



*We are family*

# BREAD MAKER

◀ MPD-800WH | MPD-800BL ▶

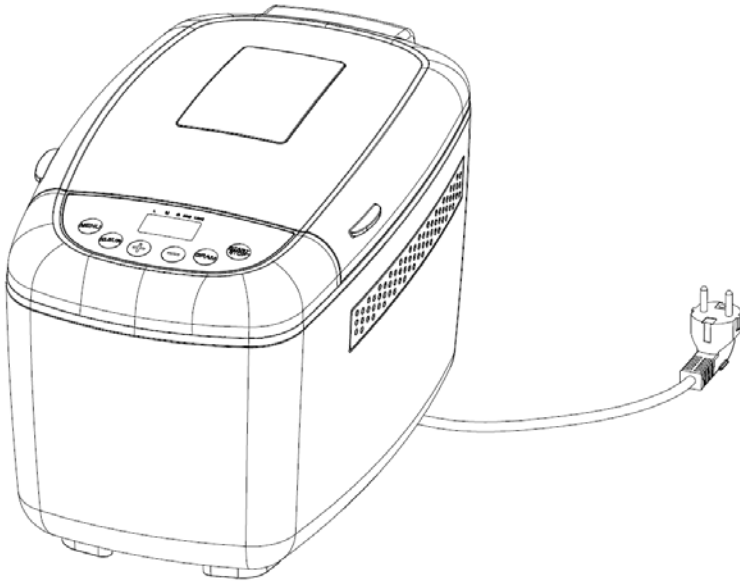


**INSTRUCTION MANUAL • MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**  
**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



**ENGLISH  
INSTRUCTION MANUAL**

**BREAD MAKER  
(900/1200G)  
MPD-800WH & MPD-800BL**



**Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.**

# **CONTENTS**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**KNOW YOUR BREAD MAKER**

**INTRODUCTION OF CONTROL PANEL**

**KEEP WARM**

**MEMORY**

**ENVIRONMENT**

**WARNING DISPLAY**

**BEFORE THE FIRST USE**

**HOW TO MAKE BREAD**

**CLEANING AND MAINTENANCE**

**INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**

**INGREDIENTS MEASUREMENT**

**TROUBLE SHOOTING GUIDE**

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

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

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.

21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Do not use outdoors.
23. Save these instructions
24. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
25. Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years.
26. How to remove breadcrumbs; (Detail)
27. The bread may burn, therefore do not use the toaster near or below combustible material, such as curtains.
28. The surfaces are liable to get hot during use.

**WARNING:**

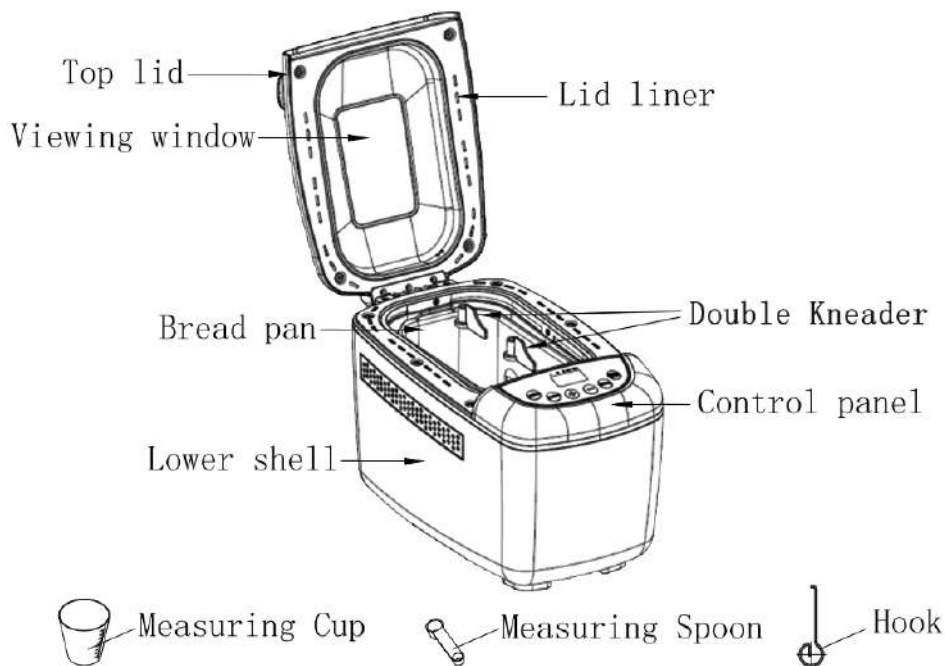
- 1) The specific instructions related to the safe operation of this appliance (as given in 7.12 of this standard) shall be collated together in the front section of the user instructions. The height of the characters, measured on the capital letters, shall be at least 4 mm.
- 2) These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website.  
The instructions for bread maker shall state the maximum quantities of flour and raising agent that may be used.
- 3) This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures

are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.

- 4) Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 5) The instructions shall include details on how to clean surfaces in contact with food. (Detail)
- 6) The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

## KNOW YOUR BREAD MAKER

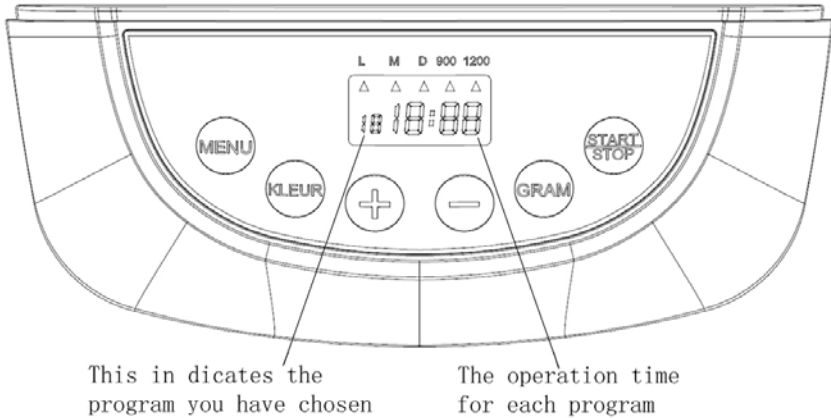
(Product may be subject to change without prior notice)



## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen may be subject to change without prior notice.)





### After start-up

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and "1 3:00" appears in the display. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The "1" is the default program. The "1200" and "Medium" are the default settings.

### START/STOP

For starting, pausing and stopping the selected operation program.

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

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

### 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 discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

#### Program 1: BASIC

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the **COLOR** button.

#### Program 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not

suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

### **Program 3: WHOLEWHEAT**

Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of whole wheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when all whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthful than breads made with refined white flours (even though “lost” nutrients are added back into white flours).

### **Program 4: QUICK** (the loaf size and delay time are not applicable)

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

### **Program 5: SWEET**

The Sweet Breads settings are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

### **Program 6: ULTRA FAST** (the delay time is not applicable)

Kneading, rise and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with QUICK program.

### **Program 7: GLUTEN FREE**

The ingredients to create gluten-free breads are unique. While they are “yeast breads,” the dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

### **Program 8: DOUGH** (the color and loaf size are not applicable)

Kneading and rise, but without baking, remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

### **Program 9: JAM** (the color, loaf size and delay time are not applicable. Directly press **START/STOP** button once to begin working)

The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. The paddle automatically keeps the ingredients stirring through the process, they make a wonderful complement to freshly baked bread!

### **Program 10: CAKE** (the loaf size is not applicable)

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

### **Program 11: SANDWICH**

Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with a thinner crust.

**Program 12: BAKE** (the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing “+” or “-” button, press the “+” or “-” button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes)

For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

### **COLOR**

With the button you can select **Light**, **Medium** or **Dark** color for the crust. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

### **GRAM**

Press this button to select the size of the bread: **900**, **1200**, when you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

### **DELAY TIME** (“+” or “-”)

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 “+” or “-”. 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 “+” or “-” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

**Example:** Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “+” or “-” to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **START/STOP** 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:** Do not use the timer function when working with easy spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

## KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button.

**NOTE:** The programs of **DOUGH** and **JAM** do not have the function of keep warm.

## MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the **START/STOP** directly to continue the program from the beginning.

## ENVIRONMENT

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

## WARNING DISPLAY

1. If the display shows “**HHH**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it prompts that the temperature inside is still too high. And the program will not be performed. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “**LLL**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it means that the temperature inside of bread pan is too low. The bread maker shall be placed into environment of higher temperature for use (Except the program of **BAKE**).
3. If the display shows “**EE0**” after you have pressed **START/STOP** button, beeps will be heard, it means the temperature sensor open circuit, press **START/STOP** button to stop beeps sound, but the “**EE0**” in the LCD will continue flashing, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “**EE1**”, it means the temperature sensor short circuit

## BEFORE THE FIRST USE

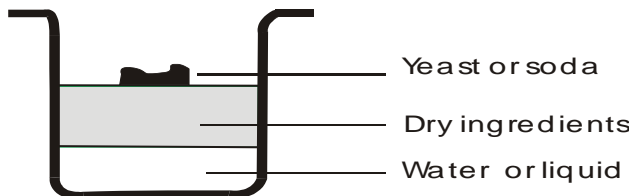
The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.

2. Clean all the parts according to the section “**Cleaning and Maintenance**”.
3. Please set the BAKE mode for the first time, run for 10 minutes to drain smoke. Then let it cool down and clean all the detached parts again and then restart to continue normal use.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

## USING YOUR BREAD MAKER

1. Lay the appliance on the firm and even surface.
2. Place the bread pan in position, open the lid by lifting any lid lug and fix the kneading blades onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
3. Place ingredients into the bread pan. 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.
4. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.



**NOTE:** The maximum quantity of flour and yeast is 700g and 6g.

5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
  6. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
  7. Press the **COLOR** button to select the desired crust color (if applicable).
  8. Press the **GRAM** button to select the desired size (if applicable).
  9. Set the delay time by pressing “+” or “-” button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
  10. Press the **START/STOP** button to start working.
  11. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. Press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. With the oven mitts, Open the Lid, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker.
- CAUTION:** The Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
  13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
  14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended

slicing bread with electric cutter or dentate cutter rather than fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation

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 applicable), when keep warm is finished, beeps will be heard.

16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

**CAUTION:** 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 the hand to remove the kneading blade.

**NOTE:** If bread has not been completely eaten up, we advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if need more days in storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator. Storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1. **Bread pan:** To remove the bread pan, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker. Wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

**NOTE:** Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position, then press it down.

2. **Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth.

3. **Housing:** Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

**NOTE: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.**

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

## **INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**

### **1. Bread flour**

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

## **2. Plain flour**

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

## **3. Whole-wheat flour**

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

## **4. Black wheat flour**

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

## **5. Self-rising flour**

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

## **6. Corn flour and oatmeal flour**

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

## **7. Sugar**

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

## **8. Yeast**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **9. Salt**

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

### **10. Egg**

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

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

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

### **12. Baking powder**

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and 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 be 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 25°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 once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

### 3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	Selected program menu is improper	Select the proper program menu
		After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise

		Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "START/STOP" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "START/STOP" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	Used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large	Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water

	and organization construct is too dense	Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		Water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		Stir inadequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

### Technical specifications

Model: MPD-800WH | MPD-800BL

Voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz

Wattage: 800 Watts

Capacity: 900g | 1200G

### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



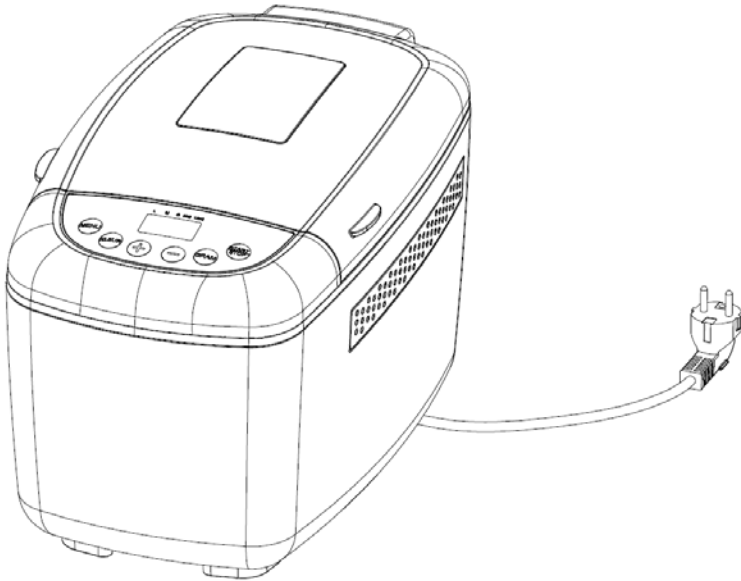
You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with the sales agency or manufacturer for details.

**LIMBA ROMANA  
MANUAL DE INSTRUCIUNI**

**MASINA DE PAINE  
(900/1200G)  
MPD-800WH & MPD-800BL**



**Cititi intregul manual de instructiuni inainte de utilizarea produsului si pastrati-l pentru referinte viitoare.**

# **CUPRINS**

**MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE**

**CUNOASTEREA MASINII DE PAINE**

**INTRODUCERE PANOU DE CONTROL**

**FUNCTIA DE PASTRARE A CALDURII**

**MEMORIE**

**MEDIU DE OPERARE**

**AFISAJ DE AVERTIZARE**

**INAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

**CUM SA FACETI PAINE**

**CURATAREA SI INTRETINEREA**

**INFORMATII CU PRIVIRE LA INGREDIENTELE PENTRU PAINE**

**MASURAREA INGREDIENTELOR**

**GHID DE IDENTIFICARE A PROBLEMELOR**

**DEBARASAREA ECOLOGICA**

## **MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE**

Inainte de a utiliza un aparat electric, trebuie intotdeauna respectate urmatoarele precautii de baza:

1. Cititi toate instructiunile.
2. Inainte de utilizare, verificati daca tensiunea prizei de perete corespunde cu cea indicata pe placuta de identificare a produsului.
3. Nu folositi niciun aparat cu un cablu de alimentare sau stecher deteriorate sau daca functioneaza defectuos, a fost scapat sau este deteriorat in orice fel. Returnati aparatul producatorului sau duceti-l la cel mai apropiat agent de service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare mecanica.
4. Nu atingeti suprafetele fierbinti.
5. Pentru a va proteja impotriva socurilor electrice, nu scufundati cablul, stecherul sau carcasa aparatului in apa sau alt lichid.
6. Deconectati aparatul de la priza atunci cand nu il folositi, inainte de a asambla sau a scoate piese si inainte de a-l curata.
7. Nu lasati cablul sa atarne pe marginea mesei sau pe o suprafata fierbinte.
8. Folosirea accesoriilor nerecomandate de producatorul aparatului poate provoca vatamari.
9. Acest aparat nu este destinat utilizarii de catre persoane (inclusiv copii) cu capacitati fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsa de experienta si cunostinte, cu exceptia cazului in

care sunt supravegheate si instruite cu privire la utilizarea aparatului de catre o persoana responsabila pentru siguranta lor.

10. Supravegheati copiii pentru a va asigura ca nu se joaca cu aparatul.
11. Nu asezati aparatul pe sau langa un arzator fierbinte electric sau cu gaz, sau un cuptor incalzit.
12. Aveti grija atunci cand mutati un aparat care contine ulei fierbinte sau alte lichide fierbinti.
13. Nu atingeti piesele mobile sau rotative ale masinii atunci cand coaceti paine.
14. Nu porniti niciodata aparatul fara sa introduceti corect tava pentru paine umpluta cu ingrediente.
15. Nu bateti niciodata tava pentru paine in partea superioara sau in lateral pentru a o scoate din aparat.
16. Nu introduceti in masina de paine folii din metal sau alte materiale deoarece exista riscul unui incendiu sau scurtcircuit
17. Nu acoperiti niciodata masina de facut paine cu un prosop sau orice alt material, deoarece caldura si aburul trebuie sa fie evacuate din aparat. Daca aparatul este acoperit sau intra in contact cu un material combustibil exista pericolul izbucnirii unui incendiu.
18. Setati orice buton in pozitia OFF (inchis) si apoi scoateti stecherul din priza.
19. Nu folositi aparatul decat in modul in care a fost prevazut.

20. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie, dar și în spații similare precum:
- în bucătării dedicate personalului din magazine, birouri sau alte spații de lucru;
  - la ferme;
  - de clienți, în hoteluri, moteluri și alte spații de tip rezidențial;
  - în spații tip pensiune.
21. Aparatul nu este conceput să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem separat cu telecomandă.
22. A nu se utiliza în aer liber.
23. Pastrați aceste instrucțiuni.
24. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și mai mari și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane lipsite de experiență, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiunile necesare cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg posibilele pericole. Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat. Curățarea sau întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt supravegheați.
25. A nu se lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
26. Cum să eliminați firimiturile de pâine; (Detalii)
27. Pâine se poate arde, drept urmare vă rugăm să nu folosiți acest aparat de făcut pâine în apropierea sau sub un material combustibil,



precum perdelele.

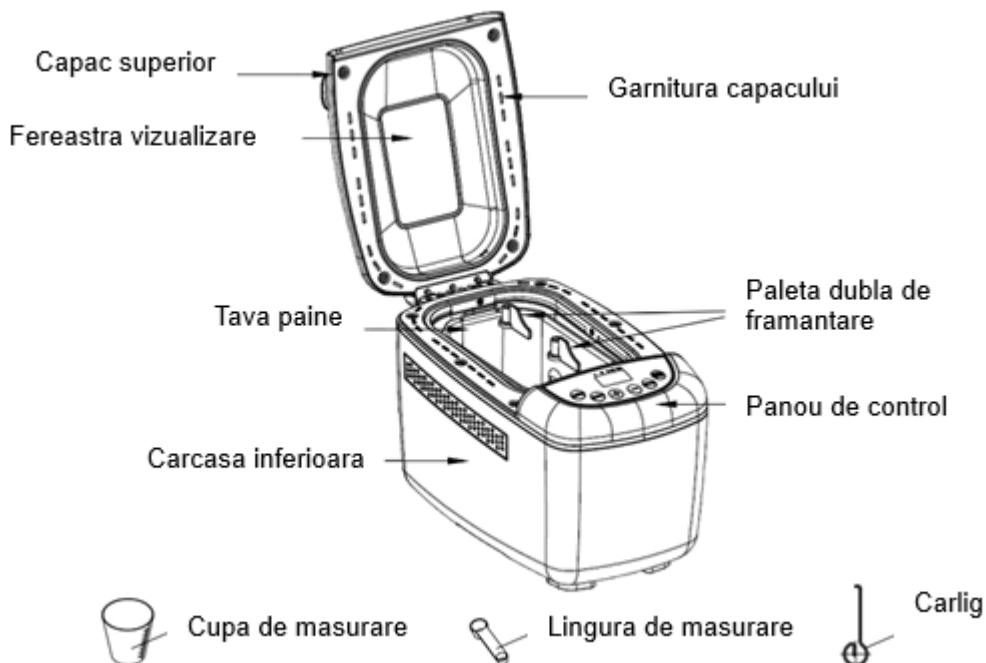
## 28. Suprafetele se pot incalzi in timpul utilizarii.

### **AVERTISMENTE:**

- 1) Instructiunile specifice legate de functionarea in conditii de siguranta a acestui aparat (asa cum sunt prezentate la punctul 7.12 din prezentul manual) vor fi colectate impreuna in partea din fata a instructiunilor de utilizare. Inaltimea caracterelor, masurata pe literele mari, va fi de cel putin 4 mm.
- 2) Aceste instructiuni vor fi disponibile si intr-un format alternativ, de ex. pe un site web.  
Instructiunile pentru aparatul de paine prezinta cantitatile maxime de faina si agent de crestere care pot fi utilizate.
- 3) Acest aparat include o functie de incalzire. Suprafetele, altele decat suprafetele functionale, pot dezvolta temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de fiecare persoana, acest dispozitiv trebuie utilizat cu ATENTIE. Tineti aparatul exclusiv de manerele speciale si folositi masuri de protectie, cum ar fi manusi de protectie impotriva caldurii sau manusi speciale pentru oale. Partile fierbinti ale aparatului au nevoie de timp sa se raceasca.
- 4) Aparatul nu sunt destinat functionarii cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control de la distanta separat.
- 5) Instructiunile vor include detalii cu privire la modul de curatare a suprafetelor care intra in contact cu alimentele. (Detalii)
- 6) Capacul si suprafata exterioara ale aparatului se pot incalzi cand aparatul functioneaza.

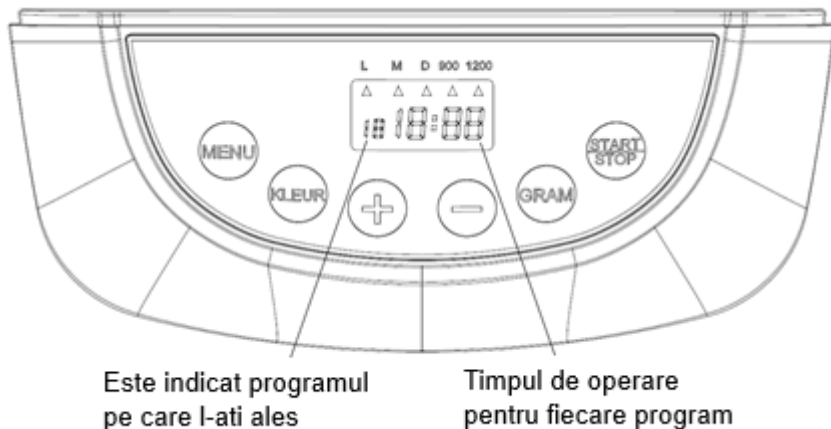
## CUNOASTEREA MASINII DE PAINE

(Produsul poate fi modificat fara notificare prealabila)



## INTRODUCERE PANOU DE CONTROL

(Aspectul ecranului poate fi modificat fara notificare prealabila.)



## Dupa pornire

De indata ce masina de paine este conectata la sursa de alimentare, veti auzi un semnal sonor, iar ecranul va afisa "1 3:00". Cele doua puncte dintre „3” si „00” nu vor clipi constant.

„1” este programul prestabilit. „1200” si „Mediu” sunt setarile prestabilite.

## START/STOP

Butonul este folosit pentru a porni, a opri si a pune pauza in programul selectat de coacere.

Pentru a porni un program, apasati butonul **START/STOP** o data. Vetii auzi un sunet scurt, iar cele doua puncte din dreptul afisarii timpului se vor aprinde intermitent, iar programul va incepe. Orice alt buton este inactiv, cu exceptia butonului **START/STOP** dupa inceperea unui program.

Pentru a opri programul, apasati butonul **START/STOP** si tineti apasat timp de 2 secunde, apoi veti auzi un sunet, becul de operare se va stinge, iar programul se va opri.

## MENIU

Utilizati acest buton pentru a seta diferite programe. Programul se va schimba de fiecare data cand apasati acest buton (fiind urmat si de un sunet scurt). Apasati butonul discontinuu, iar cele 12 programe vor fi afisate pe ecran pe rand. Selectati programul dorit. Functiile celor 12 programe vor fi explicate mai jos.

### Programul 1: BASIC (paine normala)

Pentru paine alba sau mixta. Aceasta paine contine in principal faina de grau sau faina de secara. Painea are o consistenta compacta. Puteti regla nivelul de rumenire a crustei prin setarea butonului **COLOR (culoare)**.

### Programul 2: FRENCH (paine frantuzeasca)

Pentru paine usoara facuta din faina fina. Painea frantuzeasca necesita temperaturi si timp speciale pentru a obtine o crusta crocanta si frumos rumenita. Acest program nu este potrivit pentru retetele care necesita unt, margarina sau lapte.

### Programul 3: WHOLEWHEAT (paine integrala)

Painea integrala este o paine care contine drojdie si se face dintr-o cantitate semnificativ mai mare de faina integrala de grau (50% sau mai multa) decat painea din faina obisnuita alba. Painea obtinuta din faina integrala este mai nutritiva deoarece boabele de grau sunt macinate integral (inclusiv cu tarate si germenii). Faina integrala de grau produce o paine de culoare maro pana la maro inchis (cand se foloseste numai faina de grau integral), iar painea este mai aromata si mai sanatoasa decat painea facuta cu faina alba rafinata (chiar daca nutrientii „pierduti” sunt adaugati inapoi in faina alba).

**Programul 4: QUICK (paine rapida)** (nu puteti utiliza functiile de setare a dimensiunii painii si temporizator)

Framantarea, cresterea si coacerea painii intr-un timp mai scurt decat la painea obisnuita. Painea coapta in acest program este de obicei mai mica si are o textura mai densa.

**Programul 5: SWEET (paine dulce)**

Setarile acestui program sunt pentru coacerea painii cu o cantitate mare de zahar, grasimi si proteine, toate acestea contribuind la o rumenire mai accentuata. Ca urmare a unui timp mai mare de dospire, aceasta paine va fi usoara si aerata.

**Programul 6: ULTRA FAST (ultra rapid)** (nu puteti utiliza functia de temporizare)

Framantarea, cresterea si coacerea painii intr-un timp cat mai scurt. In general, painea coapta in acest program este mai mica si mai tare decat cea coapta in programul **Quick**.

**Programul 7: GLUTEN FREE (paine fara gluten)**

Ingredientele necesare pentru painea fara gluten sunt unice. Aluatul este in general mai umed si arata mai mult ca o pasta. Este important sa nu amestecati prea mult aluatul fara gluten. Dupa dospirea aluatului va creste putin si, din cauza continutului ridicat de umiditate, timpul de coacere va fi mai mare. Amestecul de ingrediente trebuie adaugat la inceput, odata cu ingredientele de baza.

**Programul 8: DOUGH (aluat)** (nu puteti utiliza functiile de setare a dimensiunii painii si temporizator)

Framantare si dospire, dar fara coacere. Scoateti aluatul si folositi-l pentru a pregati rulouri de paine, pizza, paine la aburi etc.

**Programul 9: JAM (gem)** (nu puteti utiliza functiile de setare a dimensiunii painii, gradul de rumenire si temporizator. Apasati direct butonul **START/STOP** o data pentru a porni aparatul)

Acest aparat de facut paine este excelent pentru pregatirea gemurilor de casa si sosurilor de tip chutney. Paletele vor mentine compozitia omogena amestecand, gemul obtinut fiind minunat in combinatie cu painea proaspata coapta!

**Programul 10: CAKE (tort)** (nu puteti utiliza functia de setare a dimensiunii painii)

Framantare, crestere si coacere. Utilizati praf de copt sau bicarbonat de sodiu pentru crestere.

## **Programul 11: SANDWICH**

Framantare, crestere si coacere paine pentru sandwich. Pentru coacerea unei paini subtiri si crocante, cu textura usoara.

**Programul 12: BAKE (coacere)** (nu puteti utiliza functiile de setare a dimensiunii painii si temporizator, dar timpul de operare poate fi reglat prin apasarea butoanelor “+”sau “-”. Apasati butoanele “+” sau “-” o data, timpul setat va creste sau va scadea cu 1 minut. Intervalul de setare a timpului este de 10-60 minute)

Pentru coacerea suplimentara a painii care este prea deschisa la culoare sau nu este coapta in interior. Acest program nu include framantare si dospire.

## **COLOR (CULOARE)**

Puteti selecta culoarea pe care doriti sa o obtineti pentru paine, apasand acest buton, **DESCHISA**, **MEDIE** sau **INCHISA**. Acest buton nu se aplica pentru unele programe. Detaliile sunt mentionate in programele descrise in sectiunea „**MENIU**” de mai sus.

## **GRAMAJ**

Apasati acest buton pentru a selecta dimensiunea painii: **900**, **1200**. Cand selectati dimensiunea dorita, ecranul LCD va afisa marimea corespunzatoare. Va rugam sa retineti ca timpul total de operare va fi diferit, in functie de dimensiunea painii. Acest buton nu se aplica pentru unele programe, detaliile sunt mentionate in programele descrise in sectiunea „**MENIU**” de mai sus.

## **Funcția de TEMPORIZARE (“+”/ “-”)**

Daca doriti ca masina de paine sa nu porneasca imediat, puteti utiliza acest buton (DELAY) pentru a seta timpul de intarziere a pornirii.

Puteti seta timpul de intarziere a pornirii apasand butoanele + sau -. Va rugam sa retineti ca timpul setat trebuie sa includa si durata de coacere a programului. Astfel, la finalul timpului setat, veti avea paine calda gata de servire. Setati la inceput programul si gradul de rumenire, apoi apasati butoanele + sau - pentru a creste sau a micșora timpul de intarziere a pornirii, fiecare apasare insemnand 10 minute in plus sau in minus. Timpul maxim care poate fi setat este de 13 ore.

**Exemplu:** Este ora 20:30 si doriti ca painea dvs. sa fie gata in dimineata urmatoare, la ora 7, adica in 10 ore si 30 de minute. Selectati programul, culoarea si dimensiunea painii, apoi apasati butoanele + sau - pentru a seta timpul, pana cand pe ecran apare 10:30. Apoi apasati butonul **STOP/START** pentru a activa aceasta functie de pornire intarziata. Vetii putea vedea pe ecranul LCD cele doua puncte luminand intermitent si timpul ramas. Astfel veti avea paine proaspata dimineata la ora 7:00. Daca nu doriti sa scoateti painea din aparat imediat, se va activa automat functia de pastrare a caldurii timp de o ora.

**NOTA:** Nu utilizati functia de temporizare atunci cand folositi ingrediente perisabile, precum oua, lapte, smantana sau branza.

### **FUNCTIA DE PASTRARE A CALDURII**

Painea poate fi pastrata calda timp de 60 de minute dupa coacere. Daca doriti sa scoateti painea imediat din aparat, opriti programul apasand butonul **START/STOP**.

**NOTA:** Programele **DOUGH** (ALUAT) si **JAM** (GEM) nu au functia de pastrare a caldurii.

### **MEMORIE**

Daca s-a intrerupt alimentarea cu energie electrica in timpul coacerii painii, procesul va fi continuat automat daca curentul electric revine in decurs de 10 minute, chiar si fara apasarea butonului **START/STOP**. Daca intreruperea de curent depaseste 10 minute, memoria nu va mai putea fi pastrata si va fi necesar sa reporniti masina de paine. Daca aluatul era in faza de framantare atunci cand s-a produs intreruperea de curent, puteti apasa butonul **START/STOP** pentru a continua programul de la inceput.

### **MEDIU DE OPERARE**

Masina de paine poate functiona eficient in medii cu un interval larg de temperaturi, dar va fi o diferenta de dimensiune a painii intre un spatiu foarte cald si un spatiu foarte rece. Recomandam ca temperatura spatiului unde va fi utilizata masina de paine, sa fie cuprinsa intre 15°C si 34°C.

### **AFISAJ DE AVERTIZARE:**

1. Daca ecranul afiseaza „**HHH**” dupa ce programul a fost pornit, inseamna ca temperatura din interior este prea mare (vor fi emise 5 semnale sonore). Opriti programul, deschideti capacul masinii si lasati-o sa se raceasca timp de 10 pana la 20 de minute.
2. Daca ecranul afiseaza „**LLL**” dupa ce ati apasat butonul **START/STOP**, inseamna ca temperatura din interior este prea scazuta (vor fi emise 5 semnale sonore). Aparatul de paine trebuie plasat intr-un mediu cu o temperatura mai ridicata pentru utilizare (cu exceptia programului **BAKE** (coacere))
3. Daca ecranul afiseaza „**EE0**” dupa ce ati apasat butonul **START/STOP** si sunt emise semnale sonore, inseamna circuit deschis al senzorului de temperatura. Apasati butonul **START/STOP** pentru a opri semnalul sonor, dar „**EE0**” de pe ecranul LCD va continua sa se aprinda intermitent. Va rugam sa verificati cu atentie senzorul impreuna cu un expert autorizat. Daca ecranul indica „**EE1**”, inseamna scurtcircuit al senzorului de temperatura.

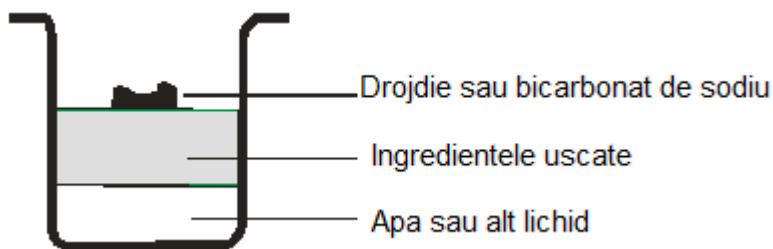
## INAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Este posibil ca aparatul sa emita putin fum si un miros caracteristic atunci cand il porniti pentru prima data. Acest fenomen este normal si va trece de la sine. Asigurati-va ca aparatul are suficienta ventilatie.

1. Verificati daca toate piesele si accesoriile sunt complete si nu prezinta urme de deteriorare.
2. Curatati toate piesele conform ultimei sectiuni „**Curatare si intretinere**”.
3. Setati modul de coacere al masinii de paine si lasati-o sa functioneze fara ingrediente timp de 10 minute. Dupa ce se raceste, curatati toate piesele detasabile, apoi reporniti-o pentru folosire.
4. Uscati bine toate piesele si asamblati-le, pentru ca aparatul sa fie gata de utilizare.

## UTILIZAREA MASINII DE FACUT PAINE

1. Asezati aparatul pe o suprafata ferma si uniforma.
2. Asezati tava pentru paine in pozitie, deschideti capacul ridicand orice clema si fixati paleta de framantare pe ax. Este recomandat sa umpleti orificiul paletei cu o grasime rezistenta la caldura inainte de a o introduce in aparat, pentru a preveni lipirea aluatului. De asemenea, in acest fel veti putea indeparta mai usor paleta de framantare.
3. Puneti ingredientele in tava de paine. In general, apa sau alt lichid trebuie adaugate prima data, apoi adaugati zahar, sare si faina. Intotdeauna adaugati drojdia sau praful de copt ca ultim ingredient.
4. Faceti o gaura mica cu degetul deasupra fainii, adaugati drojdia in gaura facuta si asigurati-va ca nu intra in contact cu lichidul sau cu sarea.



**NOTA:** Cantitatea *maxima* de faina si drojdie este de 700g si 6g.

5. Inchideti usor capacul si conectati cablul de alimentare la o priza.
6. Apasati butonul MENU pana cand este afisat programul pe care doriti sa il utilizati.
7. Apasati butonul **COLOR** pentru a selecta culoarea pe care doriti sa o aiba crusta painii (daca este cazul).
8. Apasati butonul **GRAM** (GRAMAJ) pentru a selecta dimensiunea dorita pentru paine (daca este posibil).
9. Setati temporizatorul prin apasarea butoanelor + sau -. Puteti omite acest pas daca doriti ca prepararea painii sa inceapa imediat.

10. Apasati butonul **START/STOP** pentru a incepe procesul de pregatire a painii.
11. La finalul procesului de coacere, masina va emite 10 semnale sonore. Puteti apasa butonul START/STOP timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri masina si pentru a scoate painea. Deschideti capacul si, folosind manusi speciale pentru cuptor, apucati tava de paine si scoateti-o din masina.  
**ATENTIE:** Tava si painea sunt foarte fierbinti! Aveti grija atunci cand le manevrati.
12. Lasati tava pentru paine sa se raceasca inainte sa scoateti painea. Folositi spatula antiaderenta pentru a desprinde usor painea de marginile tavii.
13. Intoarceti tava invers pe o suprafata curata din bucatarie sau pe un gratar pentru racire si miscati-o usor pana cand painea se desprinde.
14. Lasati painea sa se raceasca timp de aproximativ 20 de minute inainte de a o taia. Este recomandata sa feliati painea cu un cutit electric sau un cutit zimtat. Nu utilizati un cutit pentru fructe sau un cutit obisnuit de bucatarie, altfel painea se va deforma in momentul taierii.
15. Daca nu sunteti langa masina de paine sau nu ati apasat butonul **START/STOP** la finalul programului, painea va fi pastrata calda in mod automat, timp de 1 ora. (daca programul permite aceasta functie). Dupa o ora, veti auzi un semnal sonor.
16. Dupa ce painea este gata sau atunci cand nu utilizati aparatul, scoateti stecherul din priza.  
**ATENTIE:** Inainte de a taia painea, folositi carligul pentru a indeparta paleta de framantare din partea de jos a painii. Painea este fierbinte, nu folositi niciodata mana pentru a scoate paleta de framantare.  
**NOTA:** Daca painea nu a fost consumata complet, va recomandam sa pastrati painea ramasa intr-o pungă de plastic sigilata sau intr-un vas. Painea poate fi pastrata astfel timp de aproximativ trei zile la temperatura camerei. Daca doriti sa o pastrati pentru mai mult timp, impachetati-o intr-o pungă de plastic sau puneti-o intr-un vas si introduceti-o in frigider. Timpul de depozitare in frigider este de aproximativ zece zile. Painea facuta in casa nu contine conservanti, iar timpul de depozitare va fi mai mic decat cel pentru painea cumparata din magazin.

## **CURATAREA SI INTRETINEREA**

Deconectati masina de paine de la sursa de alimentare si lasati-o sa se raceasca inainte de a o curata.

1. **Tava pentru paine:** Stergeti interiorul si exteriorul cu o carpa umeda. Nu utilizati obiecte ascutite sau agenti de curatare abrazivi pentru a proteja stratul antiaderent al tavii. Tava trebuie sa fie uscata complet inainte de a fi introdusa in aparat.

**NOTA:** Introduceti tava pentru paine in pozitie corecta, apoi apasati usor pe ea. Daca nu poate fi introdusa in aparat, ajustati usor pozitia acesteia si apoi apasati.



2. **Paleta de framantare:** Daca paleta de framantare este dificil de scos din aparat, utilizati carligul. Stergeti cu grija paleta cu o carpa umeda din bumbac.
3. **Carcasa:** Stergeti usor suprafata exterioara a carcasei cu o carpa umeda. Nu utilizati nicio substanta abraziva pentru a curata carcasa deoarece s-ar putea deteriora. Nu introduceti niciodata carcasa aparatului in apa pentru a o curata.  
**NOTA:** Este recomandat sa nu demontati capacul pentru curatare.
4. Inainte de a depozita masina de paine, asigurati-va ca este racita complet, curata si uscata, iar capacul este inchis.

## **INFORMATII CU PRIVIRE LA INGREDIENTELE PENTRU PAINE**

### **1. Faina pentru paine**

Faina pentru paine are un continut ridicat de gluten (poate fi numita si faina cu continut ridicat de gluten care contine multe proteine), ofera elasticitate painii si poate preveni lasarea painii dupa crestere. Deoarece continutul de gluten este mai mare decat la faina obisnuita, faina pentru paine poate fi utilizata pentru a face paine de dimensiuni mari, care contine mai multe fibre. Faina pentru paine este cel mai important ingredient pentru prepararea painii.

### **2. Faina universala**

Aceasta faina nu contine praf de copt si este potrivita pentru prepararea painii extouch.

### **3. Faina integrala de grau**

Faina integrala de grau este macinata din grau. Contine gluten si coaja de grau. Faina integrala de grau este mai grea si mai nutritiva decat faina obisnuita. Painea obtinuta din faina integrala are de obicei dimensiuni mai mici. Multe retete combina in general, faina integrala cu faina pentru paine pentru a obtine cel mai bun rezultat.

### **4. Faina neagra de grau**

Faina neagra de grau, denumita si „faina bruta” este un tip de faina bogat in fibre si este similar cu faina integrala de grau. Pentru a obtine o paine de dimensiuni mari, utilizati acest tip de faina in combinatie cu o proportie mare de faina pentru paine.

### **5. Faina cu agent de crestere**

Un sortiment de faina care contine praf de copt, este utilizata pentru prepararea prajiturilor in mod special.

## **6. Faina de porumb si faina de ovaz**

Faina de porumb si faina de ovaz sunt macinate din porumb, respectiv din ovaz. Acestea reprezinta ingredientele suplimentare pentru prepararea painii dure, fiind utilizate pentru imbunatatirea aromei si texturii.

## **7. Zahar**

Zaharul este un ingredient foarte important pentru a obtine un gust dulce si pentru culoarea painii. De asemenea, acesta contribuie la activarea drojdiei. In general este utilizat zaharul alb. In cazuri speciale, se poate utiliza zaharul brun sau zaharul pudra.

## **8. Drojdie**

Dupa ce se activeaza, drojdia produce dioxid de carbon. Dioxidul de carbon va creste painea si va inmuia fibrele interioare. Pentru a se activa, drojdia are nevoie de carbohidratii din zahar si de faina.

1 lingurita drojdie uscata activa = 3/4 lingurite drojdie instant

1.5 lingurita drojdie uscata activa = 1 lingurita drojdie instant

2 lingurite drojdie uscata activa = 1.5 lingurita drojdie instant

Drojdia trebuie pastrata in frigider, deoarece temperatura ridicata o poate altera si nu se va mai activa. Inainte sa folositi drojdia, verificati daca producerii si durata de depozitare. Puneti drojdia ramasa inapoi in frigider dupa fiecare utilizare. Daca painea nu creste, de obicei este din cauza drojdiei.

Folositi metodele de mai jos pentru a verifica daca drojdia pe care o aveti mai este proaspata si buna de utilizat.

(1) Turnati ½ cana de apa calda (45-50°C) intr-un recipient.

(2) Adaugati 1 lingurita de zahar alb si amestecati, apoi puneti 2 lingurile de drojdie peste apa.

(3) Lasati recipientul intr-un loc cald timp de 10 minute. Nu amestecati apa cu drojdia.

(4) Trebuie sa se formeze o spuma deasupra apei. Altfel, inseamna ca drojdia nu mai este buna sau este inactiva.

## **9. Sare**

Sarea este necesara pentru a imbunatati aroma painii si culoarea crustei. Dar in acelasi timp, sarea poate sa impiedice drojdia din crestere. Nu folositi prea multa sare. Daca nu adaugati sare, painea va avea o dimensiune mai mare.

## **10. Oua**

Ouale pot imbunatati textura painii, fac painea sa fie mai hranitoare si mai mare. Oul trebuie sa fie batut inainte de a fi adaugat.

## **11. Grasime, unt si ulei vegetal**

Grasimea face painea sa fie mai moale si sa reziste mai mult timp fara a se intari. Untul trebuie sa fie topit sau taiat cuburi mici inainte de a fi adaugat.

## **12. Praf de copt**

Praful de copt este folosit pentru crestere atunci cand selectati programele Ultra Fast (ultra rapid) si Cake (tort). Praful de copt nu necesita timp de crestere, acesta va forma bule de aer pentru a face o paine cu o textura moale.

## **13. Bicarbonat de sodiu**

Este similar cu praful de copt. Poate fi utilizat si in combinatie cu praful de copt.

## **14. Apa si alte lichide**

Apa este ingredientul esential pentru prepararea painii. Temperatura apei trebuie sa fie intre 20°C si 25°C pentru cele mai bune rezultate. Apa poate fi inlocuita cu lapte proaspat sau cu apa amestecata cu lapte praf 2%, ceea ce poate imbunatati aroma si culoarea painii. Unele retete pot cere adaugarea unui suc pentru imbunatatirea aromei, de exemplu suc de mere, suc de portocale, suc de lamaie si asa mai departe.

## **MASURAREA INGREDIENTELOR**

Unul dintre pasii importanti in prepararea painii este respectarea cantitatilor. Se recomanda sa folositi o cana sau o lingura de masurare pentru a avea niste cantitati exacte. In caz contrar, painea nu va iesi conform retetei.

### **1. Cantarirea ingredientelor lichide**

Apa, laptele proaspat sau laptele praf trebuie masurate cu cani de masurare. Verificati cantitatea din cana de masurare privind pe orizontal. Cand masurati cantitatea de ulei sau alte ingrediente, curatati bine cana de masurare, sa nu existe alte reziduuri de ingrediente.

### **2. Masurarea ingredientelor uscate**

Masurarea ingredientelor uscate trebuie efectuata punand cu o lingura ingredientele in cana de masurare, iar cand aceasta s-a umplut, nivelati cu un cutit. Nu puneti mai multa cantitate decat incapa in cana de masurare. Cantitatea in plus poate strica reteta. Cand masurati cantitati mici de ingrediente uscate, folositi lingura de masurare. Cana de masurare sau lingura de masurare trebuie sa fie nivelate atunci cand sunt pline cu ingrediente uscate, nu formati gauri si nu adaugati mai mult decat este necesar.

### **3. Ordinea adaugarii ingredientelor**

Ordinea de adaugare a ingredientelor trebuie respectata, in general aceasta este: ingrediente lichide, oua, sare si lapte praf etc. Atunci cand adaugati un ingredient lichid peste faina, tineti cont ca faina nu se va umezi complet imediat. Puneti drojdia in faina uscata. Nu alaturati drojdia cu sarea. Atunci cand utilizati functia de temporizare a aparatului, nu folositi ingrediente perisabile, precum oua, fructe si altele.

## IDENTIFICAREA PROBLEMELOR

Nr.	Problema	Cauza	Solutie
1	lese fum din orificiile de ventilatie	Unele ingrediente s-au lipit de elementul de incalzire sau aproape de acesta. In cazul primei utilizari, a ramas ulei pe suprafata elementului de incalzire.	Deconectati aparatul de la priza si curatati elementul de incalzire, dar aveti grija sa nu va ardeti. In cazul primei utilizari, porniti aparatul gol si apoi deschideti capacul.
2	Crusta din partea de jos a painii este prea groasa	Painea a fost pastrata calda in aparat prea mult timp, astfel incat si-a pierdut umiditatea	Scoateti painea din aparat mai repede, fara sa mai utilizati functia de pastrare a caldurii.
3	Painea este foarte dificil de scos	Paleta de framantare este blocata pe ax	Dupa ce scoateti painea, puneti apa fierbinte in tava si introduceti paleta de framantare pentru 10 minute, apoi scoateti-o si curatati-o.
4	Ingredientele nu sunt omogenizate sau painea nu se coace asa cum trebuie	A fost selectat un program nepotrivit	Selectati programul potrivit din meniu.
		Capacul a fost deschis de cateva ori in timpul operarii, iar paine este uscata si nu are crusta rumenita	Nu ridicati capacul in ultima etapa de crestere a aluatului.
		Paleta de framantare nu are puterea de a amesteca aluatul	Verificati paleta de framantare pentru a va asigura ca nu este blocata. Scoateti paleta si operati aparatul gol. Daca nu functioneaza corect, apelati la serviciul pentru clienti
5	Ecranul afiseaza "H:HH" dupa apasarea butonului "START/STOP"	Temperatura din aparat este prea ridicata	Apasati butonul „START/STOP” si deconectati aparatul de la priza. Apoi scoateti tava pentru paine din aparat si lasati capacul aparatului deschis pana cand acesta se raceste.

6	Se aud zgomote ale motorului dar aluatul nu este framantat	Tava de paine nu este in pozitia corecta sau volumul aluatului este prea mare pentru a fi framantat	Verificati daca tava de paine este fixata corect, daca aluatul este facut conform retetei, iar ingredientele au fost cantarite cu precizie.
7	Painea este atat de mare incat impinge capacul in exterior	Ati adaugat prea multa drojdie, prea multa faina sau apa sau temperatura este prea ridicata	Faceti verificarile mentionate mai sus, reduceti cantitatile de ingrediente si respectati reteta.
8	Painea este prea mica sau nu a crescut deloc	Nu ati adaugat drojdie sau ati pus prea putina. In plus, drojdia nu isi va face efectul daca temperatura apei este prea ridicata, daca a fost amestecata cu sarea sau daca temperatura ambientala este prea scazuta	Verificati cantitatea drojdiei si modul de adaugare si cresteti temperatura ambientala.
9	Aluatul este atat de mare incat iese din tava	Cantitatea de lichide este prea mare, iar cantitatea drojdiei adaugate este de asemenea prea mare.	Reduceti cantitatea de lichide
10	Painea se lasa in mijloc in timpul coacerii	Faina folosita nu este suficient de puternica si nu poate face aluatul sa creasca	Folositi o faina mai puternica.
		Timpul de actionare a drojdiei este prea rapid sau temperatura drojdiei este prea mare	Drojdia se foloseste la temperatura camerei.
		O cantitate excesiva de apa face aluatul foarte moale si umed	Reglati cantitatea de apa din reteta, tinand cont de absorbirea acesteia.
11	Painea este foarte grea si densa	Prea multa faina sau prea putina apa	Reduceti cantitatea de faina sau cresteti cantitatea de apa
		Prea multe ingrediente precum fructele sau prea multa faina integrala de grau	Reduceti cantitatea de ingrediente si cresteti cantitatea de drojdie
12	Painea are goluri in mijloc dupa	Prea multa apa sau drojdie sau nu ati adaugat sare	Reduceti cantitatea de apa sau drojdie si nu uitati sa adaugati sare.

	taiere	Temperatura apei este prea mare	Verificati temperatura apei.
13	Painea are faina pe exterior	Au fost adaugate ingrediente glutinoase, precum untul, bananele etc.	Nu adaugati ingrediente glutinoase in paine.
		Framantare inadecvata si putina apa	Verificati cantitatea de apa si modul de functionare a aparatului.
14	Crusta este prea groasa si prea inchisa la culoare atunci cand faceti prajituri sau deserturi	Unele retete sau ingrediente au un efect puternic asupra coacerii aluatului. Culoarea acestuia va fi foarte inchisa daca adaugati, de exemplu, prea mult zahar	In cazul in care culoarea aluatului este prea inchisa la rețetele care contin o cantitate mare de zahar, apasati butonul START/STOP pentru a intrerupe programul cu 5-10 minute inainte de finalizare. Inainte de a scoate painea din tava, lasati-o sa se odihneasca timp de aproximativ 20 de minute cu capacul aparatului inchis.

### Specificatii tehnice

Model: MPD-800WH | MPD-800BL

Tensiune: 220-240 V~, 50/60 Hz

Putere: 800 Watts

Capacitate: 900g | 1200G

### DEBARASARE ECOLOGICA



Puteti ajuta la protejarea mediului inconjurator!

Nu uitati sa respectati reglementarile locale: trimiteti echipamentele electrice care nu mai functioneaza catre un centru de eliminare a deseurilor.

Pentru imbunatatirea produsului, designul si specificatiile pot fi modificate fara notificare prealabila. Consultati agentia de vanzari sau producatorul pentru detalii.

## ANEXA MANUAL INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

Dante International S.A. preia deseuri de echipamente electrice si electronice (DEEE) in sistem “unul la unul” si DEEE de dimensiuni foarte mici.

Informatii privind DEEE, avand in vedere prevederile O.U.G. 195/2005 privind protectia mediului si O.U.G. 5/2015 privind deseurile de echipamente electronice:

**Cumparatorii si utilizatorii finali** vor avea in vedere urmatoarele:

1. Cumparatorii si utilizatorii finali au obligatia de a nu elimina deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE) ca deseuri municipale nesortate si de a colecta separat aceste DEEE.
2. Colectarea DEEE se va efectua prin serviciul public de colectare a DEEE, direct de catre Dante International S.A. si prin centre de colectare organizate de operatori economici autorizati pentru colectarea DEEE.
3. Cumparatorii si utilizatorii finali au posibilitatea de a preda DEEE in mod gratuit la punctele de colectare specificate la momentul achizitiei unui produs nou din aceeasi categorie; astfel, Dante International S.A. aplica politica de colectare a DEEE in sistem de preluare a echipamentelor unul la unul, conform legislatiei in vigoare, daca echipamentul predat este echivalent si a indeplinit aceleasi functii ca si echipamentul nou furnizat. Se pot preda DEEE echivalent la toate showroom-urile Dante International S.A..
4. Dante International S.A. asigura colectarea DEEE de dimensiuni foarte mici, in timpul programului de lucru, de la utilizatorii finali, cu titlu gratuit, fara obligatia acestora de a cumpara echipamente electrice si electronice (EEE) de tip echivalent, in cadrul urmatoarelor Showroom-uri Dante International S.A. situate la adresa:
  - Grant Shopping Center Soseaua Virtutii, Nr. 148, sector 6, sector 6, Bucuresti;
  - Strada Niciman 2 Complex Axa Niciman, Iasi, jud. Iasi.
5. Simbolul care indica faptul ca echipamentele electrice si electronice fac obiectul unei colectari separate reprezinta o pubela cu roti barata cu o cruce, ca in imaginea alaturata.



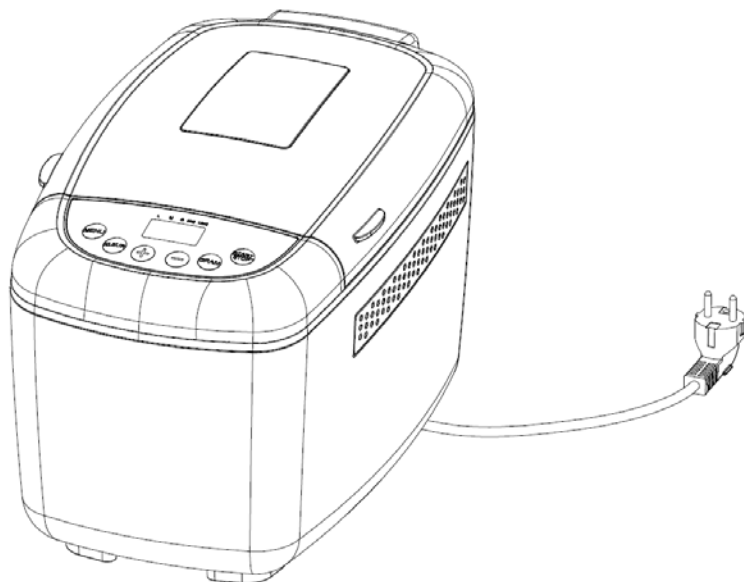
6. Pictograma prevazuta mai sus indica faptul ca DEEE nu trebuie amestecate cu deseurile menajere si ca ele fac obiectul unei colectari separate.
7. Cumparatorii si utilizatorii finali au obligatia de a reutiliza si/sau recicla DEEE precum si aceea de a folosi orice alte forme de valorificare a DEEE.

Potentialele efecte nocive asupra mediului si sanatatii umane ca urmare a prezentei substantelor periculoase in EEE.



**БЪЛГАРСКИ ЕЗИК**  
**РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА**

**ХЛЕБОПЕКАРНА**  
**(900/1200G)**  
**MPD-800WH & MPD-800BL**



**Прочетете внимателно цялото ръководство за употреба на продукта и го запазете за последващи препратки.**

# **СЪДЪРЖАНИЕ**

**ВАЖНА МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА**

**ЗАПОЗНАВАНЕ С ХЛЕБОПЕКАРНАТА**

**ПРЕДСТАВЯНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**

**ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА**

**ЗАПАМЕТЯВАНЕ**

**РАБОТНА СРЕДА**

**ДИСПЛЕЙ С ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

**ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**

**КАК ДА НАПРАВИТЕ ХЛЯБ**

**ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

**ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО СЪСТАВКИТЕ ЗА ХЛЯБ**

**ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ**

**РЪКОВОДСТВО ЗА ИДЕНТИФИЦИРАНЕ НА ПРОБЛЕМИ**

**ЕКОСЪОБРАЗНО ИЗХВЪРЛЯНЕ**

## **ВАЖНА МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА**

Преди да използвате електрическия уред, винаги трябва да следвате следните основни предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете дали напрежението на контакта съответства с напрежението, отбелязано върху идентификационната плочка на продукта.
3. Никога не използвайте електрически уред, ако нейният кабел или щепсел са повредени или ако уредът не работи правилно, бил е изтърван на земята или е повреден по някакъв начин. Върнете устройството на производителя или го закарайте до най-близкия оторизиран сервиз за преглед, поправка или механична настройка.
4. Не докосвайте горещите повърхности.
5. За да се защитите от токови удари, никога не потапяйте хранващия кабел, щепсела или корпуса на устройството във вода или други течности.
6. Изключете апарата от контакта, когато не да го използвате, преди да монтирате или извадите някоя негова част или преди да го почистите.
7. Не оставяйте хранващия кабел да виси през ръба на маса или да се опъва през нагорещени повърхности.
8. Използването на аксесоари, които не са

препоръчани от производителя на уреда, могат да причинят наранявания.

9. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца), чиито физически и/или психически способности са намалени или нямат необходимия опит и познания, освен ако те са наблюдавани или инструктирани в използването на устройството от лице, отговарящо за тяхната безопасност.
10. Децата трябва да бъдат наблюдавани и да проверявате дали не си играят с уреда.
11. Не разполагайте уреда върху или в близост до нагорещен газова или електрически котлон или до нагрятата фурна.
12. Бъдете внимателни, когато премествате устройство, което съдържащо горещо масло или други горещи течности.
13. Не докосвайте движещите се или въртящите се части на хлебопекарната, докато печете хляб.
14. Никога не включвайте апарата без да сте въвели правилното пълния със съставки съд за печене на хляб.
15. Никога не удряйте съда за хляб в горната или страничната му част, за да го извадите от апарата.
16. Не поставяйте в хлебопекарната метално или други фолио, тъй като съществува опасност от пожар или късо съединение.
17. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа

или с какъвто и да е друг материал, защото топлината и парата трябва да излизат от апарата. Ако устройството е било покрито или влезе в контакт с горим материал съществува опасност от избухването на пожар.

18. Поставете всички бутони в позиция "off" (изключено) и след това извадете щепсела от контакта.
19. Не използвайте устройството, освен за целта, за която е предвиден.
20. Това устройство е предназначено за използване в домашни условия, но също и в приложения като:
  - в кухненското помещение на персонал в магазини, офиси и други работни среди,
  - във ферми;
  - от клиенти на хотели, мотели и други помещения за живеене или отсядане;
  - в къщи за гости.
21. Устройството не е предназначено да функционира с помощта на външни таймер или отделна система с отдалечено управление.
22. Да не се използва на открито!
23. Запазете тези инструкции.
24. Това устройство може да се използва от деца на възраст от 8 и повече години и от лица намалени с физически, умствени или сензорни способности или от хора с липса на опит, ако те са наблюдавани или са получили

необходимите инструкции относно безопасното използване на уреда и ако разбират възможните опасности. Забранено е децата да играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се провежда от деца, с изключение на случаите, в които те са бъдат наблюдавани.

25. Не оставяйте уреда и неговия кабел на място, достъпно за деца на възраст по-малка от 8 години.

26. Как да отстраните трохите от хляб; (Детайли)

27. Хлябът може да изгори, при което ви молим да не използвате тази хлебопекарна в близост или под запалими материали като пердета.

28. Повърхностите могат да се нагреят по време на употреба.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

1) Специфичните инструкции свързани с безопасната работи на този апарат (такива каквито са представени в точка 7.12 от настоящото ръководство) трябва да бъдат свързани с предната част на инструкциите за употреба. Височината на символите, измерена при големите букви, трябва да бъде минимум 4 мм.

2) Тези инструкции ще бъдат налични и в друг формат, например уебстраница.

Инструкциите за хлебопекарната показват максималното количество брашно и набухватели, които могат да бъдат използвани.

3) Този уред включва и функция за затопляне. Повърхностите, различни от същинските работни повърхности, могат да достигнат високи температури. Тъй като температурите се възприема по различен начин от различни хора, това устройство трябва да се използва с повишено ВНИМАНИЕ. Хващайте апарата единствено за специално предназначенията за това дръжки и прилагайте мерките за безопасност като използване на защитни ръкавици или специални ръкавици за тенджери. Горещите части на апарата имат нужда от време, за да се охладят.

4) Устройството не е предназначено да функционира с помощта на

външен таймер или отделна система за управление от разстояние.

- 5) Инструкциите ще включват детайли относно начина на почистване на повърхностите, които влизат в контакт с хранителните продукти.  
(Детайли)
- 6) Капакът и външната повърхност на апарата могат да се нагреят, докато апаратът е включен и работи.

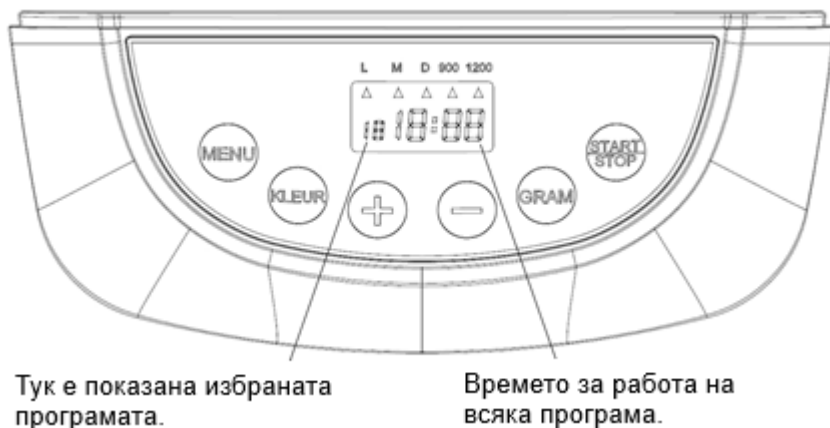
## ЗАПОЗНАВАНЕ С ХЛЕБОПЕКАРНАТА

(Продуктът може да бъде променен без предварително известие.)



## ПРЕДСТАВЯНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

(Външният вид на екрана може да бъде променен без предварително известие.)





## СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ

Веднага когато хлебопекарната бъде свързана към източник на захранване ще чуете звуков сигнал, а след кратко време на екрана ще се появи "1 3:00". Двете точки между „3“ и „00“ няма да мигат постоянно. „1“ е програмата по подразбиране. „1200“ и „Средно“ са настройки по подразбиране.

## СТАРТ/СТОП

Бутонът се използва за стартиране, спиране и пауза на избраната програма за печене.

За да включите програмата, натиснете "**START/STOP**" веднъж. Ще чуете кратък звуков сигнал, а двете точки върху LCD екрана ще започнат да мигат, индикаторът за работа на уреда ще светне, а програмата ще започне. След започването на някоя програма всички бутони **ще бъдат неактивни, с изключение на бутона START/STOP**. Тази функция спомага за предотвратяване на неволното прекъсване работата на избрана програма.

За да спрете програмата, натиснете бутона **START/STOP** и го задръжте натиснат за 2 секунди, след което ще чуете звуков сигнал, светлинният индикатор за работа на уреда ще изгасне, а програмата ще се изключи.

## МЕНЮ

Използвайте този бутон, за да изберете различни програми. Програмата ще се променя всеки път, когато натиснете този бутон (при което ще чувате и звуков сигнал). Натиснете и 12-те програми ще се появят една след друга. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те програми ще бъдат описани по-долу.

### Програма 1: BASIC (обикновен хляб)

За бял или смесен хляб Този хляб съдържа основно пшенично брашно или ръжено брашно. Хлябът ще има компактна консистенция. Можете да регулирате нивото на зачервяване на коричката с натискане на бутона **COLOR (цвят)**.

### Програма 2: FRENCH (френски хляб)

За бял хляб направен от фино брашно. Френският хляб се нуждае от специална температура и време, за да придобие хрупкава коричка и приятно зачервяване. Тази програма не е подходяща за рецепти изискващи масло, маргарин или прясно мляко.

### Програма 3: WHOLEWHEAT (пълнозърнест хляб)

пълнозърнестият хляб е хляб, който съдържа мая и се прави от значително по-голямо количество пълнозърнесто пшенично брашно (50% или повече), в сравнение с обикновения бял хляб. Полученият от пълнозърнесто брашно хляб е по-хранителен, тъй като пшеничените

зърна са смлени цели (включително люспите и триците). Пълнозърнестото пшенично брашно прави хляба от светло до тъмно кафяв на цвят (когато се използва само пълнозърнесто брашно). Освен това, хлябът има по-богат аромат и е по-здравословен, в сравнение с хляба от бяла рафинирано брашно (дори и ако „изгубените“ хранителни вещества бъдат добавени след това към бялото брашно).

**Програма 4: QUICK (бърз хляб)** (не можете да използвате функциите за настройване размерите на хляба и отложен старт)

Месенето, втасването и печенето на хляба става за по-кратко време в сравнение с обикновения хляб. Печеният с тази програма хляб обикновено е с по-малки размери и с по-плътна текстура.

**Програма 5: SWEET (сладък хляб)**

Настройките на тази програма са за изпичане на хляб с високо съдържание на захар, мазнини и протеини, като всички те спомагат за по-добро зачервяване. В резултат на по-дългото време за втасване, този хляб ще бъде по-лек и с повече шупли.

**Програма 6: ULTRA FAST (ултра бърз хляб)** (не можете да използвате функцията за отложен старт)

Обикновено, печеният с тази програма хляб е по-малък и по-твърд в сравнение с хляба, печен на програма **Quick**.

**Програма 7: GLUTEN FREE (безглутенов хляб)**

Необходимите съставки за безглутенов хляб се различават за всяка рецепта. Тестото е като цяло по-влажно и прилича повече на паста. Важно е да не замесвате прекалено голямо количество безглутеново тесто. След втасване тестото ще бухне малко, а поради по-високото съдържание на влага, времето за печете ще нарасне. Допълнителните съставки трябва да бъдат добавени в началото, задно с основните съставки.

**Програма 8: DOUGH (тесто)** (не можете да използвате функциите за настройване размерите на хляба и отложен старт)

Месене и втасване, но без печене. Извадете тестото и го използвайте за направата на солени рула, пица, хляб на пара и други.

**Програма 9: JAM (конфитюр)** (не можете да използвате функциите за настройване размерите на хляба, нивото на изпичане и отложен старт)

Натиснете направо бутона „**START/STOP**“ веднъж, за да включите апарата)

Тази хлебопекарна е идеална за приготвянето на домашни сладка и сосове тип чътни. Бъркалките ще поддържат композицията хомогенна докато я разбъркват, а полученото сладко ще бъде неустойимо в

комбинация с прясно изпечен хляб!

**Програма 10: CAKE (торта)** (не можете да използвате функциите за настройване размерите на хляба)

Месене, набухване и печене. Използвайте бакпулвер или сода бикарбонат за набухването.

**Програма 11: SANDWICH**

месене, набухване и печене на сандвичи. За изпичане на тънки и хрупкави хлебчета с лека текстура.

**Програма 12: BAKE (печене)** (не можете да използвате функциите за настройване размерите на хляба и отложен старт, но времето за работа може да бъде регулирано с натискане на бутоните “+” или “-“. Натиснете бутоните “+” или “-“ веднъж и времето ще нарасне или намалее с 1 минута. Интервалът за настройване е 10-60 минути.)

За допълнително изпичане на хляба, който е прекалено светъл или не е изпечен отвътре. В тази програма не включва месене и втасване.

## **COLOR (ЦВЯТ)**

Можете да изберете цвета, който искате да получите за вашия хляб, като натиснете този бутон: **СВЕТЪЛ**, **СРЕДЕН** или **ТЪМЕН**. Този бутон не се прилага при някои програми. Детайлите са посочени в програмите, описани в раздел „**МЕНЮ**“ от по-горе.

## **ГРАМАЖ**

Натиснете този бутон, за да изберете размерите на хляба: **900**, **1200**. Когато изберете желания размер, LCD екранът ще покаже съответната големина. Моля да не забравяте, че общото време за печене ще се различава в зависимост от размерите на хляба. Този бутон не се прилага при някои програми, детайлите са описани в програмите посочени в раздел „**МЕНЮ**“ от по-горе.

## **Функция ОТЛОЖЕН СТАРТ**

Ако искате хлебопекарната да не започва работа веднага, можете да използвате този бутон (DELAY), за да зададете време, с което да забавите стартирането на програмата.

Можете да изберете време за отлагане на старта с натискане на бутоните + или -. Моля да не забравяте, че зададеното време трябва да включва и времето за печене на програмата. Така, в края на зададеното време, ще получите топъл хляб, готов за сервиране. Изберете първо програмата и нивото на запичане, след това натиснете бутоните + или -, за да увеличите или намалите времето за отлагане, всяко натискане означава 10 минути повече или по-малко. Максималното време, което може да зададете за отлагане на старта е 13 часа.

**Пример:** Сега е 20:30 ч. и искате вашият хляб да бъде готов на следващата сутрин в 7 часа, т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете програмата, цвят и размер на хляба, след това натискате бутоните + или -, за да зададете времето, докато на екрана се появи 10.30. След това натискате бутона **START/STOP**, за да активирате функцията за отложен старт. Ще можете да видите на LCD екрана двете премигващи точки и оставащото време. По този начин ще получите прясно изпечен хляб в 7:00 часа. Ако не искате да извадите хляба от пекарната веднага, автоматично ще се активира функцията за поддържане на топлината за още един час.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте функцията за отложен старт, когато използвате бързо развалящи се продукти като яйца, сметана, прясно мляко или сирене.

### **ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА**

Хлябът може да бъде поддържан топъл за още 60 минути след приключване на печенето. Ако искате да извадите хляба веднага от пекарната, изключете програмата като натиснете бутона **START/STOP**.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Програмите **DOUGH** (ТЕСТО) и **JAM** (СЛАДКО) нямат функцията за поддържане на топлината.

### **ЗАПАМЕТЯВАНЕ**

Ако е била прекъснато подаването на електричество по време на печене на хляба, процедурата ще продължи автоматично след като захранването бъде възстановено, ако това се случи до 10 минути, дори и да не натиснете бутона **START/STOP**. Ако прекъсването на електричеството продължи повече от 10 минути, паметта няма да може да съхрани настройките и ще се наложи да включите отново хлебопекарната. Ако тестото е било във фаза на месене, когато е настъпило прекъсването на захранването, можете да натиснете бутона **START/STOP**, за да продължите програмата от начало.

### **РАБОТНА СРЕДА**

Хлебопекарната може да работи ефективно в среди с голям температурен диапазон, но ще има разлика в размерите на хляба от това, когато уредът работи на много топло място, в сравнение с много студено място. Препоръчваме околната температура на мястото, където се използва хлебопекарната, да бъде между 15°C и 34°C.

### **ДИСПЛЕЙ С ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

1. Ако екранът показва „ННН“ след като програмата е била пусната, означава, че температурата вътре в уреда е прекалено висока (ще бъдат издадени 5 звукови сигнала). Изключете програмата, отворете капака на машината и я оставете да изстине за 10 до 20 минути.

2. Ако екранът показва „LLL“ след като е бил натиснат бутона START/STOP (с изключение на програмата Bake (печене)), означава, че температурата вътре в уреда е прекалено ниска (ще бъдат издадени 5 звукови сигнала). Хлебопекарната трябва да бъде разположена в среда с по-висока температура за употреба (с изключение на програмата BAKE (печене))
3. Ако екранът показва „EE0“ след като сте натиснали бутона **START/STOP** и бъдат издадени звуковите сигнали, означава, че датчикът за температура е отворен. Натиснете бутона **START/STOP** за да изключите звуковия сигнал, а “EE0” от LCD екрана ще продължи да светва и угасва. Моля да проверите внимателно сензора заедно с оторизиран експерт. Ако екранът показва "EE1", означава късо съединение на температурния сензор.

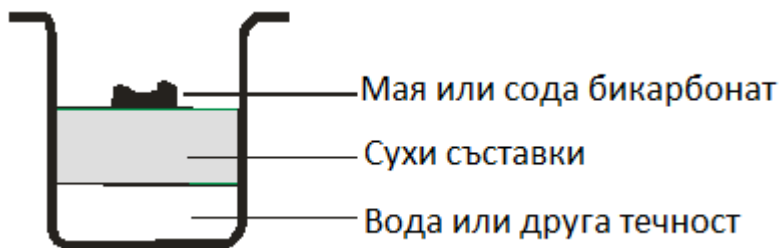
## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Възможно е уредът да изпусне малко дим и специфична миризма, когато го пуснете за първи път. Това явление е нормално и ще се отстрани от само себе си. Уверете се, че апаратът разполага с достатъчна вентилация.

1. Проверете дали всички части и аксесоари са налични и дали няма следи от увреждане по тях.
2. Почистете всички части съгласно последния раздел „**Почистване и поддръжка**“.
3. Задайте режима за печене на хлебопекарната и я оставете да работи без съставки за около 10 минути. След като се охлади, почистете всички отделящи се части, след което го включете отново.
4. Подсушете добре всички части и ги сглобете, за да подготвите устройството за употреба.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

1. Използвайте апарата върху стабилна и равна повърхност.
2. Поставете съда за печене на позиция, отворете капака като повдигнете някоя от дръжките и след това поставете бъркалката на оста. Препоръчва се да напълните отвора на бъркалката с устойчива на топлина мазнина преди да го поставите в апарата, за да предотвратите залепването на тестото. Също така, по този начин ще можете да отстраните лесно и самата бъркалка след това.
3. Поставете съставките в съда за печене. Моля да спазвате поредността, посочена в рецепцията.
4. Обикновено, водата или друга течност трябва да бъде поставена първа, след което се добавя захарта, солта и брашното. Винаги като последна съставка добавяйте маята или бакпулвера.
5. Направете малка ямка в пръст в купчината брашно, добавете маята в направеното кладенче и се уверете, че тя не влиза в контакт с течните съставки или солта.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** *Максималното* количество брашно е 700 г, а за маята - 6 г.

6. Затворете внимателно капака и включете захранващия кабел в контакта.
7. Натиснете бутона MENU докато достигнете до програмата, която желаете да използвате.
8. Натиснете бутона **COLOR**, за да изберете цвета, който искате да постигнете, за коричката на хляба.
9. Натиснете бутона **GRAM** (грамаж), за да изберете желанния размер за хляб(ако е възможно).
10. Задайте таймера с натискане на бутоните + или -. Можете да пропуснете тази стъпка, ако искате приготвянето на хляб да започне веднага.
11. Натиснете бутона **START/STOP**, за да започне процесът по приготвяне на хляба, а светлинният индикатор за работа на уреда ще светне.
12. В края на процеса на печене хлебопекарната ще издаде 10 звукови сигнала. Можете да натиснете бутона START/STOP за около 2 секунди, за да изключите пекарната и за да извадите хляба. Отворете капака и с помощта на кухненски ръкавици хванете дръжката на съда за печене и я извадете от апарата.  
**ВНИМАНИЕ:** Т Съдът за печене и хлябът са много горещи! Винаги използвайте кухненски ръкавици за печене и бъдете внимателни!
13. Оставете съда за хляб да се охлади, преди да извадите хляба. Използвайте незалепваща шпатула, за да отделите внимателно хляба от ръбовете на съда.
14. Обърнете съда за печене върху чиста повърхност в кухнята и я размърдайте леко, докато хлябът се отдели.
15. Оставете хляба да се охлади за около 20 минути преди да го нарежете. Препоръчително е да нарежете хляба на филийки с електрически нож или с нож със зъби. Не използвате ножове за плодове или обикновени кухненски ножове, в противен случай хлябът ще се деформира при рязането
16. Ако не сте покрай пекарната за хляб или не сте натиснали бутона **START/STOP** в края на програмата, хлябът ще бъде автоматично

поддържан топъл за още 1 час. (ако програмата позволява тази функцията) След един час ще чуете звуков сигнал.

17. След като хлябът стане готов или когато няма да използвате апарата, извадете щепсела от контакта.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Преди да нарежете хляба използвайте куката, за да отстраните бъркалката за месене в долната част на хляба. Бъркалката е гореща, никога не използвайте гола ръка, за да извадите бъркалката за месене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако хлябът не е изяден изцяло, ви препоръчваме да съхраните останалия хляб в добре затворена найлонова торбичка или в съд. Хлябът може да бъде съхраняван за около три дни на стайна температура. Ако желаете да го запазите по-дълго време, го опаковайте в найлонова торбичка или можете да го приберете в подходящ съд и да го сложите в хладилника. Времето за съхранение в хладилник е около десет дни. Направеният къщи хляб не съдържа консерванти, а времето за съхранение ще бъде по-малко отколкото хляба закупен от магазина.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете хлебопекарната от източника на захранване и я оставете да се охлади напълно преди да я почистите.

1. **Съд за печене на хляб:** Забършете пекарната за хляб отвътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати, за да защитите незалепващото покритие на съда за печене. Съдът трябва да бъде напълно сух преди да го поставите в пекарната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Поставете съда за хляб в правилната позиция, след това натиснете леко върху него. Ако не може да се въведе в апарата, променете леко позицията му и натиснете отново

2. **Бъркалка за месене:** Ако бъркалката за месене се изважда трудно от апарата, използвайте куката. Забършете внимателно бъркалката с влажна памучна кърпа.
3. **Корпус:** Избършете внимателно корпуса от външната страна с влажна кърпа. Не използвайте никакви абразивни препарати, за да почистите корпуса, тъй като това може да го увреди. Никога не потапяйте корпуса на устройството във вода, за да го измиете..

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Препоръчва се да не демонтирате капака за почистване.

4. Преди да приберете хлебопекарната се уверете, че тя е изстинала напълно, била е почистена и е изсъхнала.

# ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО СЪСТАВКИТЕ ЗА ХЛЯБ

## 1. Брашно за хляб

Брашното за хляб има високо съдържание на глутен (може да бъде наречено и брашно с високо съдържание на глутен, който съдържа много протеини), предоставя еластичност на хляба и не допуска хлябът да спадне след като бухне от маята. Тъй като съдържанието на глутен е по-високо, отколкото при обикновеното брашно, брашното за хляб може да бъде използвано за направата на хлябове с големи размери, който съдържа повече фибри. Брашното за хляб е най-важната съставка за приготвянето на хляб.

## 2. Универсално брашно

Това брашно не съдържа бакпулвер и е подходящо за приготвяне на по-малки хлябове.

## 3. Пълнозърнесто пшенично брашно

Пълнозърнестото пшенично брашно е смляно от пшеница. Съдържа глутен и обелки от пшеницата. Пълнозърнестото пшенично брашно е по-тежко и по-хранително в сравнение с обикновеното брашно. Хлябът, получен от пълнозърнесто брашно има, обикновено, по-малки размери. Често, много рецепти комбинират пълнозърнесто брашно с брашно за хляб, за получаване на по-добър резултат.

## 4. Тъмно пшенично брашно

Тъмно пшенично брашно, наричано още „черно брашно“ е вид богато на фибри брашно, което има характеристики сходни с тези на пълнозърнестото пшенично брашно. За получаването на хляб с по-големи размери, използвайте този тип брашно в комбинация с голяма пропорция брашно за хляб.

## 5. Брашно с набухватели

Разновидност на брашното, което съдържа бакпулвер, използва се за приготвянето на сладкиши по специален начин.

## 6. Овесено брашно и царевично брашно.

Царевичното и овесеното брашно се мели от царевица и, съответно, от овес. Те представляват допълнителни съставки за приготвяне на сладки хлябове. Използват се за обогатяване на аромата и текстурата.

## 7. Захар

Захарта е много важна съставка, за получаването на сладък вкус и хубав цвят на коричката. Също така, захарта способства и за активиране на маята. Като цяло се използва бяла захар. В специални случаи, е възможно да се използва и кафява захар или пудра захар.



## 8. Мая

След като се активира, маята произвежда въглероден диоксид. Въглеродния диоксид кара хляба на набъбва и омеква вътрешните фибри. За да се активира, маята има нужда от въглехидратите от захарта и брашното.

1 лъжичка суха активна мая = 3/4 лъжички разтворима мая.

1,5 лъжички суха активна мая = 1 лъжичка разтворима мая.

2 лъжички суха активна мая = 1,5 лъжички разтворима мая.

Маята трябва да бъде съхранявана в хладилник, тъй като високата температура може да я развали и да я направи неактивна. Преди да използвате маята проверете нейната годност. Поставете останалата мая в хладилник след всяка употреба. Ако хлябът не бухва, обикновено е поради проблем с маята.

Използвайте начините, посочени по-долу, за да проверите дали маята, която имате, е прясна и добра за употреба.

(1) Изсипете 1/2 чаша с топла вода (45-50°C) в един съд.

(2) Добавете 1 лъжичка бяла захар и разбъркайте, след което добавете 2 лъжички мая към водата.

(3) Оставете съда на топло място за 10 минути. Не бъркайте водата с маята.

(4) Трябва да се образува пяна по повърхността на водата. Ако не се образува означава, че маята вече не е активна и не може да се използва.

## 9. Сол

Солта е необходима, за да се подобри аромата на хляба и цвета на коричката. Но в същото време, солта може да попречи на маята да бухне. Не използвайте прекалено много сол. Ако не добавите сол, хлябът ще има по-голям размер.

## 10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба. Те правят хляба да бъде по-хранителен и по-голям. Яйцата трябва да бъдат разбити преди да ги добавите.

## 11. Мазнина, чисто масло и растително олио

Мазнината прави хляба да бъде по-мек и да издържа повече време преди да се втвърди. Чистото масло трябва да бъде разтопено или нарязано на малки кубчета преди да бъде добавено.

## 12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва за набухване, когато избирате програмите **Ultra fast (ултра бърз)** и **Sake (торта)**. Бакпулверът няма нужда от време, за да бухне хляба. Той образува мекурчета с въздух за направата на хляб с по-мека текстура.

### **13. Сода бикарбонат**

Има ефект, подобен на бакпулвер. Може да се използва и в комбинация с бакпулвер.

### **14. Вода и други течности**

Водата е основна съставка при приготвянето на хляб. Температурата на водата трябва да бъде между 20°C и 25°C за постигане на най-добри резултати. Водата може да бъде заменена с прясно мляко или с разтвор на вода и 2% мляко на прах, което може да обогати аромата и цвета на хляба. Някои рецепти могат да изискват добавянето на сок с цел подобряване на аромата, като например ябълков сок, портокалов сок, лимонов сок и други подобни.

## **ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ**

Една от важните стъпки при приготвянето на хляб е спазване на количествата. Препоръчва се да използвате мерителна чаша или лъжичка, за да получите точни количества. В противен случай, хлябът няма да излезе според рецептата.

### **1. Премерване на течните съставки**

Водата, пряското мляко и млякото на прах трябва да бъдат премерени с мерителна чаша. Проверете количеството в мерителната чаша в хоризонтален план. Когато измервате количеството масло или други съставки, почистете добре мерителната чаша, за да няма остатъци от другите съставки.

### **2. Измерване на сухите съставки**

Измерването на сухите съставки трябва да се прави като ползвате лъжичка и ги изсипвате в мерителната чаша, а когато тя се напълни, трябва да я изравните с нож. Не слагайте по-голямо количество в мерителната чаша. Допълнителното количество може да развали рецептата. Когато измервате малки количества сухи съставки, използвайте мерителна лъжичка. Мерителната чаша или лъжичка трябва да бъде нивелирана, когато бъдат напълнени със сухи съставки, не правете дупки в купчинките и не добавяйте повече от необходимото.

### **3. Поредност на добавяне на съставките**

Поредността за добавяне на съставки трябва да бъде спазена и като цяло тя е следната: течни съставки, яйца, сол и мляко на прах. Когато добавяте течна съставка над брашното, обърнете внимание, че първоначално брашното няма да се навлажни изцяло. Сложете сухата мая в брашното. Не добавяйте маята към солта. Когато използвате функцията за отложен старт на пекарната, не използвайте развалящи се продукти като яйца, плодове и други.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

но.	Проблем	Причина	Решение
1	Излиза дим от отворите на вентилацията.	Някои съставки са полепнали по нагревателите или са в близост до тях. При първоначалната употреба, останалото от производството масло изгаря.	Изключете апарата от контакта и почистете нагревателите, но внимавайте да не се изгорите. При първоначалната употреба пуснете апарата празен и след това отворете капака.
2	Коричката в долната част на хляба е прекалено дебела.	Хлябът е бил поддържан на топло в апарата прекалено дълго, така че е изгубил влажността си.	Извадете хляба от апарата по-бързо без да използвате функцията за поддържане на топлина.
3	Хлябът се изважда много трудно.	Бъркалката за месене е блокирала върху основата.	След като извадите хляба можете да налеете гореща вода в съда и да оставите така за 10 минути, след което ще можете лесно да извадите и почистите бъркалката.
4	Съставките не са станали на хомогенна смес или хлябът не е опечен както трябва.	Била е използвана неподходяща програма.	Изберете подходяща програма от менюто.
		Капакът е бил отворян няколко пъти по време на работа на уреда, а хлябът е сух и няма зачервена коричка.	Не повдигайте капака в последния етап от бухването на тестото.
		Бъркалката няма мощност, за да обърка тестото.	Проверете бъркалката, за да се уверите, че не е блокирана в съставките. Извадете бъркалката и пуснете апарата празен. Ако не функционира добре, се обърнете към отдел за обслужване на клиенти.
5	Екранът показва "H:HH" след	Температурата вътре в уреда е прекалено висока.	Натиснете бутона „START/STOP” и изключете апарата от

	натискане на бутона "START/STOP"		контакта. След това извадете съда за печене от устройството и оставете капака отворен, докато хлебопекарната се охлади.
6	Чува се, че двигателят работи, но тестото не се замесва.	Съдът за печене не е в правилната позиция или обемът на тестото е прекалено голям за замесване/месене.	Проверете дали съдът за печене е правилно поставен, дали тестото е направено според рецептата и дали съставките са били правилно премерен.
7	Хлябът е толкова голям, че натиска капака от долната страна.	Сложили сте прекалено голямо количество мая, прекалено много брашно или вода или температурата е прекалено висока.	Направете посочените по-горе проверки, намалете количеството съставки и спазвайте рецептата.
8	Хлябът е прекалено малък и не буква изобщо.	Не сте добавили мая или сте сложили прекалено малко. Освен това, маята няма добър ефект ако температурата на използваната вода е прекалено висока, ако е била омесена със сол или ако температурата на околната среда е прекалено ниска.	Проверете количеството мая и начина на добавянето ѝ и увеличете температура на околната среда.
9	Тестото е толкова голямо, че излиза от съда за печене.	Количеството течности е прекалено голямо, а количеството на добавената мая е също високо.	Намалете количеството на течностите.
10	Хлябът спихва по средата по време на	Използваното брашно не е достатъчно силно и не може да направи тестото да бухне.	Използвайте по-силно брашно.

	печене.	Времето за действие на маята е прекалено кратко или температурата на маята е прекалено висока.	Маята трябва да се използва на стайна температура.
		Прекомерно количество вода прави тестото много меко и влажно.	Спазвайте количеството вода според рецептата, като не забравяте, че тя ще се абсорбира.
11	Хлябът е прекалено тежък и плътен.	Прекалено много брашно или прекалено малко вода.	Намалете количеството брашно или увеличете количеството вода.
		Прекалено много съставки като плодове или прекалено количество пълнозърнесто пшенично брашно.	Намалете количеството съставки и увеличете количеството мая.
12	Хлябът има дупки в средата след рязане.	Прекалено много вода или мая или не е била добавена сол.	Намалете количеството вода или вая и не забравяйте да използвате солта.
		Температурата е твърде висока.	Проверете температура на водата.
13	Хлябът има брашно от външната си страна.	Били са добавени глутенови съставки като масло, банани и др.	Не добавяйте глутенови съставки в хляба.
		Неправилно замесване и малко вода.	Проверете количеството вода и начина на работа на апарата.
14	Коричката е прекалено дебела и прекалено тъмна на цвят, когато правите сладка или десерти.	Някои рецепти или съставки имат силен ефект върху изпичането на тестото. Цветът му ще бъде много тъмен ако добавите, например, повече захар.	В случай, че цветът на тестото е прекалено тъмен при рецептите, които съдържат голямо количество захар, натиснете бутона START/STOP, за да прекъснете програмата с 5-10 минути преди края. Преди да извадите хляба от съда, го оставете да изстине за около 20 минути, с отворен капак на апарата.

## Технически спецификации

Модел: MPD-800WH | MPD-800BL

Напрежение: 220-240 V~, 50/60 Hz

Мощност: 800 Watts

Капацитет: 900g | 1200G

## ЕКОСЪОБРАЗНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



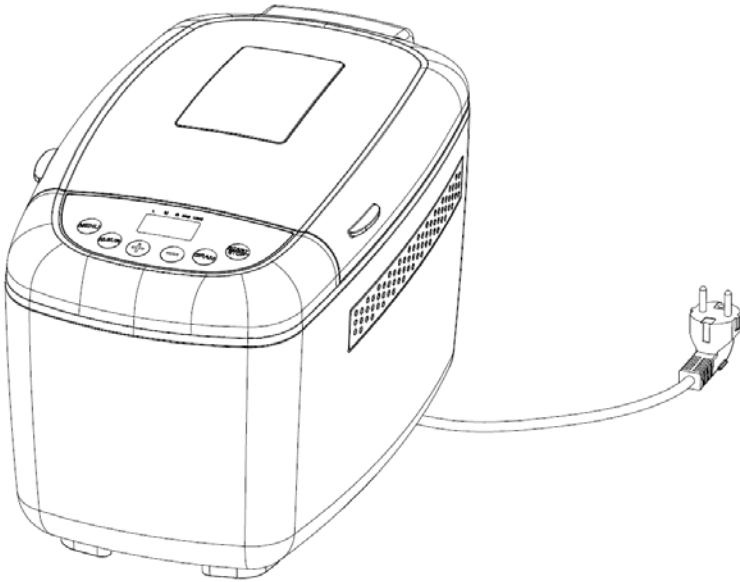
Можете да помогнете за защитата на околната среда!

Не забравяйте да спазвате местните регламенти: занесете електрическо оборудване, което не работи, в център за правилно/разделно изхвърляне на отпадъци.

За подобряване на продукта, дизайнът и спецификации му са обект на промяна без предизвестие. Консултирайте се с производителя или агенция за продажби за подробности.

# MAGYAR NYELV HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## KENYÉRSÜTŐ (900/1200G) MPD-800WH & MPD-800BL



**Használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet és tartsa meg utólagos referenciapontként.**

# **TARTALOMJEGYZÉK**

**FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

**A KENYÉRSÜTŐ MEGISMERÉSE**

**VEZÉRLŐPULT BEVEZETÉSE**

**A MELEG MEGTARTÁSÁNAK FUNKCIÓJA**

**MEMÓRIA**

**MŰKÖDÉSI KÖRNYEZET**

**FIGYELMEZTETÉSI KIJELEZŐ**

**AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

**HOGYAN KELL KENYERET KÉSZÍTENI**

**TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

**A KENYÉR ÖSSZETEVŐIVEL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK**

**AZ ALAPANYAGOK LEMÉRÉSE**

**HIBA FELISMERÉSI ÚTMUTATÓ**

**ÖKOLÓGIAI MEGSEMISÍTÉS**



## **FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

Mielőtt egy elektromos készüléket használ, mindig tartsa figyelemben a következő elővigyázatossági lépéseket:

1. Olvasson el minden útmutatót.
2. Használat előtt győződjön meg, hogy a csatlakozó feszültségi hálózata megfelelő a készüléken feltüntetett értéknek.
3. Ne használjon semmilyen készüléket megrongálódott tápkábellel vagy csatlakozóval, vagy ha a készülék megrongálódott. Ellenőrzés, javítás vagy beállítás végett, vigye el a készüléket a legközelebbi illetékes szerviz műhelybe.
4. Ne érintse meg a forró felületeket.
5. Az áramütés elkerülése végett ne tegye vízbe vagy más folyadékba a kábelt, dugót vagy magát a készüléket.
6. Tisztítás előtt vagy ha használaton kívül van, húzza ki a készüléket az áramellátásról.
7. Ne engedje, hogy a kábelforró felületekkel érintkezzen, becsavarodjon vagy lelógjon az asztal széléről.
8. A gyártó által nem javasolt alkatrészek használata sérüléseket okozhat.
9. A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek, beleértve a gyerekeket is, nem használhatják, kivéve, ha a

felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy általi készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.

10. Vigyázzanak, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
11. A készüléket ne helyezze gáz vagy elektromos tűzhely közelébe, illetve forró sütő mellé.
12. Legyen óvatos, ha forró olajat vagy forró folyadékot tartalmazó készüléket mozdít el.
13. Ne érintse meg a készülék leszerelhető, vagy forgó alkatrészeit, amikor kenyeret süt.
14. Soha ne indítsa el a készüléket, anélkül, hogy megfelelően behelyezné a tálát a rajta levő alapanyagokkal.
15. Ne rázza, vagy üsse a tál felső, vagy oldalsó felét, amikor megpróbálja kivenni a készülékből.
16. Ne helyezzen a kenyérsütőbe alumínium, vagy egyéb anyagokból készült fóliát, mert az tűzveszélyes lehet, vagy rövidzárlatot okozhat.
17. Soha ne takarja le a kenyérsütőt törlőkendővel, vagy egyéb anyaggal, mivel a meleg levegő és a gőz szabadon kell kiáramoljon a készülékből. Ha a készüléket letakarja, vagy gyúlékony anyaggal érintkezik, tűveszély állhat fenn.
18. Minden gombot fordítson át az OFF (kikapcsolt) helyzetbe, majd ezután húzza ki a dugót a csatlakozóaljzatból.
19. A készüléket csakis rendeltetése szerint használja.
20. A készüléket háztartási vagy egyéb hasonló

célokra használja, mint például:

- üzletek, irodák vagy egyéb munkahelyek konyháiban;
- farmokon;
- szállodák, motelek, vagy egyéb vendéglátói egységek kliensei által;
- panzió típusú helységekben.

21.A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni.

22.Ne hagyja kint a szabadban.

23.Őrizze meg ezeket az útmutatókat.

24.A készülék használata 8 éven felüli gyerekek általi használatra alkalmas, vagy korlátozott fizikai, érzékelő vagy szellemi képességgel rendelkező vagy tapasztalat és/vagy ismeret hiányában lévő személyek általi használatra abban az esetben, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy betanították őket a készülék használatára és megértették az ebből eredő veszélyeket. Ne engedje meg a gyerekeknek, hogy a készülékkel játszanak. A készülék tisztítását ne bízza gyerekekre, kivéve ha megfelelő felügyelet alatt végzik el a műveletet.

25.Ne hagyja a készüléket és a kábelt a 8 év alatti gyerekek keze ügyében.

26.Hogyan távolítsa el a kenyér morzsákat;  
(Részletek)

27.A kenyér megéghet, ezért kérjük: ne használja a

készüléket gyúlékony anyagok közelében vagy alatt, mint például a függöny.

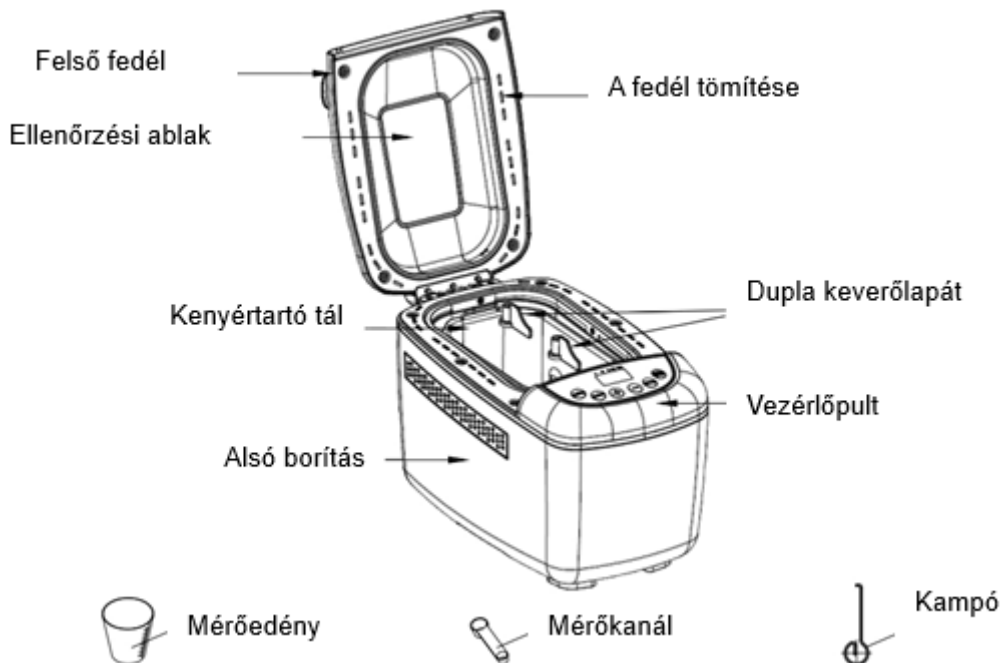
## 28.A felületek használat közben felmelegszenek.

### FIGYELMEZTETÉSEK:

- 1) A készülék biztonságos működtetésével kapcsolatos utasítások (ahogyan az a jelen használati útmutató 7.12. pontjában is olvasható) egy helyen lesznek összegyűjtve a használati utasítások első felében. A karakterek mérete, nagybetűnél mérve, legalább 4 mm-es kell legyen.
- 2) Ezek az útmutatók elérhetőek lesznek alternatív formában is, mint pl. egy weblapon.  
A kenyérsütő útmutatói a maximálisan felhasználható liszt és növesztő közeg mennyiségét írják le.
- 3) A készülék melegítő funkcióval rendelkezik. A funkcionális felületeken kívüli felületek emelkedett hőmérsékletet okozhatnak. Mivel a hőmérsékletek érzékelése egyénfüggő, ezért a készülék használata fokozott FIGYELEMMEL ajánlott. A készüléket kizárólag a speciális fogantyúktól lehet tartani, használjon védőfelszerelést, mint például a hőálló, vagy speciális, lábosnak való kesztyűt. A készülék forró felületeinek időre van szükségük a lehűléshez.
- 4) A készülék működéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót, vagy külön távvezérlő rendszert használni.
- 5) A használati útmutató részletes leírást tartalmaz azon felületek tisztításáról, amik kapcsolatba lépnek az élelmiszerekkel. (Részletek)
- 6) A fedél, és a külső borítás működés közben felforrósodhatnak.

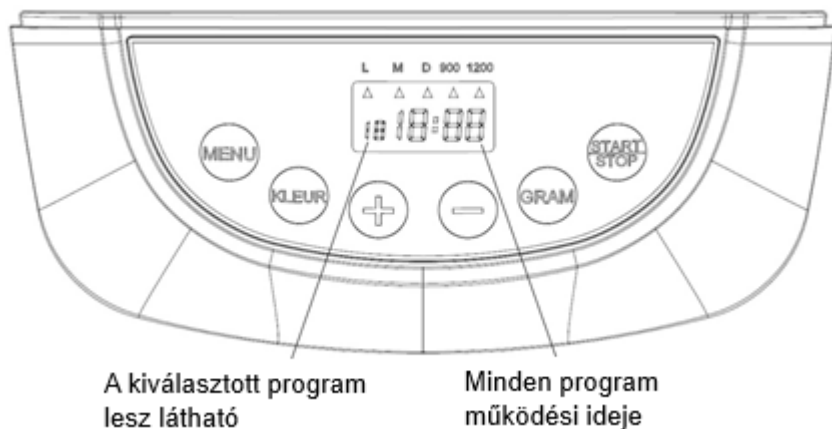
## A KENYÉRSÜTŐ MEGISMERÉSE

(A készülék megváltoztatható előzetes értesítés nélkül.)



## VEZÉRLŐPULT

(A vezérlőpult kinézete megváltoztatható előzetes értesítés nélkül.)



## BEKAPCSOLÁS UTÁN

Amint a készüléket az áramellátásra csatlakoztatta, hangjelzés lesz hallható, valamint rövid időn belül a kijelzőn a „1 3:00” lesz látható. A „3”-as és a „00” között levő két pont nem fog villogni.

Az „1” az alapértelmezett program. Az „1200” és a „Közepes” az alapértelmezett beállítások.

## START/STOP

A gomb a kiválasztott sütési program elindításához, leállításához és szüneteltetéséhez használható.

A program elindításához egyszer nyomja meg a **START/STOP** gombot. Rövid hang lesz hallható, valamint az LCD kijelzőn látható két pont villogni kezd, a működési lámpa felkapcsolódik, és a program elindul. Egy program működtetése közben, a **START/STOP** gombot leszámítva, minden kapcsoló vagy gomb inaktív. Ennek a funkciónak a segítségével meg lehet előzni a programnak bármilyen véletlenszerű megszakítását.

A program leállításához tartsa lenyomva 2 másodpercig a **START/STOP** gombot, majd egy hang lesz hallható, a működtetési lámpa lekapcsol, és a program leáll.

## MENÜ

Nyomja meg ezt a gombot a különböző programok beállítására. Minden gombnyomásra a program változik (egy rövid hang lesz hallható). Nyomja meg a gombot, és a 12 program egyenként jelenik meg. Válassza ki a kedvenc programját. A 12 program funkcióit az alábbiakban ismertetjük.

### 1 program: BASIC (normál kenyér)

Fehér vagy vegyes kenyérhez. Ez a kenyér nagyrészt búzalisztet vagy rozslisztet tartalmaz. A kenyérnek kompakt állaga lesz. A **COLOR (szín)** gomb segítségével tudja beállítani a kenyér kérgének barnulási szintjét.

### 2 program: FRENCH (francia kenyér)

Finom lisztből készült könnyed kenyérhez. A francia kenyér ropogós kérgének és szép színének eléréséhez különleges hőmérsékleti beállításokra és időre van szükség. Ez a program nem alkalmas a vaját, margarint vagy tejet tartalmazó receptek elkészítésére.

### 3 program: WHOLEWHEAT (teljes kiőrlésű kenyér)

Az teljes kiőrlésű kenyér élesztőt tartalmaz, és jelentősen nagyobb mennyiségű teljes kiőrlésű liszt szükséges a kenyér elkészítéséhez (körülbelül 50%-al több), mint az átlagos lisztből készült kenyér esetén. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér táplálóbb, mivel a búzaszemeket teljesen kiőrlik (beleértve a korpát és a csírákat). A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér színe sötétebb, inkább sötét barna (abban az esetben, ha csak teljes kiőrlésű lisztet használnak az elkészítéshez), valamint a kenyér sokkal ízletesebb és

egészségesebb, mint a finom fehér lisztből készült kenyér (akkor is, ha az „elveszett” tápanyagokat később hozzáadják a fehér liszthez).

**4 program: QUICK (gyors kenyér)** (ebben az esetben nem használhatóak a kenyér méretének beállítása és az időzítő)

A normál kenyérnél rövidebb ideig tartó dagasztás, kelesztés és sütés. Ezzel a programmal készült kenyérnek mérete általában kisebb, állaga pedig sűrűbb.

**5 program: SWEET (édes kenyér)**

Ennek a programnak a beállításai olyan kenyér sütéséhez alkalmasak, aminek magasabb a cukor, zsír és fehérje tartalma, mindezek egy hangsúlyosabban barna kérget eredményeznek. A hosszabb kelesztési idő miatt a kenyér könnyedébb és levegősebb lesz.

**6 program: ULTRA FAST (rendkívül gyors)** (nem használható az időzítő funkció)

A normál kenyérnél rövidebb ideig tartó dagasztás, kelesztés és sütés. ezzel a programmal készített kenyér mérete általában kisebb, állaga pedig keményebb, mint a **Quick** programmal sült kenyéré.

**7 program: GLUTEN FREE (gluténmentes kenyér)**

A gluténmentes kenyér alapanyagai egyediek. A tészta általában nedvesebb, és inkább paszta szerű. Fontos, hogy a gluténmentes tésztát ne keverje túl sokáig. Kelesztés után a tészta keveset megnő, és a magasabb nedvességtartalom miatt megnő a sütési idő is. Az alapanyag keveréket az elején kell hozzáadni, egyszerre a fő alapanyagokkal.

**8 program: DOUGH (tészta massa)** (nem állíthatja be a kenyér méretét, sem az időzítő funkciókat)

Sütés nélküli dagasztás és kelesztés. Vegye ki a készülékből a masszát és készítsen zsemleket, pizzát, párolással készült kenyeret, stb.

**9 program: JAM (lekvár)** (nem használhatja a kenyér méretének beállítását, a kéreg barnaságának fokát, vagy az időzítő funkciót.) Közvetlenül nyomja meg egyszer a **START/STOP** gombot annak érdekében, hogy megindítsa a gépet)

Ez a kenyérsütő tökéletesen használható a házi dzsemek és a chutney-típusú szószok elkészítésére. A lapátok homogenizálják a masszát, a kapott dzsem pedig kiválóan passzol a frissen sült kenyérhez!

**10 program: CAKE (torta)** (nem használhatja a kenyér méretének beállítását) Dagasztás, megnövelés és sütés. A megnöveléshez használjon sütőport vagy szódadikarbónát.

**Programul 11: SANDWICH**

Szendvics dagasztása, megnövelése és sütése. Vékony, ropogós, könnyed

állagú kenyér sütése.

**12 program: BAKE (sütés)** (a kenyér méretének és az időzítőnek funkciói ennél a programnál nem használhatóak, de a működtetési időt növelheti vagy csökkentheti a „+” vagy „-” gombok megnyomásával. A „+” vagy „-” gombokat egyszeri megnyomása által az idő 1 perccel növekszik vagy csökken. A beállítható idő intervalluma 10-60 perc között van).

A kenyér további sütéséért, ha nem elég sötét a színe vagy nem sült át a belseje. Ez a program nem használja a dagasztást és a kelesztést.

## COLOR (SZÍN)

Ennek a gombnak a segítségével kiválaszthatja a sült kenyérének színét: **VILÁGOS, KÖZEPES** vagy **SÖTÉT**. Ez a gomb nem alkalmazható bizonyos programokra. A további részletek a fentebb leírt programoknál olvashatóak a „**MENÜ**” pontban.

## Súly

Nyomja meg ezt a gombot a kívánt méret kiválasztásához: **900, 1200**. A kívánt méret kiválasztása után az LCD képernyőn a megfelelő méret lesz látható. Fontos megjegyezni, hogy a sütési idő változik a kenyér kiválasztott méretének függvényében. Ez a gomb nem alkalmazható bizonyos programokra, részletes leírást a fent említett „**MENÜ**” pontban olvashat.

## IDŐZÍTŐ funkció

Ha nem szeretné azonnal bekapcsolni a sütőgépet, ennek a gombnak a segítségével beállíthatja a készülék késleltetett (DELAY) elindulási idejét.

A késleltetett bekapcsolási idő beállításához használja a + és - gombokat. Ne feledje, hogy a beállított időnek tartalmaznia kell a sütési program idejét. Ezáltal a beállított idő lejártával készen lesz a tálalásra kész, meleg kenyere. Első sorban állítsa be a programot és a sütési fokozatot, majd a + vagy - gombok segítségével növelheti vagy csökkentheti a késleltetett bekapcsolási időt. Minden gombnyomással 10 perccel növelheti vagy csökkentheti az időt. A maximum beállítható idő 13 óra.

**Például:** 20:30 az idő, és azt szeretné, hogy kenyere a következő reggel 7 órára legyen kész, vagyis 10 óra és 30 perc múlva. Válassza ki a programot és a kenyér színét és méretét, majd addig nyomja a + vagy - gombokat, míg a kijelzőn a 10:30 lesz látható. Majd a késleltetett sütési funkció bekapcsolásához nyomja meg a **START/STOP** gombot. Az LCD kijelzőn a két pont villogni kezd és látható lesz a megmaradt idő. Ezáltal reggel 7 órára kész lesz a friss kenyér. Az elkészülést követően ha nem szeretné azonnal kivenni a kenyeret a sütőből, egy órára automatikusan bekapcsol a melegen tartási funkció.

**MEGJEGYZÉS:** Amikor a készülék időzítő funkcióját használja, ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojás, tej, tejföl vagy sajt.



## A MELEG MEGTARTÁSÁNAK FUNKCIÓJA

Sütés után egy órát melegen lehet tartani a kenyeret. Ha az elkészülést követően azonnal ki akarja venni a kenyeret a sütőből, nyomja meg a **START/STOP** gombot.

**MEGJEGYZÉS:** A **DOUGH** (TÉSZTA) és a **JAM** (LEKVÁR) programok esetén nem alkalmazható a meleg megtartásának funkciója.

## MEMÓRIA

Ha a kenyérsütés közben áramkimaradás tapasztalható és ez 10 percen belül visszatér, a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül a program automatikusan onnan folytatódik ahol abbamaradt. Ha az áramkimaradás több ideig tart mint 10 perc, a memória nem jegyzi meg a mentést, és szükséges a készülék újraindítása. Ha a program éppen a dagasztási fázisban volt az áramkimaradás előtt, a program újraindításához nyomja meg a **START/STOP** gombot.

## MŰKÖDÉSI KÖRNYEZET

A kenyérsütő működési környezete nagy hőmérsékleti intervallumot foglal magába, viszont a kenyér méretében lesz észrevehető a különbség a nagyon meleg vagy nagyon hideg környezetben működtetett készülék között. Ajánlott a 15°C és 34°C közötti környezeti hőmérsékletben való működtetés.

## FIGYELMEZTETÉSI KIJELZŐ

1. Ha a kijelzőn a „**HHH**” lesz látható a program bekapcsolása után, azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túl magas (5 hangjelzés lesz hallható). Kapcsolja ki a programot, nyissa fel a készülék fedelét és hagyja 10-20 percig hűlni.
2. Ha a kijelzőn az „**LLL**” lesz látható a **START/STOP** gomb megnyomása után (a **BAKE** (sütés) programot kivéve), azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túl alacsony (5 hangjelzés lesz hallható). Használathoz a készüléket egy magasabb hőmérsékletű helyiségbe helyezze el (kivételt képez a **BAKE** (sütés) program esetén való működtetés).
3. Ha a kijelzőn az „**EE0**” lesz látható **START/STOP** gomb megnyomása után és hangjelzés hallható, azt jelzi, hogy nyitott áramkörű a hőmérséklet érzékelője. Nyomja meg a **START/STOP** gombot a hangjelzés kikapcsolásához, de a „**EE0**” jelzés továbbra is villogni fog az LCD képernyőn. Kérjük, egy szakképzett személlyel figyelmesen ellenőriztesse az érzékelőt. Ha a képernyőn az „**EE1**” jelzés látható, rövidzárat jelentkezik a hőmérséklet érzékelőnél.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első bekapcsoláskor megtörténhet, hogy a készülék füstöt és jellegzetes szagot áraszt magából. Ez a jelenség teljesen normális. Győződjön meg, hogy a készüléknek megfelelő szellőztetése van.

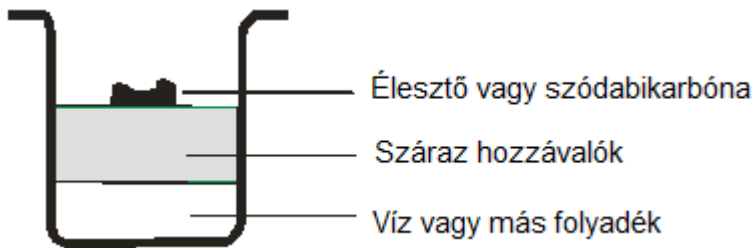
1. Ellenőrizze, hogy a készülék minden alkatrésze teljes és nem mutatnak

meghibásodásokat.

2. Tisztítsa meg az összes alkatrészt a „**Tisztítás és karbantartás**” című utolsó fejezetben leírtak alapján.
3. Állítsa be a kenyérsütő sütési módozatát és hagyja 10 percig üresen működni. Miután kihűlt tisztítsa meg az összes kivehető alkatrészt, majd a használathoz indítsa újra.
4. Jól szárítsa meg az alkatrészeket és szerelje össze, ezután a készülék készen áll a használatra.

## KENYÉRSÜTŐ HASZNÁLATA

1. A készüléket helyezze el egy egyenes felületre.
2. A kenyértartó tálcát helyezze be, felemelve minden kapcsolót nyissa fel a fedelét és dagasztó lapátot rögzítse a tengelyre. A készülékbe való behelyezés előtt ajánlott a lapát bemeneti nyílását hőálló zsírral bekenni, ezáltal elkerülve a tészta rátapadását. Ugyanakkor ezáltal könnyebb lesz a lapát eltávolítása.
3. A hozzávalókat tegye a tálba. Kérjük tartsa be a recept által javasolt sorrendet. Általában a vizet, vagy egyéb folyadékot tegye be először, majd a cukrot, sót és lisztet. Az élesztőt, vagy sütőport mindig utoljára tegye bele.
4. A lisztbe ujjával készítsen egy kis lyukat, ebbe a lyukba helyezze be az élesztőt, és győződjön meg, hogy az élesztő nem érintkezik a folyékony anyagokkal vagy a sóval.



**MEGJEGYZÉS:** A liszt és élesztő maximum mennyisége 700g, illetve 6g.

5. Óvatosan csukja le a fedelet és csatlakoztassa a tápkábelt egy csatlakozóaljzathoz.
6. Addig nyomja meg a MENU gombot, míg a kívánt program lesz látható a kijelzőn.
7. A kenyér kérgének színéhez nyomja meg a **COLOR** gombot és válassza ki a kívánt színt.
8. Nyomja meg a **GRAM (SÚLY)** gombot a kenyér kívánt méretének kiválasztásához (ha ez lehetséges).
9. A + vagy - gombok megnyomásával állítsa be az időzítőt. Ez a lépés kihagyható, ha azonnal szeretné elindítani a kenyérfőzést.

10. Nyomja meg a **START/STOP** gombot, így a kenyérfőzési folyamat elkezdődik, valamint a működtetést jelző lámpa felkapcsolódik.
11. A sütési folyamat befejeztével a készülék 10 hangjelzést ad ki. Körülbelül 2 másodpercig tartsa lenyomva a START/STOP gombot a készülék kikapcsolásához, ezután kiveheti belőle a kenyeret. Nyissa ki a fedelét és, speciális hőálló kesztyűt használva fogja meg a tál fogantyúit és vegye ki a készülékből.  
**FIGYELEM:** A tál és a kenyér nagyon forróak! Mindig használjon speciális kesztyűket és legyen nagyon óvatos.
12. Hagyja a tálat teljesen lehűlni, mielőtt kivenné belőle a kenyeret. Egy tapadás gátló spatula segítségével távolítsa el a kenyeret a tál széleitől.
13. A konyha tiszta felületére fordítsa rá a tálat és óvatosan mozgassa, míg a kenyér leválasztódik.
14. Felszeletelés előtt a kenyeret hagyja legalább 20 percig hűlni. A friss kenyeret egy elektromos vagy recés késsel ajánlott felszeletelni. Ne használjon gyümölcsvágó vagy más megszokott konyhai kést a felvágáshoz, mivel szeletelés közben a kenyér elveszti formáját.
15. Ha nincs a készülék közelében vagy nem nyomta meg a **START/STOP** gombot a program lejártával, a kenyeret egy órán át automatikusan meleg tartja a készülék. (ha a program engedi ennek a funkciónak használatát). Egy óra elteltével hangjelzés lesz hallható.
16. Használaton kívüli állapotban vagy a kenyérsütés befejeztével húzza ki a csatlakozót az áramellátóból.

**MEGJEGYZÉS:** Mielőtt felszeletelné a kenyeret, távolítsa el a dagasztó lapátot a kenyér aljától a kampó segítségével. A kenyér forró, soha ne nyúljon szabad kézzel a dagasztó lapáthoz.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a kenyeret nem fogyasztották el teljesen, tárolja egy zárt műanyag zacskóban vagy egy edényben. Így szobahőmérsékleten a kenyér 3 napig tárolható. Ha hosszabb ideig szeretné megőrizni a kenyeret, csomagolja be egy műanyag zacskóba vagy helyezze bele egy táliba, és tegye be a hűtőszekrénybe. A hűtőben való tárolás ideje körülbelül 10 nap. A házi készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítót, ezért a tárolási ideje rövidebb lesz, mint az üzletből vásárolt kenyéré.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az áramellátásról és hagyja kihűlni.

1. **Kenyértartó tál:** Törölje ki a sütő belső és külső részeit egy nedves ronggyal. A tálca tapadásmentes felületének védelmében tisztításhoz ne használjon hegyes tárgyakat vagy csiszoló tisztítószeret. A készülékbe való visszahelyezés előtt a tálnak teljesen száraznak kell lennie.

**MEGJEGYZÉS:** A kenyértartó tálat helyezze be a megfelelő helyzetbe, és óvatosan nyomja le. Ha nem sikerül behelyezni a készülékbe, állítson a helyzetén, majd próbálja újra.

2. **Dagasztó lapát:** Ha a dagasztó lapátot nehéz kivenni a készülékből, használja a kampót. Tisztítsa meg egy nedves pamut törlőronggyal a dagasztólapátot.
3. **Borítás:** A borítás külső felét gyengéden törölje le egy nedves ronggyal. Ne használjon semmilyen súroló anyagot a borításon, mivel az megrongálhatja. Soha ne tegye vízbe a borítást, tisztításkor sem.  
**MEGJEGYZÉS:** Tisztításkor nem ajánlott a fedél leszerelése.
4. Mielőtt eltenné a kenyérsütőt, ellenőrizze le, hogy az teljesen kihűlt, megszáradt, és tiszta.

## A KENYÉR ÖSSZETEVŐIVEL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK

### 1. A kenyérhez használt liszt

A kenyérlisztnak magas gluténtartalma van (úgy is lehet nevezni, hogy magas glutén tartalmú, fehérjében gazdag liszt), ez a kenyérnek ruganyosságot kölcsönöz, és megakadályozza a tészta beesését kelesztés után. Mivel az átlagos lisztnél magasabb a glutén tartalma, a kenyérlisztet felhasználhatja nagyobb, rostokban gazdag kenyerek elkészítésére is. A kenyérsütés egyik legfontosabb alapanyaga a kenyérliszt.

### 2. Univerzális liszt

Ez a liszt nem tartalmaz sütőport és megfelelő az extouch kenyér elkészítéséhez.

### 3. Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt búzából készül. Glutént és búza héjat is tartalmaz. A teljes kiőrlésű búzaliszt nehezebb és táplálóbb, mint a normál liszt. Ezzel a liszttel készült kenyér mérete általában kisebb. A legjobb kenyér eléréséhez a receptek általában keverik a teljes kiőrlésű lisztet és a kenyérlisztet.

### 4. Barna búzaliszt

A barna búzaliszt, néha „nyers liszt”-ként emlegetik, olyan liszt fajta, ami rostokban gazdag, és hasonlít a teljes kiőrlésű liszthez. Ahhoz, hogy nagy kenyeret készítsen, ezt a liszt típust keverje egy nagy adag kenyérliszttel.

### 5. Növesztő közeges liszt

Egy bizonyos, sütőporral ellátott lisztfajta, amit különösen a sütemények elkészítésekor használnak.

### 6. Kukorica- és zabliszt

A kukorica- és a zablisztet kukoricából, illetve zabból őrlik. Ezek kiegészítő hozzávalók a durvább kenyér elkészítéséhez, a kenyér ízének és textúrájának a javítására lehet felhasználni.

## 7. Cukor

A cukor nagyon fontos összetevő az édes íz és a kenyér színének eléréséhez. Ugyanakkor hozzájárul az élesztő aktiválásához. Általában a fehér cukor használatos. Különleges esetekben használható a barna cukor vagy a porcukor.

## 8. Élesztő

Aktiválódás után az élesztő szén-dioxidot bocsájt ki. Ez a szén-dioxid növeli majd meg a kenyeret és puhítja meg a belső szerkezetet. Az aktiválódáshoz az élesztőnek szüksége vagy a cukorban és lisztben található szénhidrátokra.

1 kiskanál száraz aktív élesztő = 3/4 kiskanál instant élesztő

1.5 kiskanál száraz aktív élesztő = 1 kiskanál instant élesztő

2 kiskanál száraz aktív élesztő = 1.5 kiskanál instant élesztő

Az élesztőt hűtőben kell tárolni, mivel a magas hőmérséklet megváltoztatja és később nem tud aktiválódni. Használat előtt ellenőrizze a gyártási dátumot és a tárolási időt. Minden használat után a megmaradt élesztőt tegye vissza a hűtőbe. Ha a kenyér nem növekszik fel, általában az élesztő az oka.

Az alábbi módszerek segítségével ellenőrizheti, hogy az élesztő friss és használható.

(1) Öntsön 1/2 pohár vizet (45-50°C) egy edénybe.

(2) Adjon hozzá egy kiskanál fehér cukrot és keverje össze, majd tegyen a vízre 2 kiskanál élesztőt.

(3) Az edényt hagyja 10 percig egy langyos helyen. Ne keverje össze az élesztőt a vízzel.

(4) Hab kell keletkezzen a víz tetején. Ellenkező esetben az élesztő már nem jó vagy inaktív.

## 9. Só

A só szükséges a kenyér ízének javításához és kérgének színéhez. Ugyanakkor a só megakadályozhatja az élesztőt a növekedésben. Ne használjon túl sok sót. Ha nem ad hozzá sót, a kenyérnek nagyobb mérete lesz.

## 10. Tojás

A tojás javítja a kenyér állagát, ezáltal táplálódóbb s nagyobb méretű lesz. A hozzáadás előtt a tojást fel kell verni.

## 11. Zsír, vaj és olaj

A zsiradék puhábbá teszi a kenyeret, és lehetővé teszi, hogy hosszabb ideig az maradjon. Adagolás előtt a vajat meg kell olvasztani, vagy kis kockákra felvágni.

## 12. Sütőpor

Sütőport akkor használjon a növesztéshez, amikor a az **Ultra Fast (nagyon gyors)** vagy **Cake (torta)** programokat használja. A sütőpornak nincs

szüksége kelesztési időre, sütés közben légbuborék keletkeznek, amik hozzájárulnak a kenyér puhaságához.

### **13. Szódabikarbonát**

Hasonló a sütőporhoz. Felhasználható a sütőporral együtt.

### **14. Víz és egyéb folyadékok**

A víz a kenyérbélesztés elengedhetetlen alapanyaga. A víz hőmérséklete 20°C és 25°C között kell legyen az optimális eredmény érdekében. A vizet fel lehet cserélni friss tejjre, vagy 2%-os víz-tejpor oldatra, ami javíthat a kenyér ízén és színén. Egyes receptek kérhetik valamilyen gyümölcslé használatát az íz fokozására, úgy mint almalé, narancslé, citromlé stb.

## **AZ ALAPANYAGOK LEMÉRÉSE**

A kenyér előkészítésének egy fontos lépése a mennyiségek szigorú betartása. Ajánlott egy csupor, vagy mérőkanál használata, hogy biztos legyen a pontos mennyiség. Ellenkező esetben a kenyér nem fog a recept szerint elkészülni.

### **1. A folyékony alapanyagok lemérése**

A víz, friss tej, vagy tejporos víz egy mérőcsupor segítségével lesz adagolva. Ellenőrizze le a mérőcsuporban levő mennyiséget vízszintes helyzetben. Amikor az olaj, vagy egyéb alapanyagokat méri le, jól tisztítsa meg a mérőcsuprot, hogy ne legyenek maradékok rajta.

### **2. A száraz alapanyagok lemérése**

A száraz alapanyagokat egy kanál segítségével tegye bele a mérőcsuporba, és ha az megtelik, akkor egy kés segítségével szintezze. Ne tegyen többet, mint amennyi a mérőcsuporba elfér. A többletmennyiség elronthatja a receptet. Amikor kis mennyiségű alapanyagot mér le, használja a mérőkanalat. A mérőcsupor és a mérőkanál vízszintesen kell álljon, amikor a száraz alapanyagokat méri le. Ne csináljon lyukakat, és ne tegyen beléjük többet, mint amennyire szükség van.

### **3. Az alapanyagok hozzáadásának sorrendje**

Az alapanyagok hozzáadásának a sorrendjét be kell tartani, általánosan ez a következő: folyékony alapanyagok, tojás, só, tejpor stb. Amikor folyékony alapanyagot önt a lisztre, figyeljen oda, hogy a liszt nem fog azonnal átázni. Az élesztőt a száraz lisztbe tegye. Ne keverje össze az élesztőt a sóval. Amikor a készülék időzítő funkcióját használja, ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojás, gyümölcsök stb.

## HIBAKERESÉS

Sz.	Probléma	Ok	Megoldás
1	Füst távozik a szellőztetőkből.	Egyes alapanyagok hozzátapadtak a melegítő elemekhez vagy ezek közelében vannak. Az első használatkor olaj maradt a melegítő rész felületén.	Csatlakoztassa le a készüléket az áramellátásról, takarítsa meg a melegítő részt, de vigyázzon, hogy ne égesse meg magát. Első használat esetén indítsa el az üres készüléket, majd nyissa fel a fedelét.
2	A kenyér alsó kérge túl vastag.	A kenyér túl hosszú ideig maradt melegen a készülékben, ezáltal elvesztette nedvességtartalmát.	A meleg megtartásának funkció használata nélkül vegye ki hamarabb a kenyeret a készülékből.
3	A kenyeret nehéz kivenni a készülékből	A dagasztó lapát megakadt a tengelyen.	Miután kivette a kenyeret, öntsön forró vizet a tálba és a dagasztó lapátot tegye bele 10 percre, majd ezután vegye ki és tisztítsa meg.
4	Az alapanyagok nem keveredtek össze megfelelően, vagy a kenyér nem sült meg, ahogyan kellene	Nem megfelelő a program kiválasztása	A menüből válassza ki a megfelelő programot.
		Működés közben a fedelet többször megemelte, és a kenyér kiszáradt, kérge nincs megbarnulva.	A tészta utolsó növekedési fázisában ne emelje meg a fedelet.
		A dagasztó lapátnak nincs elég ereje a tésztát összekavarni	Ellenőrizze le, hogy semmi nem gátolja a dagasztó lapátot a forgásban. Vegye ki a lapátot és a készüléket üresen indítsa el. Ha nem működik megfelelően, hívja fel az ügyfélszolgálatunkat.
5	A képernyőn „H:HH” lesz látható a „START/STOP” gomb megnyomása után	A készülékben túl magas a hőmérséklet.	Nyomja meg a START/STOP gombot és a készüléket kapcsolja le az áramellátásról. Majd távolítsa el a kenyértartó lapátot és a készülék fedelét hagyja nyitva, míg az ki nem hűl.

6	A motorból zajok hallatszanak, de a tészta nincs megdagasztva	A kenyértartó tálca nincs megfelelően a helyére behelyezve, vagy a tészta mennyisége túl nagy a dagasztáshoz.	Ellenőrizze, hogy a tálca megfelelően rögzül a helyére, hogy a tészta a receptnek megfelelően készült el, valamint a hozzávalók lemérése megfelelően történt.
7	A kenyér olyan nagy, hogy bentről nyomja fel a fedelet	Túl sok élesztőt, túl sok lisztet vagy vizet adott hozzá, a hőmérséklet túl magas.	Végezze el az előbbi ellenőrzéseket, csökkentse a hozzávalók adagjait, valamint tartsa be a receptben leírtakat.
8	A kenyér túl kicsi vagy nem nőtt fel egyáltalán	Ne adott hozzá élesztőt vagy túl keveset adott hozzá. Továbbá az élesztő nem fejt ki hatását, ha a hozzáadott víz hőmérséklete túl magas, ha sóval keverte össze vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze az élesztő mennyiségét és a hozzáadás módját, valamint növelje a környezeti hőmérsékletet.
9	A tészta olyan sok, hogy kifolyik a tálból	A folyadékok mennyisége túl nagy, valamint a hozzáadott élesztő mennyisége szintén túl nagy.	Csökkentse a folyadék mennyiségét.
10	Sütés közben a kenyér közepe besüllyed	A felhasznált liszt nem elég erős és ezáltal a tészta nem tud felnőni.	Használjon erősebb lisztet.
		Az élesztő felnövekedési ideje túl gyors vagy az élesztő hőmérséklete túl magas.	Az élesztőt szobahőmérsékleten kell használni.
		A túl sok víztől a tészta puha és nedves lesz	Úgy adagolja a vizet, hogy tartsa szem előtt ennek felszívódását.
11	A kenyér túl nehéz és sűrű	Túl sok liszt vagy túl kevés folyadék.	Csökkentse a liszt mennyiségét vagy növelje a víz mennyiségét.
		Túl sok hozzávaló, mint a gyümölcs, vagy túl sok teljes kiőrlésű búzaliszt.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét vagy növelje az élesztő mennyiségét.



12	Szeletelés után a kenyér közepében lyukak vannak.	Túl sok víz, vagy túl sok élesztő, vagy nem adott hozzá sót.	Csökkentse a víz vagy az élesztő mennyiségét, és ne felejtse el sót hozzáadni.
		A víz hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyérnek liszt maradékok vannak a belsejében.	Nyálkás anyagokat adott hozzá, mint a vaj vagy banán.	A kenyérhez ne adjon hozzá nyálkás anyagokat.
		Nem megfelelő dagasztás és kevés víz.	Ellenőrizze a víz mennyiségét és a készülék működését.
14	Sütemény vagy desszert készítéskor a kéreg túl vastag vagy túl sötét színe van.	Egyes receptek vagy hozzávalók erős hatással bírnak a tészta sütésére. Ennek színe sötét lesz, ha például túl sok cukrot ad hozzá.	Ha a tészta színe túl sötét lesz, valamint a recept szerint sok cukrot kell a tésztához adni, a sütés befejezése előtt 5-10 perccel nyomja meg a START/STOP gombot, és állítsa le a programot. Mielőtt kivenné a kenyeret a tálból, lecsukott fedéllel hagyja körülbelül 20 percig pihenni.

## Műszaki adatok

Modell: MPD-800WH | MPD-800BL

Feszültség: 220-240 V~, 50/60 Hz

Erő: 800 Watts

Kapacitás: 900g | 1200G

## ÖKOLÓGIAI MEGSEMISÍTÉS



Segíthet megvédeni környezetünket!

Kérjük, a helyi törvények értelmében járjon el: régi, nem működő elektronikai készülékét adja át egy illetékes hulladék felhasználó, gyűjtő központnak.

A termék fejlesztése érdekében, a készülék kialakítása és a specifikációk előzetes értesítés nélkül módosíthatók. A részletekért forduljon az értékesítési ügynökéhez, vagy a gyártóhoz.



We are family

# BREAD MAKER

◀ MPD-800WH | MPD-800BL ▶



Importer and distributor | Importator si distribuitor  
Вноситель и дистрибутор | Importőr és forgalmazó

**DANTE INTERNATIONAL S.A.**

Sos. Virtutii nr.148, S6, Bucuresti, Romania,  
Tel.: +4(0)21 200 52 05/25

[www.Star-Light.com](http://www.Star-Light.com)

Made in China | Fabricat in China  
Произведено в Китай | Kínában készült