedzmy, że chcesz, aby chleb był gotowy o 7:00 następnego ranka, czyli w ciągu 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, wybierz kolor, rozmiar bochenka i zwiększ czas naciskając „+" do 10:30 na ekranie LCD. Następnie naciśnij przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, aby aktywować ten program opóźnienia. Pozostały czas można zobaczyć w podświetlanych kropkach na ekranie LCD. Twój świeży chleb będzie gotowy o 7:00 rano, jeśli nie chcesz od razu wyciągać chleba, rozważ ok. 1-godzinny okres utrzymywania ciepła.

Uwaga: 1. Ten przycisk nie może być używany w programie Placenta.

2. Do opóźnionego gotowania nie używaj łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula.

UTRZYMANIE CIEPŁA:

Chleb może być automatycznie utrzymywany w cieple przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, możesz zamknąć ten program przyciskiem **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**.

PAMIĘĆ

Jeśli zasilanie zostanie wyłączone na 10 minut lub mniej podczas pieczenia chleba, pieczenie chleba zostanie automatycznie wznowione bez naciskania przycisku **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**. Jeśli czas wyłączenia przekroczy 10 minut, pamięć nie zostanie zachowana i proces wypieku chleba musi zostać wznowiony, ale jeśli ciasto nie przeszło etapu wyrabiania w momencie odcięcia zasilania, można kontynuować program naciskając przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**.

ŚRODOWISKO

Maszyna może działać dobrze w różnych temperaturach, ale mogą wystąpić różnice w rozmiarach bochenków w bardzo gorącym lub bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła od 15 °C do 34 °C.

EKRAN OSTRZEGAWCZY:

1. Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się „H HH" (5 sygnałów dźwiękowych), temperatura wewnętrzna urządzenia jest nadal zbyt wysoka. W takim przypadku program musi zostać zatrzymany. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10 do 20 minut.
2. Jeśli po naciśnięciu przycisku **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)** na wyświetlaczu pojawi się „L LL" (z wyjątkiem programu PIECZENIE), oznacza to, że temperatura rośnia jest zbyt niska (z 5 sygnałami dźwiękowymi). Naciśnij przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, aby zatrzymać dźwięk, otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10 do 20 minut, aby powrócić do temperatury pokojowej.
3. Jeżeli po naciśnięciu przycisku **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)** na wyświetlaczu pojawi się „E rr", czujnik temperatury jest odłączony. Należy zlecić sprawdzenie czujnika wykwalifikowanemu profesjonaliście.

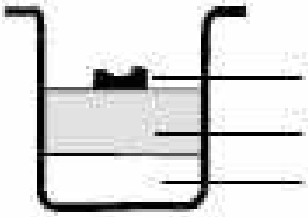
Pierwsze użycie

1. Proszę sprawdzić, czy wszystkie części i narzędzia maszyny są kompletne i nieuszkodzone.
2. Należy wyczyścić wszystkie części zgodnie z sekcją „Czyszczenie i konserwacja" poniżej.
3. Ustaw urządzenie do pieczenia w trybie pieczenia i włącz je puste przez około 10 minut. Po ostygnięciu wyczyść urządzenie ponownie.
4. Należy wysuszyć i całkowicie zmontować wszystkie części, dzięki czemu urządzenie będzie gotowe do użycia.

Jak zrobić chleb

1. Włóż formę do pieczenia chleba i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się we właściwej pozycji. Przymocuj końcówkę do wyrabiania do górnej części wrzeciona. Zaleca się przed włożeniem ugniatarzy wypełnić otwory tłuszczem roślinnym, aby ciasto nie przywierało do dna pojemnika i końcówki do wyrabiania można było łatwo wyjąć z chleba.
2. Umieść składniki w misce na chleb. Proszę postępować zgodnie z kolejnością podaną w przepisie. Zazwyczaj najpierw dodaje się wodę lub płyn, potem cukier, sól i mąkę, zawsze na końcu dodajemy drożdże lub proszek do pieczenia.

Uwaga: Maksymalna ilość mąki i drożdży, jaką można użyć, jest określona w przepisach.



UWAGA: Maksymalna ilość mąki i drożdży, jaką można użyć, jest określona w przepisie. 5. Zrób palcem małe wgłębienie po jednej stronie mąki. Dodaj drożdże do tego wgłębienia.
Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z płynnymi składnikami lub solą.
4. Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz przewód zasilający.
5. Naciskaj przycisk **Menu (Menu)**, aż zostanie wybrany żądany program.
6. Naciśnij przycisk **COLOUR (KOLOR)**, aby wybrać żądany kolor skórki.
7. Naciśnij przycisk **LOAF (BOCHENEK)**, aby wybrać żądany rozmiar bochenka.
8. Ustaw czas oddzielnie, naciskając przycisk **TIME(CZAS)**. Jeśli chcesz, aby maszyna do chleba rozpoczynała zacząła działać, możesz pominąć ten krok.
9. Naciśnij przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, aby rozpocząć. Światło trybu pracy będzie się świecić.
10. W przypadku programów Podstawowy, Francuski, Pełnoziarnisty, Program Deserowy, Bezglutenowy, Kanapkowy i Program Mieszanka usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych. Ma to przypomnić o dodaniu składników. Otwórz pokrywę urządzenia i włóż składniki. Podczas pieczenia z kratek na pokrywie może wydobywać się para. To normalne.
11. Po zakończeniu procesu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, a światło trybu pracy zgaśnie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, przez około 2 sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i mocno trzymaj uchwyt pokrywy za pomocą rękawic kuchennych. Obróć pojemnik na chleb w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i delikatnie wyciągnij pojemnik z urządzenia.
12. Użyj nieprzywierającej szpatułki, aby poluzować brzegi chleba.
Uwaga: Forma do chleba i chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze należy obchodzić się ostrożnie i używać rękawic kuchennych.
13. Odwróć blachę do pieczenia do góry nogami na czystej powierzchni do gotowania i delikatnie potrząsaj, aż chleb spadnie na blachę.
14. Ostrożnie wyjmij chleb z pojemnika i pozwól mu ostygnąć przez około 20 minut przed pokrojeniem.
15. Jeśli jesteś poza domem lub jeśli nie naciśniesz przycisku **START STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)** pod koniec procesu, chleb będzie utrzymywany w cieple przez 1 godzinę automatycznie. Jeśli chcesz wyjąć chleb, naciśnij przycisk **START/STOP (WŁĄCZ/ZATRZYMAJ)**, aby zamknąć program.
16. Odłącz przewód zasilający, gdy nie jest używany lub po zakończeniu procesu pieczenia.
Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka wyjmij za pomocą łopatki łopatkowej do wyrabiania chleba ukrytą w dolnej części bochenka. Bochenek jest gorący, nigdy nie wyjmuj ręcznie łopatki do wyrabiania.
Czyszczenie i konserwacja
Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
1. Forma do chleba: Przetrzyj zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz wilgotną ściereczką. Nie używaj ostrych lub ściernych substancji w celu ochrony powłoki.

zapobiegającej przywieraniu. Forma do pieczenia chleba musi być całkowicie wysuszona przed włożeniem.
2. Jeśli zdjęcie końcówki do wyrabiania z podstawy do końcówki jest trudne, napełnij miskę ciepłą wodą i pozwól jej się wymoczyć przez około 30 minut. Końcówkę można łatwo zestawić do późniejszego czyszczenia jednocześnie ostrożnie wsuwając końcówkę do wyrabiania wilgotną bawełnianą szmatką, patrząc, że narzędzie blackę do chleba, jak i końcówkę do wyrabiania ciasta można myć w zmywarce.
3. Pokrywa i okienko do kontrolowania: oczyść wewnętrzną i zewnętrzną pokrywę lekko wilgotną ściereczką.
4. Obudowa: delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną szmatką. Nie używaj do czyszczenia żadnych ściernych środków czyszczących, ponieważ spowoduje to ścieranie wykończenia powierzchni. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie w celu czyszczenia.
5. Zanim maszyna do chleba zostanie zapakowana do przechowywania, upewnij się, że jest całkowicie chłodna, czysta i sucha, tylka i końcówka do wyrabiania są włożone do szuflady, a pokrywa jest zamknięta.

ILOŚĆ SKŁADNIKÓW

Jednym z ważnych kroków przy wypieku chleba jest określenie odpowiedniej ilości składników. Zdecydowanie zaleca się użycie pojemnika do mierzenia lub łyżki do mierzenia, aby znaleźć odpowiednią ilość, w przeciwnym razie wpływie to negatywnie na chleb.

1. **Ważenie materiałów płynnych.**

Ilość wody, świeżego mleka lub mleka należy zważyć miarkami. Obserwuj wzrokiem poziom miarki. Dodając olej spożywczy, aż podobne składniki, ostrożnie zważ miarkę bez innych składników.

2. **Suchy pomiar**

Odmierzanie składników na sucho powinno odbywać się poprzez lekkie nasypanie składników do miarki, po napełnieniu, wyrównanie nożem, za pomocą łyżki lub wtrzcie więcej niż na krawędzi do miarki. Ta dodatkowa ilość może wpłynąć na stabilność receptury. Do odmierzania niewielkiej ilości suchego składnika należy używać miarki. Miary powinny być równe, nie za pełne, ponieważ niewielka różnica może zaburzyć delikatną równowagę przepisu.

3. **Kolejność dodawania**

Należy przestrzegać kolejności dodawania składników, ogólnie kolejność jest następująca: materiał płynny, jajko, sól, mleko = proszku itp. Podczas dodawania składników ręka nie powinna być całkowicie zwilżona płynem. Drożdże można umieszczać tylko na suchej mące. Również sól nie powinna dotykać drożdży. Używając funkcji opóźnienia przez długi czas, nigdy nie dodawaj takich produktów się składników, takich jak jajka lub owoce. **ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pytania i odpowiedzi dotyczące maszyny do chleba.	Dym z kominy piecowej lub grill.	Przykładanie składników na otwartą kominę piecową lub naczynia.	Odłącz i wyczyść powierzchnię maszyna lub kominy piecowej.
	Środek chleba zapada się, a spód jest wilgotny	Jeśli chleb pozostaje w piecu zbyt długo po upieczeniu i podgrzewa.	Wyjmij chleb z formy do pieczenia przed zakończeniem funkcji podgrzewania.
	Trudność w wyjmowaniu chleba z formy do pieczenia	Spód pokrywy przylegający do końcówki do wyrabiania.	Po ugotowaniu oczyść końcówkę i wałki do wyrabiania. W razie potrzeby napełnij naczynie ciepłą wodą przez 10 minut, następnie końcówkę do wyrabiania można łatwo wyjąć i wyczyścić.
	Składniki nie są wymieszane lub chleb nie jest prawidłowo wyrobiony	Nieprawidłowe ustawienie programu.	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia.
		Nacisnięcie przycisku START/STOP (WŁĄCZ/ZACHRZYMAĆ) podczas pracy maszyny	Nie używaj składników i urządzeń pieczenia.

		Kilkakrotne zwiększanie pokrywy podczas pracy maszyny	Nie otwierać pokrywy urządzenia w sposób ciągły, chyba że jest to konieczne, np. przykład dodawanie składników. Jednocześnie upewnij się, że jej otwarcie pokrywy podczas cza
			otwarte przez pewien czas przed jej zamknięciem.
		W przypadku dłuższego zatrzymania podczas pracy maszyny	Nie używaj składników i zmieszaj powietrze.
		Zakończ drugi powietrze podczas wyrabiania ciasta	Kontrolkę do wyrabiania ciasta i to., sprawdź, czy są dobrze wyrobione. Wyjmij naczynie i sprawdź, czy końcówki są obracają. Jeśli nie, wyjdź maszynę do chleba do obsługi klienta.
	Urządzenie nie uruchamia się. Na ekranie pojawia się HHHH.	Uruchamianie urządzenia w czasie po poprzednim pieczenia chleba	Odłącz urządzenie, wyjmij formę do pieczenia i pozwól urządzenia ostygnąć w temperaturze pokojowej. Następnie podłącz urządzenie ponownie i zacznij od nowa.
Ciasto ma za mało lub za dużo	Chleb rośnie zbyt szybko	Za dużo drożdży, za dużo cukru, za mało soli	a/b
		Lub niektóre z tych przyczyn	
	Chleb w ogóle nie rośnie lub nie rośnie wystarczająco	Mało drożdży lub nie ma drożdży	a/b
		Stare lub nieaktywne drożdże	c
		Płyn jest za gorący	c
		Kontakt drożdży z płynem	c
		Niewłaściwy rodzaj mąki lub nadmierna ilość	e
		Nadmiar lub niewystarczająca ilość płynu	a/b/g
		Niska temperatura	a/b
	Ciasto wymaga zbyt wysokiej i rozłamuje się do naczynia do pieczenia.	Jeśli woda jest zbyt ciepła, drożdże mogą ulec fermentacji.	f
		Nadmierna ilość mleka wpływa na fermentację drożdży	e
	Opadnięcie chleba po środku	Jeśli objętość ciasta jest większa niż 1litrowa, środek chleba zapadnie się	a/f
		Fermentacja jest zbyt szybka lub zbyt szybka z powodu zbyt wysokiej temperatury wody lub innych składników lub nadmiernej wilgotności	c/h/i
	Ciężka, gruda ciasta struktura	Nadmiar mąki lub niewystarczająca ilość płynu	a/b/g
		Za mało drożdży lub za mało cukru	a/b
		Za dużo owoców, pojawiły półsezonowanie lub innych składników	h

		Stoi lub natrudzie dodatku ciepłe płyny powodują zbyt szybkie wyrastanie ciasta lub zapadanie się środka przed pieczeniem	e
		Brak soli lub za mało soli	
		Nadmiar płynu	
	Środek ciasta nie jest ujednolicony	Nadmiar lub nierównomierne	e/h/g
		Brak płynu	
		Nadmierna wilgotność	h
		Jogurt itp. przepływ z wilgotnymi składnikami	g
	Ciasto/ciastka lub grube ciastka lub zbyt wiele dziur w ciastku	Nadmiar wody	g
		Brak soli	h
		Nadmierna wilgotność, nadmiernie gorąca woda	h/i
		Nadmiar płynu	e
	Gorzkawy, nieodpowiedni posmak/zapach	Olej przed ciastka jest za duża	a/f
		Nadmiar mąki, szczególnie w lekkim piaskowym	f
		Za dużo mąki lub za mało soli	a/h
		Nadmiar cukru	a/h
		Brak składnika składnika/ciasta soli cukru	h
	Niepełny kremki lub grudki w środku	Nieprawidłowo wybrakowane składniki (brak wydobywającej się pary)	j
	Kruszki mąki w słodkie ciastka	Nieprawidłowo składnika/składników mąki podczas wyrastania	g/i

a) Dodaj je więcej składników.
b) Dodaj mąki składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane.
c) Użyj mniej płynu lub piasku ma szczególne w temperaturze pokojowej. Dodaj składniki podane w przepisie w odpowiedniej kolejności, należy zwrócić uwagę szczególną w środku mąki. Dodaj składniki suszone lub dodatki suszone, należy im też bezpośrednio kontakcie dodatki z płynami.
d) Używaj tylko świeżych i odpowiednio przechowywanych składników.
e) Zmniejsz ciekawą. Dodaj składników i nie używaj więcej niż podano w przepisie. Dodaj mąki. Zmniejsz wszystkie składniki o 1/3.
f) Popraw ilość płynu. W przypadku stosowania mniej ilości zamrożonych mąki, dodaj dodatkowego płynu należy odpowiednio zmniejszyć.
g) Ciasto pozostaw jest ciasto w spiżarni, zamrażaj mąkę o 1-2 godz. dłużej.
h) Nie używaj folii; powietrzu rozsuw, gdy jest gorące. Używaj zbyt wysokich dysków.
i) Wyjmij z piekarnika natychmiast po upieczeniu. Ostudzone go na grillu na stojąc wyjmij przed ciastka na około 15 minut przed pieczeniem.
j) Zmniejszyć taką ilość mąki/ciasta o 1/4.
k) Nigdy nie stosuj nadzienia pojemnika na mąkę.
l) Dodatkowe dodatki tylko głównie pozostałego.

Właściwa utylizacja produktu	
	W UE nie należy utylizować produktów elektrycznych tym symbolem wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby zapobiec ewentualnym szkodom, związanym z niekontrolowaną utylizacją odpadów, jakie mogą być wynikiem końcowego i aktywna ochrona, w innych odpowiedzialności za produkt oraz w tym przypadku pozwalają zbyt zamknięte materiałowych produkt należy podlegał recyklingowi. W celu zwrotu urządzenia należy skorzystać z systemów zbiórki zużytego sprzętu bądź skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym został zakupiony produkt. W celu bezpiecznego dla środowiska recyklingu sprzęt należy oddawany od Państwa.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE.

IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR.

• Cet appareil peut également être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus, les handicapés physiques, sensoriels ou mentaux ou les personnes qui n'ont pas assez d'expérience et d'information pourvu qu'ils soient surveillés ou qu'ils soient informés à propos de l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants qui ont moins de 8 ans et qui ne sont pas surveillés.

• Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants qui ont moins de 8 ans.

• Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

• Le matériel d'emballage (par exemple le sac en nylon) ne doit pas être saisi par les enfants.

• Cet appareil doit être utilisé seulement lorsqu'il est connecté à une fiche de terre montée conformément aux règlements. Soyez sûr que la tension d'alimentation est équivalente à la tension indiquée sur sa plaque signalétique.

• Vérifiez que l'appareil est fermé pour le débrancher et puis débranchez-le.

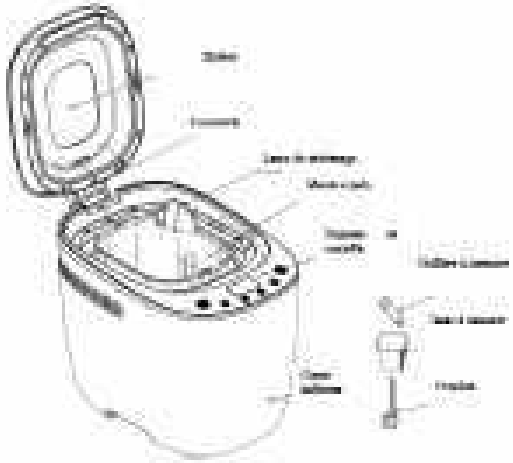
• Afin d'éviter les dangers, il est obligatoire que la réparation de cet appareil électrique soit réalisée par notre Service Client. Les services après-vente sont fournis par le vendeur autorisé de Zilan Ev Aletleri situé au pays où vous vivez.

• Les dommages causés lorsque l'appareil est utilisé pour une fin autre que celle qui est indiquée aux instructions ou lorsqu'il est mal employé, lorsqu'il n'est pas réparé par des experts ne sont pas couverts par la garantie.

• Afin de prévenir le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
• Lorsque l'appareil tombe dans l'eau, débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau. L'appareil doit être contrôlé par un expert avant d'être réutilisé.
• N'utilisez jamais l'appareil près de l'eau (la cuvette, le lavabo etc.). Ne l'exposez pas à l'eau ou à l'humidité. Utilisez l'appareil que lorsque vos mains sont sèches.
• Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et les endroits similaires indiqués ci-dessous : les magasins, les bureaux ou les cuisines réservées au personnel dans les autres endroits professionnels, les maisons de ferme, l'usage des clients des hôtels, des motels ou d'autres aires de repos, des foyers d'accueil du type lit et petit déjeuner.
• Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation commerciale !
• N'utilisez pas cet appareil à l'espace extérieur. Protégez-le toujours contre la température de zéro degré ou les températures en dessous de zéro degré.
• N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé par Zilan Ev Aletleri. Ceux-ci peuvent être dangereux pour l'utilisateur.
• **Attention** : Une négligence quelconque peut causer de graves blessures. Au cas où par exemple l'appareil tombe sur une surface dure, l'appareil ne doit plus être utilisé. Même les dommages invisibles peuvent causer des effets négatifs sur la sécurité fonctionnelle de l'appareil.
• Contrôlez s'il existe ou non des parties défectueuses à l'appareil, au câble électrique ou au câble de rallonge. S'il en existe (y compris le câble électrique), ne faites pas fonctionner l'appareil ; faites-le réparer au centre de service ou à des experts qualifiés ou assurez qu'il soit renouvelé.
• Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Ne mettez pas l'appareil ou le câble électrique sur des surfaces chaudes (par exemples les appareils de chauffage, les rayons de soleil) ou près de celles-ci ; ne l'exposez pas à la flamme nue ou aux vapeurs combustibles.

• Utilisez l'appareil toujours sur une surface lisse et horizontale.
• Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il reste hors d'usage pour une longue durée, lorsqu'il existe une défaillance quelconque ou un danger.
• Ne débranchez pas l'appareil en tenant la prise du câble ou avec des mains mouillées. Débranchez-le toujours en tenant la prise même. Débranchez l'appareil lorsqu'une défaillance se produit durant l'utilisation, avant de nettoyer l'appareil, lorsque vous allez changer la location de l'appareil et après l'utilisation. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
• Puisqu'il existe un risque de court-circuit à cause d'une rupture de câble, ne débranchez ou ne transportez jamais l'appareil en le tenant de sa fiche électrique. Ne pliez pas le câble électrique, ne le serrez pas, ne le tirez pas sur des bords tranchants.
• S'il existe un trou de ventilation, ne le couvrez pas. Ne versez pas de liquide ou de la poussière à l'intérieur des trous de ventilation.
• Ne placez pas vos doigts ou d'autres objets à l'intérieur des ouvertures de l'appareil.
• Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages qui résultent d'une mauvaise utilisation ou en cas du non-respect de ces instructions.

INFORMATION SUR VOTRE MACHINE A PAIN



INTRODUCTION DE PANNEAU DE CONTRÔLE

APRÈS DÉMARRAGE

Après avoir branché la machine, vous allez entendre un bip et '3:10' affichera sur l'écran après un court instant. Mais les points entre le "3" et "10" n'afficheront pas constamment. La flèche pointe vers 900g et **MOYENNE** C'est le réglage par défaut.

MARCHE/ARRET

Ce bouton permet de lancer et arrêter le réglage de cuisson sélectionné.

Pour lancer un réglage du programme, appuyez une fois sur le bouton **MARCHE/ARRET**. Vous allez entendre un court bip et les deux points sur l'écran LCD clignoteront, le témoin de fonctionnement s'allumera et le programme sera lancé. Après le démarrage d'un réglage tout bouton sauf le bouton **MARCHE/ARRET** sera désactivé. Cette fonction permet d'éviter toute perturbation involontaire du fonctionnement du programme.

Pour arrêter un programme, appuyez le bouton **MARCHE/ARRET** et maintenez enfoncé pendant environ 2 secondes environ 2 secondes, ensuite vous allez entendre un bip, le témoin de fonctionnement sera éteint, ce qui signifie que le réglage du programme a été arrêté. **Fonction PAUSE**

Après le démarrage du cycle, vous pouvez toujours appuyer sur **MARCHE/ARRET** pour l'interrompre, ce qui mettra le cycle en pause mais le dispositif garde en mémoire les paramètres du programme, et la durée de cycle affichera sur l'écran LCD. Réappuyer sur **MARCHE/ARRET** en 10 minutes sans toucher un autre bouton, et le programme sera redémarré.

MENU

Le MENU est utilisé pour régler les différents programmes. A chaque ajout (avec un court bip) le réglage du programme sera changé. Appuyez constamment sur le bouton, les 12 menus afficheront de manière cyclique sur l'écran LCD. Sélectionnez votre programme de choix. Les fonctions des 12 réglages du programme dans le menu sont expliqués ci-dessous. 1. **Base** : pétrissage, levée et cuisson du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.

2. **Pain français** : Pétrissage, levée et cuisson de pain avec une période prolongée de levée.

Le pain cuit avec ce réglage du programme aura habituellement une croute plus croustillante et une texture plus légère.

3. **Blé entier** : Pétrissage, levée et cuisson de pain à blé entier. Il est déconseillé d'utiliser la fonction de délai avec ce réglage du programme car cela peut donner de mauvais résultats.

4. **Rapide** : Pétrissage, levée et cuisson de pain dans une durée plus courte que le Programme de base. Mais le pain cuit dans ce programme est généralement plus petit et

a une texture épaisse.

5. **Sucré** : pétrissage, levée et cuisson du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.

6. **Pâte** : pétrissage et levée sans cuisson. Récupérer la pâte et l'utiliser pour cuire petits pains, pizzas, pains à la vapeur etc.

7. **Sans gluten** : pétrissage, levée et cuisson du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.

8. **Gâteau** : Pétrissage, levée et cuisson, levée avec poudre à pate ou bicarbonate de soude.

9. **Sandwich** : Pétrissage, levée et cuisson de sandwich. Pour cuire un pain à texture légère et avec une croute mince.

10. **Babeurre** : pour le pain préparé avec du beurre et pétrit.

11. **Pétrissage** : Pétrissage de la farine.

12. **Cuisson** : seule la cuisson, sans le pétrissage ou la levée. Utilisée également pour augmenter la durée de cuisson des réglages sélectionnés.

COULEUR

Le bouton vous permet de sélectionner entre les couleurs de croute **PALE, MOYENNE** ou **FONCÉE**. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner votre couleur. Ce bouton n'est pas utilisé pour les réglages de programme Pétrissage et Pâte.

MICHE

Appuyez pour sélectionner la taille de la Miche du pain. Veuillez noter que la durée totale de cycle peut varie

selon la taille de pâte. Ce bouton n'est pas utilisé pour les réglages de programme Rapide, Pâte, Gâteau, Pétrissage et Cuisson.

Fonction de DÉLAI

Si vous voulez démarrer le cycle de cuisson plus tard, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler la durée de délai. Vous devez appuyer sur **DURÉE** pour déterminer la durée de délai avant que votre pain soit prêt. Veuillez noter que la durée de délai inclut la durée de cuisson du réglage du programme. Ce qui veut dire, que vous allez du pain chaud à servir à la fin de la durée de délai. Il faut d'abord sélectionner le programme et le degré de brunissement, puis appuyer sur " **DURÉE** " pour augmenter la durée du délai en incréments de 10 minutes. La durée maximale de délai est de 13 heures.

Exemple : Supposons qu'il est 6h30, si vous aimeriez avoir votre pain prêt le lendemain matin à 7h, i.e. dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez le réglage du programme, la taille de miche, puis appuyez sur "+" pour ajouter du temps jusqu'à obtenir 10:30. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour activer le programme de délai. Vous pouvez voir un point qui affiche et l'écran LCD compter à rebours montrant le temps qu'il reste. Vous allez obtenir du pain frais le lendemain matin à 7h, si vous ne voulez pas directement le retirer, la durée se garde-au-chaud pendant 1 heure commencera.

Remarque : 1. Ce bouton n'est pas utilisé pour le réglage du programme Cuisson

2. Quand vous utilisez la cuisson avec durée de délai, évitez d'utiliser des ingrédients périssables, tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des légumes, etc

GARDER-AU-CHAUD

Le pain peut être automatiquement garde chaud pendant 60 minutes après la cuisson. **Si vous voulez sortir le pain, désactivez le programme en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.**

MÉMOIRE

Si une panne de courant se produit pendant la préparation du pain, le cycle de préparation reprendra automatiquement dans 10 minutes, sans besoin même d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. Si la durée de panne de courant dépasse 10 minutes le dispositif ne sera pas capable de garder les paramètres en mémoire et la machine devrait être redémarrée, mais si la pâte était dans la phase de pétrissage lors de panne de courant, vous pouvez appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour poursuivre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine est capable de fonctionner dans de diverses températures, mais il y peut avoir une différence dans taille des pains entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Il est conseillé que la température dans la pièce est entre 15 °C et 34°C.

AFFICHAGES DES AVERTISSEMENTS

1. Si "**H HH**" est affiché sur l'écran après le début d'un réglage ou programme (avec 5 bips) la température à l'intérieur de la machine est trop élevée. Donc le programme devra être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine se refroidir pendant 10 ou 20 minutes.

2. Si "**L LL**" (avec 5 bips) affiche sur l'écran après avoir appuyé sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** (sauf le réglage du programme CUISSON), cela signifie que la température à l'intérieur de la machine est trop basse, appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour arrêter le son, ouvrez le couvercle et laissez la machine pour la ramener à la température ambiante pendant 10 ou 20 minutes.

3. Si l'écran affiche "**E RR**" après avoir appuyé sur **MARCHE/ARRÊT**, la sonde de température est déconnectée ; veuillez faire vérifier la sonde par un Expert autorisé.

Pour première utilisation

1. Veuillez vérifier à ce que les pièces et accessoires de la machine sont complets et qu'ils sont en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces selon la section suivante "**Nettoyage et Entretien**"
3. Régler la machine à pain en mode de cuisson et laisser la machine cuire avec un moule vide pendant 10 minutes. Nettoyez de nouveau après avoir refroidi.
4. Séchez avec soin toutes les pièces et assemblez-les, afin que l'appareil soit prêt à l'utilisation.

Comment faire du pain

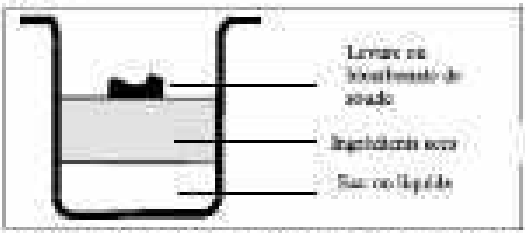
1. Placez et positionnez le plateau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Insérer la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de mettre dans les trous de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les lames du

pétrissage, cela permet d'éviter que la pâte ne colle sous les pétrins et que les lames du pétrissage puissent être retirés du pain facilement.

2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Ajouter les ingrédients dans l'ordre selon lequel ils sont mentionnés dans la recette.

En général, il faut d'abord mettre de l'eau ou la substance liquide, puis ajouter le sucre, le sel et la farine, et toujours ajouter la levure ou la poudre à lever comme dernier ingrédient.

Remarque : les quantités maximales de farine et de levure pouvant être utilisées sont mentionnées dans la recette.



Attention : le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution et utilisez des gants de cuisine.

13. Retournez le moule à pain sur une surface de cuisson propre et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.

14. Retirez délicatement le pain du moule et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.

15. Si vous n'êtes pas dans la pièce ou si vous n'avez pas appuyé sur le bouton **MARCHE/ARRET** à la fin du cycle, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure, si vous voulez sortir le pain, arrêter le programme en appuyant sur **MARCHE/ARRET**.

16. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou le cycle a été terminé, débranchez le câble d'alimentation.

Remarque : Avant de découper le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au fond du pain. Le pain est chaud, ne jamais utiliser le mois pour retirer la lame de pétrissage.

Nettoyage et Entretien

Débranchez la machine et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frotter la surface intérieure et extérieure du moule avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Le moule à pain doit être complètement sec avant l'installation.

2. Lame de pétrissage : Si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, dans ce cas, remplissez le conteneur d'eau chaude et laissez le tremper pendant environ 30 minutes, le pétrisseur peut alors être facilement retiré pour le nettoyage. Essuyez également la lame avec un chiffon humide et coton. Veuillez noter que le moule à pain et la lame de pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.

3. Couvercle et hublot : nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

4. Boîtier : essuyez délicatement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer, car cela pourrait endommager le polissage sur la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche et mettez la cuillère et la lame de pétrissage dans le tiroir et le couvercle est fermé.

MESURE DES INGRÉDIENTS

L'une des étapes la plus importante pour faire du pain est mettre la bonne quantité d'ingrédients. Il est fortement conseillé d'utiliser une tasse ou une cuillère à mesurer pour obtenir une quantité précise, sinon le pain sera largement influencé.

1. **Peser les ingrédients liquides**

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés avec des tasses à mesurer. Observez le niveau des tasses à mesurer avec les yeux à l'horizontale. Quand vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyer avec soin la tasse à mesurer sans autres ingrédients.

3. **Mesure sèche**

La mesure sèche doit être effectuée en versant délicatement les ingrédients dans la tasse à mesurer et, une fois celle-ci remplie, en la nivelant avec un couteau, en prenant une cuillère ou en tapant sur une tasse à mesurer avec plus que ce qui est nécessaire. Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs, il faut utiliser la cuillère à mesurer. Les mesures doivent être au bon niveau et il ne faut pas trop remplir, car cette petite différence pourrait perturber l'équilibre critique de la recette.

3. **Ordre d'ajout des ingrédients**

Il faut respecter l'ordre d'ajout des ingrédients. En général, l'ordre est comme ce qui suit : ingrédient liquide, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne doit pas être complètement mouillée par le liquide. La levure peut être placée uniquement sur la farine sèche. La levure ne doit pas venir en contact avec la farine. Lorsque vous utilisez la fonction de délai pendant une longue période, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que des œufs ou des fruits.

SOLUTION DES PROBLEMES

	Problème	Cause	Solution
Questions Réponses sur La machine à pain	La vapeur s'échappe des évents ou de la chambre de cuisson	Les ingrédients collent à la chambre de cuisson ou aux rebords du moule à pain	Débrancher et nettoyez la chambre de cuisson ou les rebords du moule à pain
	Le pain s'écrase au milieu et le bas de la pâte est humide	Le pain a été laissé pendant trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson et le réchauffement.	Retirez le pain du moule à pain avant la fin de la fonction de réchauffage.
	Il est difficile de retirer le pain du moule à pain.	Le bas de la pâte est collé à la lame de pétrissage	Nettoyez la lame et les arbres du pétrissage après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule avec de l'eau chaude et laissez pendant 30 minutes, puis la lame de pétrissage pourra être facilement retirée et nettoyée.
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit.	Mauvais réglage du programme	Contrôler la sélection de menu et les autres paramètres.
		Le bouton MARCHE/ARRET été touché alors que la machine était en cours de fonctionnement.	Ne pas utiliser les ingrédients et reprendre depuis le début

		Le couvercle s'est ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement de la machine. Longue panne de courant pendant le fonctionnement de la machine	Ne pas ouvrir souvent le couvercle, sauf s'il est nécessaire, pour veiller à ce que le couvercle est bien fermé après l'ouverture Ne pas utiliser les ingrédients et reprendre depuis le début.
		La rotation de la lame de pétrissage est bloquée	Vérifiez que la lame de pétrissage n'est pas bloquée par des grains, etc. Retirez le moule à pain et vérifiez si les conducteurs tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyer l'appareil au service clientèle.
	L'appareil ne lance pas HHH affiche sur l'écran	L'appareil est toujours chaud après le dernier cycle de cuisson	Débrancher la machine, enlever le moule à pain et laisser-le refroidir dans la température ambiante, puis rebrancher la machine et redémarrer.
Erreur de recette	La pâte est levée trop vite	Trop de levure, trop de farine, ou pas suffisamment de sel	a/b
		Ou plusieurs de ces causes	
	La pâte ne lève pas ou ne lève pas suffisamment	Pas de levure ou trop peu de levure	a/b
		Levure vieille ou périmée	c
		Liquide trop chaud	c
		La levure est venue en contact avec le liquide	d
		Mauvaise type de farine ou farine périmée	c
		Trop de liquide ou pas suffisamment de liquide	a/b/g
		Pas suffisamment de sucre	a/b

	La levure lève trop et déborde sur le moule à pain.	Si l'eau est trop douce, la levure fermente davantage	f
		Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
	La pain s'écrase au milieu	La volume de pâte est plus grande que le moule et le pain s'écrase	a/f
		La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison d'une température trop élevée de l'eau ou de la chambre de cuisson ou trop d'humidité.	e/h/i
	Structure lourde et granuleuse	Trop de farine ou pas suffisamment de liquide	a/b/g
		Pas suffisamment de levure ou sucre	a/b
		Trop de fruits, de farine complète ou d'un autre ingrédient	B
		Farine vieille ou périmée, les liquides chauds font lever la pâte trop vite et le pain s'écrase avant la cuisson	e
		Pas de sel ou pas suffisamment de sucre	
		Trop de liquide	
	Le milieu du pain n'est pas cuit	Trop de liquide ou pas suffisamment de liquide	a/b/g
		Trop d'humidité	h
		Les recettes qui contiennent des ingrédients humides i.e. yaourt	g
	Structure	Trop d'eau	g
	ouverte ou grossière ou trop de trous	Pas de sel	b
		Humidité excessive, eau trop chaude	h/i
		Trop de liquide	c
	Surface non lisse	Volume de pain trop grand pour le moule	a/f
	ressemblant à un champignon	Trop de farine, surtout pour le pain blanc	f

		Trop de levure ou pas suffisamment de liquide	a/b
		Trop de sucre	a/b
		Les ingrédients sucrés autres que le sucre	b
	Les tranches sont inégales ou il y a des grumeaux au milieu.	Le pain n'est pas assez refroidi (la vapeur s'est échappée)	j
	Dépôts de farine sur la croûte du pain	La farine n'a pas été bien traitée aux outils lors du pétrissage	g/i

a) Mesurer correctement les ingrédients.
b) Ajustez la quantité d'ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
c) Utiliser un autre liquide ou laisser-le refroidir dans la température ambiante. Ajouter les ingrédients mentionnés dans la recette en respectant l'ordre, faire un petit fossé au milieu de la farine et y mettre la levure émiettée ou la levure sèche, en évitant que la levure et le liquide viennent en contact direct.
d) Utiliser uniquement des ingrédients frais et correctement conservés. . e) Réduire la quantité totale des ingrédients, ne pas utiliser la farine la plus que la quantité mentionnée. Réduire un tiers de tous les ingrédients.
f) Corriger la quantité de liquide. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la quantité de liquide à ajouter doit être correctement réduite. g) En cas de temps humide, retirez 1-2 cuillères à soupe d'eau.
h) En cas de temps chaud, n'utilisez pas la fonction de durée. Utilisez les liquides froids.
i) Sortez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le trancher.
j) Réduisez d'un quart la quantité de levure ou de toutes les quantités d'ingrédients.
k) Ne jamais graisser le moule !
l) Ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.

Destruction conforme du produit	
	**Ce signe signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets domestiques dans l'Union Européenne. Dans le but d'empêcher les dommages potentiels que les déchets non contrôlés peuvent causer sur l'environnement et la santé humaine, recycler le produit dans le but de promouvoir la réutilisation des matériaux utilisés dans sa composition. Pour le retour de l'appareil que vous utilisez, veuillez utiliser les systèmes de recyclage et de ramassage ou contacter le distributeur où le produit a été acheté. Ils récupéreront l'appareil dans le cadre d'un recyclage écologique pour l'environnement.**

HOUD ER A.U.B. REKENING MEE DAT DEZE HANDLEIDING GELDT VOOR MEERDERE MODELLEN. DEZE HANDLEIDING KAN BESCHRIJVINGEN VAN FUNCTIES BEVATTEN DIE MOGELIJK NIET OP UW APPARAAT BESCHIKBAAR ZIJN.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, evenals door personen met beperkte fysische, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en niet onder toezicht staan.

• Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

• Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

• Zorg ervoor dat verpakkingsmateriaal (bijvoorbeeld een plastic tas) uit de buurt blijft van kinderen.

• Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde aansluiten. Zorg ervoor dat de voedingsspanning gelijk is aan de op het typeplaatje aangegeven spanning.

• Om het apparaat los te koppelen, controleer eerst of het apparaat uit staat en trek vervolgens hierna de stekker uit het stopcontact.

• Om gevaren te voorkomen, dient de reparatie van dit elektrische apparaat te worden verricht door onze servicedienst. De dienst na verkoop wordt geleverd door een erkende Zilan Ev Aletleri-dealer in uw land.

• Schade die ontstaat doordat het apparaat onjuist wordt gebruikt, gebruikt wordt voor andere doeleinden dan aangegeven in de instructies of niet door gecertificeerde technicus wordt gerepareerd, valt niet onder de garantie.

• Om elektrische schokken te voorkomen is het van belang dat het apparaat niet met water wordt gereinigd en niet wordt gedompeld in water.

• Mocht het apparaat in het water vallen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water haalt.

en gebruik het niet voordat het apparaat is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus.

• Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water (bad, wastak enz.). Niet blootstellen aan regen of vocht. Gebruik het apparaat alleen met droge handen.

• Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke of vergelijkbare omgeving zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, gebruik door gasten in landhuizen, hotels en andere accommodaties, hostels met bed en ontbijt.

• Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik!

• Gebruik dit apparaat niet buitenshuis. Het apparaat niet blootstellen aan temperaturen onder de nul graden.

• Gebruik nooit andere accessoires dan die aanbevolen door Zilan Ev Aletleri. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker.

• **Let op:** Elke vorm van nalatigheid kan leiden tot ernstig letsel. Indien het apparaat bijvoorbeeld op een harde ondergrond valt, mag het niet meer worden gebruikt. Ook schade dat niet met blote ogen te zien is kan nadelige gevolgen hebben voor de functionele veiligheid van het apparaat.

• Controleer het apparaat, het netsnoer of het verlengsnoer regelmatig op eventuele beschadigingen. Indien er beschadigingen zijn (inclusief het netsnoer) start het apparaat niet en laat het repareren of vervangen door de servicedienst of geschoold vak personeel.

• Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Plaats het apparaat en het netsnoer niet op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. hete kachels, zonlicht) en houd het apparaat uit de buurt van open vuur of ontvlambare dampen.

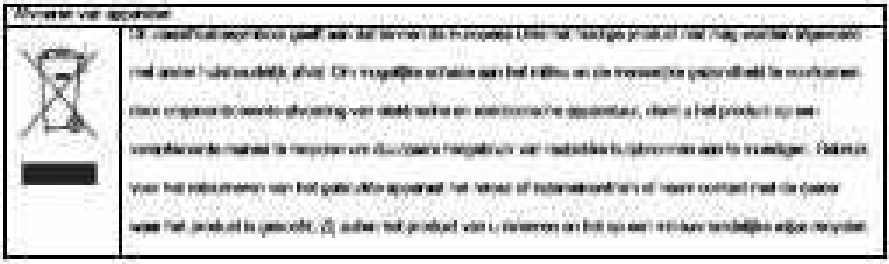
• Gebruik het apparaat altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.

• Haal de stekker altijd uit het stopcontact bij een eventuele storing of gevaar of wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.

• Trek om de stekker uit het stopcontact te trekken altijd aan de stekker en niet aan het snoer en doe dit nooit met natte handen. Trek de stekker uit het

stopcontact bij een storing tijdens gebruik, voor het schoonmaken, bij het verplaatsen van het apparaat en na gebruik. Wikkel de kabel niet om het apparaat .

• Draag of trek het apparaat nooit aan de stekker. Dit kan leiden tot kortsluiting in het apparaat door kabelbreuk. Knijp of buig het netsnoer niet



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ

ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО.

• Този уред трябва да се използва под наблюдение или и от деца на възраст над 8 години, лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, при условие че са инструктирани за безопасната употреба на уреда и осъзнават възможните евентуални опасности при употребата на уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца под 8 годишна възраст, които са без надзор.

• Уреда и кабела съхранявайте на места недостъпни за деца под 8 годишна възраст.

• Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

• Опаковъчният материал (напр. найлонова торбичка) не трябва да бъде достъпен за деца.

• Този уред трябва да работи само с правилно инсталиран заземен контакт. Бъдете сигурни, че захранващото напрежение е еквивалентно на напрежението, посочено на типовата табелка.

• За изключване на уреда, проверете дали е в изключено положение и след това издърпайте щепсела от контакта.

• За да се избегнат опасности, ремонта на този електрически уред трябва да бъде извършен задължително наша страна т.е. от отдела за обслужване на клиенти. Следпродажбеното обслужване трябва да се извършва от специализиран сервиз за домашна техника Zilan във вашата страна.

• Не се покриват гаранции получени от повреди, когато уреда се използва за цели различни от посочените инструкции или ремонта не е извършен ор специалисти.

• За да избегнете риска от токов удар, не почиствайте уреда с вода и не го потапяйте във вода.

• Ако уредът е падне във вода, преди да го извадите първо издърпайте щепсела. Преди повторното използване на уреда е нужно да бъде проверено от специалист.
• Никога не използвайте уреда близо до вода (вана, мивка и др.). Не излагайте уреда на дъжд или влага. Използвайте уреда само със сухи ръце.
• Този уред е предназначен за използване в домове и подобни места като: магазини, офиси или
други професионални кухни за персонал, селски къщи, хотели, мотели или за използване от клиенти в други места за настаняване, хостели за нощувка и закуска.
•Този уред не е подходящ за използване с търговска цел!
•Не е предназначен открито ползване. Не използвайте уреда при нулеви температури или под нулата.
•Не използвайте аксесоари, които не са препоръчани от домакински уреди Zilan. Те могат да представляват опасност за потребителя.
• **Внимание:** Всякакво пренебрегване може да доведе до сериозни наранявания. Уреда не трябва повече да се използва ако например е изтърван върху твърда повърхност. Дори невидимите повреди могат да имат неблагоприятно въздействие върху функционалната безопасност на устройството.
• Проверете уреда дали има неизправности в захранващия или удължителния кабел, ако има такива, не го използвайте (включително захранващия кабел), ремонтирайте го или го сменете в сервизен център или квалифицирани специалисти.
• Не оставяйте без надзор уреда когато работи. Не поставяйте уреда и електрическия кабел вблизост или върху горещи повърхности(напр.горещи печки, слънчеви лъчи), не подлагайте уреда на открит огън или запалими изпарения.
• Винаги използвайте уреда поставен върху гладка и равна повърхност.
• При продължително неизползване на уреда, в случай на неизправност и опасност, винаги изваждайте щепсела от контакта.

• Не дърпайте кабела на щепсела или с мокри ръце. Винаги дърпайте самия щепсел. Ако се получи някакъв проблем при употреба на уреда, преди почистване, при местене на уреда изключете уреда от щепсела преди употреба. Не увивайте кабела около уреда.
• Тъй като има опасност от късо съединение поради скъсване на кабела никога не носете и не дърпайте уреда директно от щепсела. Не огъвайте, прищипвайте или дърпайте захранващия кабел над прдмети с остри ръбове.
• Ако има отвор за вентилация, не го покривайте. Не изливайте течност или прах във вентилационните отвори.
• Не пъхайте в отворите на уреда пръстите си или други предмети.
• Не се поема никаква отговорност за щети, които са причинени от неправилна употреба или неспазване на инструкциите.

Правилно изхвърляне на този продукт
 Тази маркировка показва, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите домакински отпадъци в рамките на ЕС. За да предотвратите възможна вреда на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте отговорно, за да насърчите правилното рециклиране на материалите. За да върнете вашето използвано устройство, моля използвайте системата за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за правилно и безопасно рециклиране.

تعليمات الأمان

*** قد يكون دليل المستخدم قد تم إنشاءه لأكثر من معلومات موديل واحد، يرجى ملاحظة ذلك.**
*** قد لا يحتوي جهازكم على المواصفات المذكورة في الدليل.**

تعليمات الأمان

* يمكن للأطفال الذين يتجاوز اعمارهم الـ 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية او العقلية او الأشخاص الذين لا يمتلكون الخبرة والمعرفة الكافية، إستخدام الجهاز بعد فهمهم مخاطر الجهاز وبإشراف ومراقبة الأشخاص الذين تلقوا المعلومات المتعلقة بإستخدام الجهاز بشكل امن يجب أن لا يقوم الأطفال الذين لا يتجاوز اعمارهم 8 سنوات بتنظيف وصيانة المستخدم.

.حافظوا على الجهاز وكابل الجهاز في اماكن لا يمكن للأطفال دون من 8 سنوات الوصول اليه

.يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز

.يجب عدم وصول مواد التنظيف (مثل المبيض المنظف) الى ايدي الأطفال *

يمكن تشغيل هذا الجهاز فقط مع مقبس موارض ومثبت بشكل متوافق مع اللوائح والتنظيمات. تأكدوا من مطابقة * القولتية المبينة فوق الجهاز مع قولتية الشبكة الكهربائية.

.افصل الجهاز، قوموا بسحب القابس من المقبس بعد التأكد من ان الجهاز في وضع إيقاف التشغيل *

من اجل منع حدوث المخاطر، يجب القيام بإصلاح الجهاز الكهربائي من قبل فني خدمة العملاء المخصصين لديكم. *

.يتم توفير خدمات ما بعد البيع من قبل وكيل شركة زيلان للاجهزة المنزلية في بلدكم

استعمال لا يغطي الاضرار التي تحدث عند إستخدام الجهاز لغير الاغراض المبينة في التعليمات او الاستخدام * الخاطئ او تصليح الجهاز من قبل اشخاص غير مخولين.

.امنع حدوث خطر الصدمة الكهربائية لا تقوموا بتنظيف الجهاز بالماء، ولا تقوموا بغمره في الماء *

في حال وقوع الجهاز في الماء قوموا بسحب القابس الجهاز من المقبس قبل إخراج الجهاز من الماء. قبل إستخدام * الجهاز مرة اخرى يجب فحصه من قبل فني متخصص.

يجب التأكيد على عدم استخدام الجهاز بالقرب من الماء (المغاسل، الحمامات وما شابهها). لا تقوموا بتعريض * الجهاز للرطوبة و الامطار. قوموا باستخدام الجهاز بأيدي جافة فقط.

تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام في المنازل وفي الاماكن المشابهة المبررة اداء فقط في مطابخ الموظفين في * المحلات والمكاتب واماكن المهن الاخرى وفي بيوت المزارع ومن قبل الزبائن في الفنادق والموتيلات والمستوطنات التي تقدم المبيت والفطور وفي اماكن الاستضافة الاخرى.

! هذا الجهاز غير مناسب للإستخدام التجاري *

* لا تقوموا باستخدام هذا الجهاز في الأماكن الخارجية. حافظوا على هذا الجهاز دائماً من درجات الحرارة التي تصل إلى الصفر أو أقل من الصفر.
* لا تقوموا باستخدام أية إكسسوارات غير موصى بها من قبل شركة ريلان للأدوات الجراحية. قد تكون هذه الإكسسوارات خطرة على المستخدم.
التنبيه: إن أي إهمال قد يؤدي الى حدوث إصابات خطرة بسبب عدم إستخدام الجهاز في حال وقوع الجهاز على سطح صلب. قد يكون له أثار ضارة على السلامة الوظيفية للجهاز، وإن لم يظهر ذلك مرئياً.
* تأكدوا من عدم وجود أثر اهتراء أو عيوب في الجهاز وفي الكابل الكهربائي للجهاز أو في كابل التوصيل، وفي حال وجود ذلك (حتى في الكابل الكهربائي) فلا تقوموا باستخدام الجهاز مطلقاً وقوموا بإصلاحه أو إبداله بواسطة مراكز الخدمات المعتمد أو من قبل فنيين متخصصين.
* لا تقوموا بترك الجهاز دون مراقبة عند الإستخدام. لا تقوموا بوضع الجهاز والكابل الكهربائي للجهاز على سطوح ساخنة (مثل المدافئ الساخنة أو تحت الشمة المباشر) أو بالقرب منها، ولا تقوموا بتعريضه لللهب المكشوف أو الأجزاء القابلة للإشتعال.
* قوموا باستخدام هذا الجهاز دائماً على سطوح مستقيمة ومستوي ومستقرة.
* في حال رغبتكم بالتوقف عن إستخدام الجهاز لفترة طويلة أو في حال حدوث أية عطلات أو حدوث أية مخاطر، قوموا بسحب قابس الجهاز عن المقبس.
* لا تقوموا بسحب القابس أو الإمساك بالكابل بأيدي مبللة. قوموا دائماً بمسك القابس نفسه وسحبه. قوموا دائماً بسحب قابس الجهاز عن المقبس في حال حدوث أية مشاكل أثناء الإستخدام وقبل القيام بالتنظيف أو تغيير مكان الجهاز وبعد الإنتهاء من إستخدام الجهاز. لا تقوموا بلف الكابل حول الجهاز.
* لا تقوموا بحمل الجهاز أو سحبه والإمساك به من الكابل لكون ذلك قد يؤدي الى إنقطاع الكابل أو خطر حدوث إتصال كهربائي. لا تقوموا بشي الكابل الكهربائي أو الضغط عليه أو سحبه على الأماكن والحافات الحادة.
* في حال وجود فتحات تهوية لا تقوموا بتغطيتها. لا تقوموا بسكب أية مواد سائلة أو مسحوق في فتحات التهوية.
* لا تقوموا بإدخال أصابعكم أو أية مواد أخرى داخل فتحات الجهاز.
* إن يتم قبول أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الإستخدام الخاطئ أو عدم إتباع هذه التعليمات.

التخلص السليم من المنتج	
هذا الإشارة تدل على ضرورة عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى داخل الاتحاد الأوروبي. لتجنب الحاق الضرر بالبيئة أو بصحة الإنسان عن طريق التخلص غير المسؤول للنفايات، وعملية تهيئة وإعادة التدوير المادية من الأضرار، ويعتبر هذا على المنتج بشكل يمكن إعادة تدويره واستخدامه مرة أخرى والحفاظ على مشروعية الموارد المادية. ومن أجل إعادة المنتج مرتجع يمكن أن تستخدموا أنظمة الإعادة والتجميع والاتصال بالمركز حيثما تم شراء المنتج المرتجع. لإعادة التدوير الآمن بيئياً.	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

NOTE QUE AS INFORMAÇÕES DO MANUAL DO DISPOSITIVO PODE SER CRIADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO.

SEU DISPOSITIVO NÃO PODE INCLUIR OS INFORMAÇÕES MENCIONADAS NO MANUAL.

• Este aparelho pode ser usado também por crianças de 8 anos ou mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham menos de 8 anos de idade e estejam sozinhas.
• Mantenha o dispositivo e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
• Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
• O material de embalagem (por exemplo, saco de plástico) não deve cair nas mãos de crianças.
• Este aparelho só deve ser operado com uma tomada aterrada adequadamente instalada. Certifique-se de que a tensão de alimentação é equivalente à tensão especificada na placa de tipo.
• Para desconectar o dispositivo, verifique se o dispositivo está na posição desligado e, em seguida, retire o plugue da tomada.
• Para evitar perigos, este aparelho elétrico deve ser reparado por nosso Serviço de Atendimento ao Cliente. Os serviços pós-venda são fornecidos pelo revendedor autorizado de eletrodomésticos Zilan (Zilan Ev Aletleri) em seu país.
• Danos que ocorrem quando o dispositivo é usado para propósitos diferentes o errado das instruções ou seja não é reparado por especialistas, não são cobertos pela garantia.
• Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o dispositivo com água e não o mergulhe em água.

• Se o dispositivo cair na água, retire o plugue da tomada antes de retirá-lo da água. Antes de o dispositivo ser usado novamente, ele deve ser verificado por um especialista.
• Nunca use à próximo da água (banheira, pia, etc.). Não exponha à chuva ou umidade. Use o aparelho apenas com as mãos secas.
• Este aparelho deve ser usado em residências e locais semelhantes, como: cozinhas para funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes profissionais, fazendas, uso pelo cliente em hotéis, motéis ou outras instalações de acomodação, pousadas.
• Este dispositivo não é adequado para uso comercial!
• Não use este dispositivo ao ar livre. Sempre proteja contra temperaturas zero ou abaixo de zero.
• Não use acessórios não recomendados pela Zilan Eletrodomésticos (Zilan Ev Aletleri). Isso pode representar um perigo para o usuário.
• Atenção : Qualquer negligência pode resultar em lesões graves. Se o dispositivo caiu, por exemplo, em uma superfície rígida, o dispositivo não deve mais ser usado. Mesmo danos invisíveis podem ter efeitos negativos na segurança funcional do dispositivo.
• Verifique se há algum lugar com defeito no dispositivo no cabo de alimentação ou no cabo de extensão,, se houver, nunca opere (incluindo o cabo de alimentação), mande reparar ou substituir por um centro de serviço ou especialista qualificado.
• Não deixe o dispositivo sem supervisão durante o uso. Não coloque o aparelho e o cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, fogões, luz solar), não os exponha a chamas ou vapores inflamáveis.
• Sempre use o dispositivo numa superfície nivelada e horizontal.
• Quando o aparelho ficar fora de uso por um longo período, em caso de mau funcionamento, em caso de perigo, sempre retire o plugue da tomada.
• Não puxe o plugue pelo cabo ou com as mãos molhadas. Sempre puxe segurando o próprio plugue. Desligue o aparelho da tomada em caso de interrupção durante a utilização, antes da limpeza, quando desloca o aparelho e após a utilização. Não enrole o cabo ao redor do dispositivo.

• Nunca transporte ou puxe o dispositivo segurando pelo plugue de alimentação, pois há risco de curto-circuito devido à ruptura do cabo. Não dobre, aperte ou puxe o cabo de alimentação sobre pontas afiadas.
• Se houver um orifício de ventilação, não o cubra. Não derrame nenhum líquido ou pó nos orifícios de ventilação.
• Não insira seus dedos ou outros objetos nas aberturas do dispositivo.
• Não se responsabiliza por danos causados por uso impróprio ou falha em seguir estas instruções.

Descarte correcto deste produto	
	**Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos em toda a UE . Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsavelmente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais . Para devolver o seu aparelho usado , utilize os sistemas de recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem segura ambiental.**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΟΤΙ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

• Παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μπορούν επίσης να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή υπό την προϋπόθεση ότι είναι υπό επίβλεψη ή έχουν πληροφορηθεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη και κάτω των 8 ετών.
• Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
• Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
• Μην δίνετε το υλικό συσκευασίας (π.χ. νάιλον σακούλα) στα χέρια των παιδιών.
• Λειτουργείστε αυτή τη συσκευή μόνο όταν είναι συνδεδεμένη σε σωστά τοποθετημένη γειωμένη πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας είναι ισοδύναμη με την τάση που καθορίζεται στην πινακίδα τύπου.
• Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και, στη συνέχεια, τραβήξτε το φις από την πρίζα.
• Για την αποφυγή κινδύνων, η επισκευή της συσκευής γίνετε από την Εξυπηρέτηση Πελατών. Οι υπηρεσίες μετά την πώληση παρέχονται από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο οικιακών συσκευών Zilan στη χώρα σας.
• Οι ζημιές που προκύπτουν όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους από αυτούς που καθορίζονται στις οδηγίες ή δεν επισκευάζεται από ειδικούς δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
• Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό.

• Όταν η συσκευή πέσει στο νερό, τραβήξτε το φις από την πρίζα πριν τη βγάλετε από το νερό. Πριν χρησιμοποιείστε ξανά τη συσκευή, θα πρέπει να ελεγχθεί από ειδικό.
• Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ κοντά σε νερό (μπανιέρα, νεροχύτης κ.λπ.). Κρατείστε την μακριά από βροχή ή υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με στεγνά χέρια.
• Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση σε σπίτια και παρόμοιες τοποθεσίες όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία ή άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα, αγροικίες, χρήση πελατών σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλες εγκαταστάσεις διαμονής, ξενώνες διαμονής και με πρωινό.
• Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση!
• Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Να προστατεύεστε πάντα από μηδενικές ή υπό μηδενικές θερμοκρασίες.
• Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από την Zilan Οικιακές συσκευές. Αυτά μπορεί να αποτελούν κίνδυνο για τον χρήστη.
• **Προσοχή**: Η αμέλεια μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό. Για παράδειγμα εάν η συσκευή έχει πέσει, σε σκληρή επιφάνεια, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον. Ακόμη και αόρατη ζημιά μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργική ασφάλεια της συσκευής.
• Ελέγξτε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το καλώδιο προέκτασης για ελαττωματικά σημεία. Εάν υπάρχει, μην λειτουργήσετε ποτέ τη συσκευή (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας), επισκευάστε την στο κέντρο σέρβις ή σε εξειδικευμένους ειδικούς ή αντικαταστήστε την.
• Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (π.χ. ζεστές σόμπες, ηλιακό φως), κρατείστε τη συσκευή μακριά από ανοιχτές φλόγες ή εύφλεκτους ατμούς.
• Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
• Όταν η συσκευή είναι εκτός χρήσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, σε περίπτωση δυσλειτουργίας, σε περίπτωση κινδύνου, βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα.

• Μην τραβάτε το φις από το καλώδιο ή με βρεγμένα χέρια. Πάντα να τραβάτε κρατώντας το ίδιο το βύσμα. Στην περίπτωση διακοπής κατά τη χρήση πριν από τον καθαρισμό, κατά τη μετακίνηση της συσκευής και μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή.
• Ποτέ μην μεταφέρετε ή τραβάτε τη συσκευή κρατώντας το φις τροφοδοσίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος λόγω θραύσης του καλωδίου. Μην λυγίζετε, τσιμπάτε ή τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
• Εάν υπάρχει οπή εξαερισμού, μην την καλύπτετε. Μην ρίχνετε υγρά ή σκόνη στις οπές εξαερισμού.
• Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα στα ανοίγματα της συσκευής.
• Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές και δυσλειτουργίες που προκύπτουν από κατάλληλη χρήση ή μη τήρηση αυτών των οδηγιών.

Απόρριψη της συσκευής και των μπαταριών.	
	Κατά την έναρξη ισχύος της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2002/96/ΕΚ στα οικιακά νομικά σκοπούμε, τα αρχεία το ακόλουθο: Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Οι καταναλωτές υποχρεούνται να παραδίδουν ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές στο τέλος της ωφέλιμης ζωής τους σε δημόσιους χώρους συλλογής ή σημεία πώλησης που χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό. Λεπτομέρειες σχετικά με αυτή μπορείτε να βρείτε στην τοπική νομοθεσία της αντίστοιχης χώρας. Αυτό το σύμβολο στα εμπορεύματα χρήσης ή στις συσκευασία υποδεικνύει ότι τα προϊόν υπόκειται σε αυτούς τους κανονισμούς. Ανακυκλώνοντας τις πρώτες υλικούς ή χρησιμοποιώντας άλλες μορφές ανάκτησης, κάνετε μια σημαντική συμβολή στην προστασία του περιβάλλοντος μας.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
PROSÍM, BERTE V ÚVAHU, ŽE TENTO MANUÁL BYL VYHOTOVĚN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL SPOTŘEBICE
SPOTŘEBIČ NEMUSÍ OBSAHOVAT FUNKCE UVEDENÉ V NÁVODU.

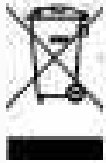
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 a více let a osoby bez příslušných znalostí nebo zkušeností, nebo osoby se sníženými nebo narušenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi za předpokladu, že byly důkladně poučeny o používání spotřebiče, jsou pod dohledem a rozumí spojeným rizikům. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte, aby se děti hráli se spotřebičem.
- Obalový materiál (např. igelitový sáček) nesmí do rukou dětí.
- Tenhle spotřebič zapojte jenom do správně namontované a uzemněné elektrické zásuvky. Ujistěte se, zda je napájecí zdroj kompatibilní s hodnotami na typovém štítku spotřebiče.
- Při odpojení spotřebiče, nejprve zkontrolujte zda je přístroj v pozici vypnutí a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Aby se předešlo nebezpečí je nutné, aby tenhle elektrický spotřebič byl opravován v našém zákaznickém servisu. Poprodejní služby jsou poskytovány u autorizovaného dealera Zilan Domáce Spotřebiče v zemi, v které se nacházíte.
- Záruka se nevztahuje na škody ke kterým došlo při nedodržení pokynů uvedených v návodu, při nesprávnem použití, nebo když zařízení nebylo opraveno odborníkem.
- Aby se předcházelo úrazu elektrickým proudem, přístroj neočistujte vodou ani ho do vody neponořujte.
- V případě, že spotřebič spadl do vody, než jej vytáhnete z vody odpojte ho ze zásuvky. Předtím, než bude znovu použit, měl by projít kontrolou u odborníka.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte blízkosti vody (napuštěná vana, umyvadlo apod.), ani ho nevystavujte dešti nebo vlhkosti a obsluhu provádějte jenom suchýma rukama.

• Tenhle přístroj byl vyroben pro použití v domácnostech a v následujících místech: prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, farmářské domy, klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích obytného typu, prostředí typu nocleh se snídaní.
• Tenhle spotřebič není určen pro komerční použití.
• Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí. Pokaždé ho chraňte před teplotami 0°C a pod nulou.
• Nepoužívejte jiné příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem Zilan Domáce Spotřebiče, protože mohou představovat riziko pro uživatele.

UPOZORNĚNÍ:

• Jakákolik neopatrnost může způsobit vážné zranění. Spotřebič nesmí být používán, pokud upadl například na tvrdou zem. I když by nebylo vidět žádne poškození, mohlo dojít k jeho narušení a mít tak nepříznivý vliv na funkční bezpečnost zařízení.
• Zkontrolujte, zda není spotřebič, jeho napájecí kabel nebo prodlužovací kabel poškozen. Když je spotřebič poškozen (nebo elektrický kabel), nikdy ho nezapínejte a zajistěte opravu nebo výměnu v autorizovaném servisním středisku nebo kvalifikovaným odborníkem.
• Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru. Spotřebič a jeho elektrický kabel nepokládejte a držte stranou od zdrojů tepla (např. horká kamna, přímé slunečné záření) a nevystavujte ho otevřenému ohni nebo hořlavým výparům.
• Spotřebič vždy používejte na hladkém a rovném povrchu.
• Vždy vytáhnite zástrčku ze zásuvky když je zařízení delší dobu mimo provoz, v případě jakékoli poruchy nebo v případě nebezpečí.
• Zástrčku netahejte za přívodní kabel nebo mokrýma rukama. Vždy uchopte zástrčku a tahem ji vypojte. Přístroj vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud dojde k poruše, před jeho čistením nebo jeho přemístěním. Elektrický kabel neomotávejte kolem přístroje.

• Nikdy netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel, protože může dojít k nebezpečí zkratu
z přerušení kabele. Elektrický kabel neohýbejte, nepřimáčkejte a netahejte přes ostré hrany.
• Pokud má přístroj větrací dírky, nezakrývejte je, nevlévejte do nich žádnou kapalinu ani nic nesypte.
• Do otvorů přístroje nestrkejte prsty nebo jiné předměty.
• Za vzniklé škody z důvodu nesprávného použití nebo neřízením se těchto pokynů nepřijímáme žádnou odpovědnost.

Správná likvidace tohoto produktu	
	Toto označení znamená, že tento produkt by neměl být likvidován spolu s jiným domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, bylo zakoupeno. Můžeu vrátit tento produkt k ekologické recyklaci.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET.
AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT

• Ezt a háztartási készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel nem rendelkező, vagy elegendő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a veszélyeket.
• A készüléket és kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.
• Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
• A készülék csomagolóanyaga (pl. műanyag zacskó) nem kerülhet gyermekek kezébe.
• Ezt a készüléket csak megfelelően felszerelt földelt aljzatról szabad üzemeltetni. Győződjön meg arról, hogy a táphálózat megegyezik a típustáblán megadott feszültséggel.
• A készülék leválasztásához ellenőrizze, hogy a készülék kikapcsolt helyzetben van, majd húzza ki a dugót a konnektorból.
• A veszélyek elkerülése érdekében ezt az elektromos készüléket ügyfélszolgálatunknak kell megjavítania. Az értékesítés utáni szolgáltatásokat az Ön országában illetékes Zilan Háztartási Készülékek (Zilan Ev Aletleri) márkakereskedő biztosítja.
• A jótállás nem terjed ki azokra a károkra, amelyek akkor keletkeznek, ha a készüléket az útmutatóban meghatározottaktól eltérő célokra használják, vagy nem szakember javította meg.
• Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a készüléket ne tisztítsa vízzel és ne merítse vízbe.
• Ha a készülék vízbe esett, húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt kivenné a vízből. A készülék újra használata előtt szakemberrel ellenőriztetni kell.

• Soha ne használja víz közelében (fürdőkád, mosogató stb.). Ne tegye ki esőnek vagy nedvességnek. Csak száraz kézzel használja a készüléket.
• Ez a készülék otthoni és hasonló helyeken való használatért van tervezve, mint például : üzletekben, irodákban vagy egyéb professzionális környezetben dolgozó személyzet, konyhákban, parasztházakban, szállodákban, motelekben vagy más szálláshelyeken való ügyfelek igénybevétele , panziókban és reggelizőszállókban.
• Ez a készülék nem alkalmas kereskedelmi használatra!
• Ne használja ezt a készüléket a szabadban. Mindig védje a nulla vagy mínusz hőmérséklet ellen.
• Ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket a Zilan Háztartási Készülékek (Zilan Ev Aletleri) nem ajánl. Ezek veszélyt jelenthetnek a felhasználóra.
• **Figyelem:** Bármilyen hanyagság súlyos sérülést okozhat. Ha a készüléket leejtették például kemény felületre, a készüléket nem szabad tovább használni. Még a láthatatlan sérülések is káros hatással lehetnek a készülék működési biztonságára.
• Ellenőrizze, hogy nincs-e hiba a készülékben, a tápkábelben vagy a hosszabbítóban, soha ne működtesse (beleértve a tápkábelt is), ha van ilyen. Javíttassa meg vagy cseréltesse ki a szervizközpontban vagy szakképzett szakemberrel.
• Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Ne helyezze a készüléket és a tápkábelt forró felületre vagy annak közelébe (pl. forró tűzhely, napfény)., Ne tegye ki nyílt lángnak vagy gyúlékony gőznek.
• A készüléket mindig sima és vízszintes felületen használja.
• Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, bármilyen meghibásodás, veszély esetén mindig húzza ki a dugót a konnektorból.
• Ne húzza a csatlakozót a vezetéknél fogva vagy nedves kézzel. Mindig magát a dugót húzza ki. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha használat közben, tisztítás előtt, áthelyezéskor és használat után zavart tapasztal. Ne tekerje a kábelt a készülék köré.

• Mivel a kábelszakadás miatt fennáll a rövidzárlat veszélye, soha ne vigye vagy húzza a készüléket a hálózati csatlakozónál fogva. Ne hajlítsa meg, ne csípje be vagy húzza át a tápkábelt éles széleken.
• Ha van szellőzőnyílás, ne takarja le. Ne öntsön folyadékot vagy port a szellőzőnyílásokba.
• Ne dugja be ujjait vagy más tárgyat a készülék nyílásaiba.
• Nem vállalunk felelősséget a helytelen használatból vagy ezen utasítások be nem tartásából eredő károkért.

Készülékek újrahasznosítása	
	A készülék a 2002/96/EG irányelvnek felel meg. A készülék nem dobható a háztartási szemétbe. A készülékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyekre kell szállítani, a jogszabályoknak megfelelően. A termék újrahasznosításával hozzájárul a természeti források megőrzéséhez és a környezet szennyeződésének megakadályozásához, emberi egészség megvédéséhez. További információkért kérjük kérdezze fel a helyi hulladékgyűjtő hatóságot.

AL

Lexoni me kujdes manualin e pajisjes i cili është për më shumë se një model
pajisja juaj mund te mos ketë të gjitha funksionet të cilat janë në manual.

LEXONI ME KUJDES INSTRUKSIONET

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç, personat me aftësi të kufizuara ose persona të cilët nuk kanë informacion të mjaftueshëm ose persona që nuk kanë eksperiencë dhe informacion, me kusht që ata të mbikqyren dhe informohen për përdorimin e sigurtë të pajisjes dhe të kuptojnë rreziqet e mundshme.

Mbajeni pajisjen dhe kabullin larg fëmijëve nën 8 vjeç.

Mos i lini fëmijet të luajnë me pajisjen.

Materialet e paketimit (p.sh. qeset plastike) nuk duhet të merren nga fëmijët.

Kjo pajisje duhet të lidhet me një prizë të tokëzuar e cila është e lidhur sipas rregullave të duhura. Duhet të jeni të sigurtë që tensioni i rrjetit është i barabartë me tensionin e specifikuar tabele.

Për të shkëputur pajisjen, duhet të jeni të sigurtë që pajisja të jetë e fikur dhe të jetë e hequr nga priza.

Për parandaluar situatat e rrezikshme, riparimet e kësaj pajisje duhet të kryhen Shërbimi ynë i Klientit. Shërbimi pas shitjes afrohet nga rishitësi Zilan Ev Aletleri në vendin tuaj.

Për shmangur rrezikun e goditjes elektrike, mos e pastroni pajisjen me ujë ose ta vendosni atë në ujë.

Nëse pajisja bie në ujë, hiqeni nga priza përpara se ta merrni. Pajisja duhet të kontrollohet nga ekspert përpara se të përdoret sërisht.

Asnjëherë mos e përdorni pranë ujit (vaskë, lavaman, etj.). Pajisja nuk duhet të përdoret në ambient me shi apo tagështirë. Përdoreni pajisjen vetëm nëse duart tuaja janë të thata.

Kjo pajisje është menduar të përdoret në ambiente të brendshme ose vendet si më poshtë: dyqane, zyra ose ambiente kuzhine, shtëpi në fermë, hotele, motele ose për klient për përdorime të ngjashëme si bujtina fjetje me krevat dhe mëngjes.

Kjo pajisje nuk është e përshtatshme për shërbim tregëtar.

Mos e përdorni pajisjen në ambiente të jashtme. Gjithmonë mbrojeni nga temperaturat e ulëta nën zero ose zero.

Mos i përdorni aksesorët nëse nuk janë të rekomanduara nga Zilan Ev Aletleri. Këto mund të përbëjnë rrezik për përdoruesit.

AL

Kujdes: Çdo neglizhencë mund të sjellë dëmtime serioze. Pajisja nuk duhet të përdoret nëse ajo është rrëzuar në sipërfaqe të fortë. Edhe dëmtimet e padukshme mund të sjellin efekte negative në funksionimin sa më të sigurtë të pajisjes.
Kontrolloni nëse ka ndonjë pjesë të dëmtuar pajisja, kabullin e energjisë ose zgjatuesin e kabullit, nëse ka ndonjë të tillë (duke përfshirë dhe kabullin e energjisë), mos e përdorni asnjëherë pajisjen, riparojeni atë ose zëvendësojeni nga shërbimi i klientit ose persona që janë të aftë të riparojnë pajisjet.
Mos e lini asnjëherë pajisjen pa qënë pranë të pranishëm. Mos e vendosni pajisjen dhe kabullin e energjisë në ose mbi sipërfaqe të nxehta (siç janë ngrohëse të nxehta, rrezet e diellit), mos e ekspozoni pajisjen pranë flakëve ose pranë avujve të djegshëm.
Përdoreni pajisjen gjithmonë në sipërfaqe horizontale.
Hiqeni gjithmonë nga priza nëse pajisja nuk do të përdoret për një kohë të gjatë, në rast të mosfunksionimit ose në rast rreziku.
Mos e shkëputni pajisjen nga energjia duke e tërhequr kabullin ose me duar të lagura. Gjithmonë hiqeni nga priza duke e tërhequr vet spinën.
Hiqeni nga priza kur ka difekt, përpara se ta pastroni, kur do ti ndryshoni vendndodhjen pas përdorimit. Mos e mbështillni kabullin rreth pajisjes.
Meqënëse ekziston rreziku i qarkut të shkurtër si shkak i përthyerjes së kabullit mos e mbani pajisjen nga kabulli ose ta tërhiqni atë. Mos e përkulni, kapni ose tërhiqni kabullin e energjisë në skaje të mprehta.
Mos i mbuloni vrimat e ventilimit nëse ka. Mos derdhni lëngje ose pluhur në vrimat e ventilimit.
Mos vendosi gjithtat ose sende të tjera në pjesët e hapura të pajisjes.
Nuk mbahet përgjegjësi në rast se pajisja është keqpërdorur ose nuk janë ndjekur instruksionet e duhura.

Asgjësimi	
	Ju duhet të ruani mjedisin. Ju lutem ndiqni rregulla lokale për hedhjen e mbetjeve në tokë. Mos i pastë të ciat kuk punojnë dhe vendosini në vendet e duhura. Kur ka kushte të ciat mund të jenë të rrezikshme apo të dëmshme për shëndetin e njeriut dhe mjedisit gjatë përdorimit. Këto nuk mbetjeve shtëpiake. Duhet që të hidhen në përputhje me rregullat lokale.





www.zilan.com.tr



@zilanhome