

taurus

MY BREAD

Panificadora doméstica

Bread maker

Machine à pain

Macchina del pane

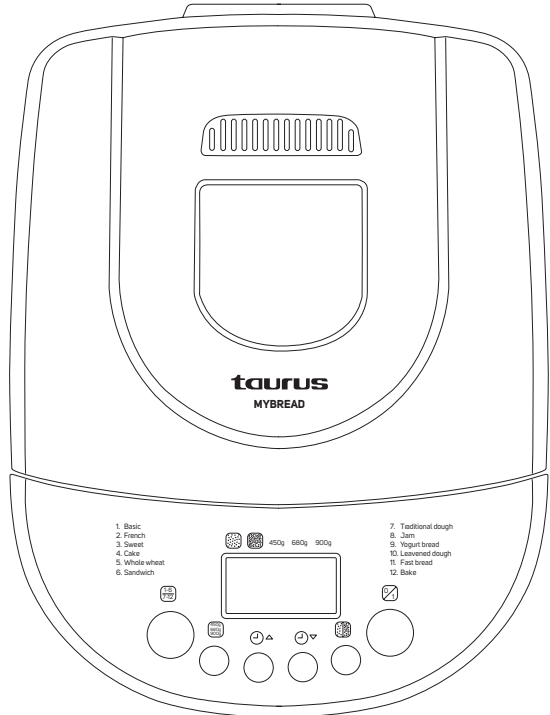
Panificadora doméstica

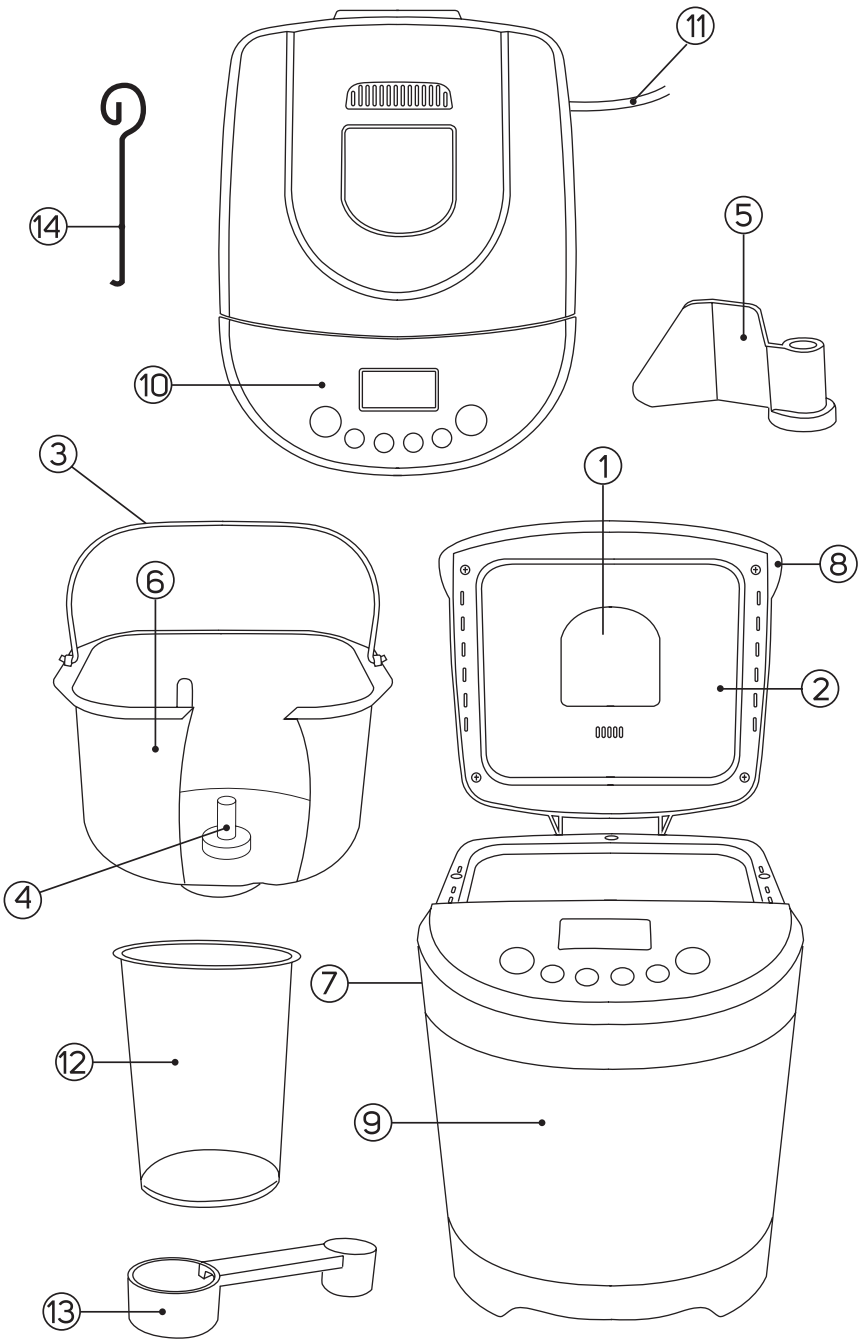
Panificadora domèstica

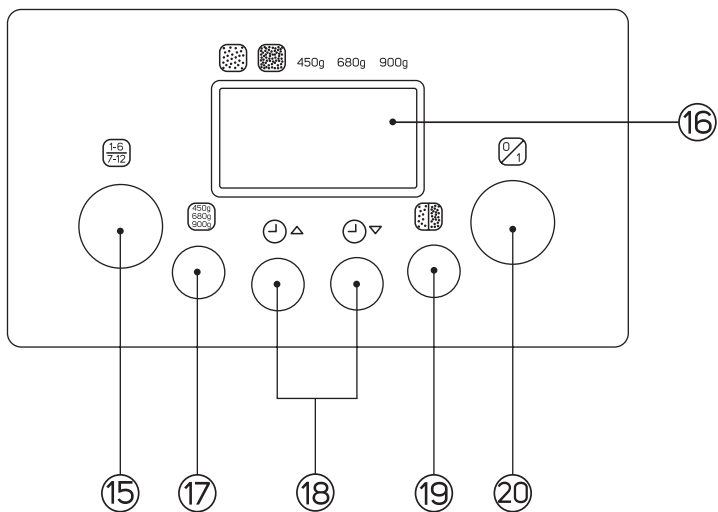
Maşină de făcut pâine

Хлебопекарна

جهاز تحضير خبز منزلي







ESPAÑOL

PANIFICADORA DOMÉSTICA MYBREAD

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimien-

to a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modifi-

car la clavija. No usar adaptadores de clavija.

- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envoltentes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- No colocar el aparato en el interior de un horno o similar.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- **ADVERTENCIA:** A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.
- Utilización y cuidados:
- Antes de cada uso, extender completamente el

cable de alimentación del aparato.

- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar la indicación de nivel MAX
- Utilizar las cantidades específicas de harina y levadura que se indican en cada programa
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

- **ADVERTENCIA:** No usar el aparato si el cristal está agrietado o roto.

SERVICIO:

- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/ recambios, éstos sean originales.
- **ADVERTENCIA:** Existe el riesgo de incendio en caso de que la limpieza del aparato no se realice conforme a estas instrucciones.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

DESCRIPCIÓN

- 1 Visor
- 2 Tapa
- 3 Asa
- 4 Eje de impulsión
- 5 Paleta de amasado
- 6 Molde
- 7 Abertura para ventilación
- 8 Hendidura para abrir la tapa
- 9 Carcasa
- 10 Panel de operación
- 11 Cable y enchufe
- 12 Taza de medición (para agua y harina)
- 13 Cuchara de medición (para sal y levadura)
- 14 Extractor de paleta de amasado
- 15 Menú de programas
- 16 Pantalla LED
- 17 Botón de selección
- 18 Botón timer
- 19 Botón color de la corteza
- 20 Botón marcha/paro

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

PANTALLA Y PANEL DE OPERACIÓN

Pantalla:

- indica el grado de consistencia seleccionado de la corteza del pan
 - indica el peso seleccionado del pan de nuevo
 - indica el programa seleccionado
 - indica el tiempo que falta para terminar el horneado
 - indica un aviso de alarma por temperatura (ver capítulo sobre solución de problemas).
-
- **Botón (15):** Para elegir el menú de programas.
 - **Botón (18):** Para programar el inicio del horneado en un momento posterior (parámetro para los programas base, francés, integral, dulces y rápido).
 - **Botón (19):** Para seleccionar el color de la corteza (ligero, oscuro)
 - **Botón (20):** Pulse el botón Inicio durante al menos 1 segundo consecutivo. Escuchará una señal acústica y en la pantalla parpadeará un doble punto; el programa se pondrá en marcha. Pulse el botón Parada durante al menos 3 segundo consecutivo. Escuchará una señal acústica y el doble punto de la pantalla dejará de parpadear.

MODO DE EMPLEO

USO POR PRIMERA VEZ

- Antes de usar la panificadora por primera vez, dedicar un poco de tiempo a estudiar las instrucciones de uso. Prestar especial atención a las siguientes recomendaciones.
- Sacar cuidadosamente la panificadora de la caja y retirar todos los materiales de embalaje.
- Limpiar el polvo que hubiera podido acumularse durante el proceso de embalaje.
- Limpiar la panificadora con un paño húmedo. Tener en cuenta que los moldes están provistos de una película antiadherente. No usar productos abrasivos.
- Engrasar los moldes con aceite o margarina antes de usarlos por primera vez.
- Colocar el molde en el aparato, sin la paleta de amasar, y poner a funcionar de 3 a 5 minutos sin ningún contenido. (Para ello, utilizar el programa de horneado, ver las indicaciones en la descripción del programa.)
- Dejar enfriar el aparato y repetir el proceso de limpieza.
- Colocar el molde en que desea hornear el pan.
- Engrasar un poco el eje con mantequilla de hornear o aceite y colocar la paleta de amasar en el eje de impulsión.
- El proceso de producción de este aparato exige la lubricación de algunos componentes; por eso, es posible que produzca un poco de humo la primera vez que lo use. Esta situación es completamente normal.

USO

- Abrir la tapa.
- Retirar el cuenco (6) tirando del mango en el sentido anti horario.
- Encajar la paleta mezcladora en su posición.
- Añadir los ingredientes en el molde siguiendo el orden indicado:
- Verter agua o leche en el fondo del molde. Usar agua o leche tibia (21-28°C).

- Añadir cuidadosamente la sal, el azúcar y la harina/mezcla para pan.
- Hacer un hoyito en la harina y verter allí un poco de levadura o polvo de hornear.

ATENCIÓN: Es importante verter los ingredientes en el molde fuera del aparato para evitar que estos entren en contacto con el motor o con otros componentes.

- Asegurarse de que la levadura no entre en contacto con agua. De ocurrir, el proceso de fermentación se iniciaría inmediatamente.

ATENCIÓN: Si la receta contiene ingredientes que no se deben moler, agregarlos en un momento posterior, por ejemplo, al finalizar el segundo proceso de amasado. Cuando casi ha terminado de amasar por segunda vez, el aparato emite una señal acústica indicando que es el momento de añadir los ingredientes a la masa.

- Situar el cuenco en su posición hasta que encaje correctamente, moviendo el mango en el sentido horario.
- Bajar la tapa.
- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro y esperar hasta que en la pantalla aparezca el primer menú y su tiempo predefinido.
- Pulsar el selector de programa (15) para elegir el programa deseado.
- Pulsar el selector del grado de tostado (19) para escoger el nivel de tostado deseado (medio tostado, muy tostado).
- Encender el aparato pulsando el interruptor de marcha/paro (20). Se escuchará un pitido corto y los dos puntos del visor del tiempo empezarán a parpadear cuando el programa arranque.
- A partir de aquí, el aparato seguirá de forma automática todos los pasos del programa elegido. En la pantalla podrá ver que paso del programa está ejecutando el aparato. Durante el proceso de horneado puede salir vapor por los orificios de ventilación. Esta situación es completamente normal.
- Una vez que el programa haya terminado, aparecerán 0:00 en la pantalla. Escuchará 10 veces un pitido. La pantalla mostrará 0:00 durante una hora. Luego se mostrará el programa original.

ATENCIÓN: Usar siempre guantes para horno al abrir la tapa y manipular el molde de horneado.

ATENCIÓN: Para poder cortar el pan adecuadamente dejarlo enfriar, como mínimo, de 20 a 40 minutos.

ATENCIÓN: Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de tostado, no dejar que el pan adquiera color marrón oscuro o negro.

FUNCIÓN PROGRAMAR HORNEADO – TIMER

- Elegir la hora en que debe estar listo el pan y calcular la diferencia de tiempo entre la hora actual y la hora deseada (por ejemplo: si se desea tener listo el pan a las 08:00 horas y en este momento son las 21:00 horas, la diferencia es de 11 horas).
- El tiempo de preparación está incluido en la postergación de la hora: si la preparación de un pan dura 3 horas y usted desea desayunar a las 8:00, la panificadora iniciará el programa a las 5:00 horas.
- Para programar un tiempo de funcionamiento simplemente pulsar hasta obtener las horas de retardo deseadas (Mantener pulsados los botones para que el tiempo pase más rápido). El tiempo se ajustará en intervalos de 10 min hasta un máximo de 13 horas.
- La hora final es siempre la hora en que el pan debe quedar horneado.
- Al trabajar con la función temporizador de retardo, no utilizar ingredientes que se echen a perder rápidamente como huevos, leche fresca, etc...

FUNCIÓN SEÑAL ACÚSTICA

La señal acústica se escucha:

- Al pulsar cualquier botón;
- Cuando ha finalizado un programa;
- Cuando ha finalizado la función de mantener caliente el producto;

Durante la segunda fase de amasado en algunos programas para recordar que aún se deben añadir algunos ingredientes (nueces, chocolate, etc.).

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Parar el aparato, presionando el botón marcha/ paro durante unos 3 segundos.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar el cuenco tirando el mando en el sentido anti-horario, con la ayuda de un paño ya que está caliente.
- Retirar el pan del cuenco con la ayuda de una espátula de madera u otros utensilios similares resistentes al calor. No use para ello utensilios que puedan dañar el recubrimiento antiadherente.
- Dejar enfriar durante 20-40 minutos antes de cortarlo.
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.
- El alojamiento cable permite guardar extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
- Cerrar la tapa
- Limpiar el aparato

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

PROGRAMAS

1- Pan Base (Pan blanco o integral)

Para pan blanco e integral. Además, para panes con especias y pasas.

2- Pan francés

Para hornear pan ligero y crocante como, por ejemplo, pan francés. La fermentación de este pan debe ser más larga, el tiempo de preparación es también más largo que el de los demás programas.

3- Panes dulces

Para hornear panes dulces con corteza crocante. Ésta se forma por el fuerte calentamiento del azúcar.

4- Pasteles normales

Adecuado para pasteles en los que se utilizan polvos para hornear en lugar de levadura.

5- Pan integral

Para hornear pan integral con gran contenido de harina de sémola. Este programa tiene un tiempo de precalentado más largo para asimilar mejor el agua y permitir que la masa crezca más. Durante esta pausa, de 15 minutos, la paleta de amasar no funciona. No se recomienda tampoco programar un tiempo de horneado con antelación. Esto puede producir resultados indeseados.

6- Pan de sandwich

Apropiado para cocer pan de sandwich. El pan es ligero y tiene una fina corteza.

7- Amasar

Este programa se utiliza típicamente para el amasado

8- Mermelada, confitura

Adecuado para preparar mermelada, confitura. Durante la preparación, compruebe que todos los ingredientes alcanzan como máximo dos tercios de la capacidad total de la bandeja de cocción (aprox. 1000g), porque la mezcla podría formar espuma.

9- Pan de yogur

Por ejemplo, el pan de yogur griego

10- Masa

Para amasar distintos tipos de masa. No use la función de horneado. Saque la masa del aparato y moldéela para hacer pizzas o panecillos. No prepare más de 900g de masa en una sola vez.

11- Rápido (Programa de horneado rápido)

Para hornear panes en un menor tiempo. Los panes horneados con este programa pueden tener una estructura más húmeda y compacta. El agua debe tener una temperatura entre 35 y 45°.

12- Hornear

Esta opción se puede usar para calentar únicamente o para aumentar el tiempo de horneado, se emplea, entre otros, para hacer mermelada. Al seleccionar este programa la prolongación mínima del tiempo es de 10 minutos (0:10). La reducción del tiempo se visualiza en intervalos de 1 minuto. Para suspender el proceso de horneado antes de tiempo use el botón marcha/paro. El proceso de horneado se puede aumentar en intervalos de 10 minutos hasta un máximo de 1 hora. Para hacerlo, pulse el botón **y**, a continuación, el botón

marcha/paro.

Programa	amasar 1 (min)	pausa (min)	amasar 2 (min)	aumento 1 (min)	batir	aumento 2 (min)	hornear (min)	tiempo total	señal total
1. Pan Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pan francés	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Panes dulces	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Pasteles normales	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pan integral	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pan de Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Amasado	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Mermelada, confitura	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Pan de yogur	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Masa	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Horneado rapido	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Hornear	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Tabla de tiempos

- El peso exacto de los ingredientes es de vital importancia. Para obtener un producto de buena calidad, es importante ceñirse a las cantidades y pesos indicados. Usar para ello los medidores adjuntos.
- Asegurarse de usar la cantidad de levadura correcta. Si el volumen de la masa en el aparato aumenta y vuelve a asentarse inmediatamente, la causa más probable es una cantidad inadecuada de levadura. Si esto ocurre, intente un nuevo pan con la cantidad de levadura correcta.

• Tabla de equivalencias de tiempo (hh:mm)

PROGRAMA	PESO			Sin selección de peso
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

RECETAS

Unidades de medida y equivalencias:

Cdta.: cucharadita

Cda.: cucharada

1 taza: 100 g

1 taza: 240 ml

ml: mililitro

g: gramo

PAN BASE	Medida
Ingredientes	900g
Agua	1 1/2 taza
Leche en polvo	4 cda.
Aceite	4 cda.
Azúcar	3 cda.
Sal	2 cdta.
Harina	4 taza (400g)
Levadura en polvo	1 1/4 cdta.
PROGRAMA 1	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.

PAN FRANCÉS	Medida
Ingredientes	900g
Agua	1 1/4 taza
Leche en polvo	2 1/2 cda.
Aceite	1 1/2 cda.
Azúcar	1 1/4 cda.
Sal	1 1/4 cdta.
Harina	4 taza (400g)
Levadura en polvo	1 1/4 cdta.
PROGRAMA 2	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.

PANES DULCES	Medida			Consejo
Ingredientes	900g	680g	450g	
Agua	300 ml	240 ml	160 ml	Añadir en un lado
Sal	1 cdta.	1/2 cdta.	1/2 cdta.	
Azúcar	0,4 taza	0,3 taza	0,2 taza	
Aceite	4 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.	
Leche en Polvo	2 cda.	1 1/2 cda.	1 cda.	
Harina	500 g	400 g	300 g	
Levadura en polvo	1 1/2 cdta.	1 1/4 cdta.	1 cdta.	Añadir sobre los ingredientes secos
PROGRAMA 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.			

PASTELES NORMALES	Medida		
Ingredientes	Grupo 1	Ingredientes	Grupo 2
Mantequilla (deshecha)	300 ml	Harina	160 ml
Esencia de vainilla	1 cda.	Levadura en polvo	1/2 cda.
Huevo (batido)	0,4 taza	Azúcar	0,2 taza
Zumo de limón	4 cda.	Canela molida	2 1/2 cda.
PROGRAMA 4	Mezclar los grupos 1 y 2 por separado. Añadir la mezcla al molde y seleccionar el programa.		

PAN INTEGRAL	Medida			Consejo
	900g	680g	450g	
Ingredientes				
Agua	300 ml	260 ml	180 ml	Añadir en un lado Añadir en un lado Añadir sobre los ingredientes secos
Sal	1 1/2 cda.	1/2 cda.	1/2 cda.	
Azúcar	3 1/2 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.	
Aceite	3 cda.	2 1/2 cda.	2 cda.	
Harina normal	250 g	210 g	160 g	
Harina integral	250 g	210 g	140 g	
Levadura en polvo	2 cda.	1 1/2 cda.	1 1/4 cda.	
PROGRAMA 5	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.			

PAN DE SANDWICH	Medida
Ingredientes	900g
Agua	90 ml
Leche	180 ml
Sal	2 cda.
Azúcar	2 cda.
Aceite	3 cda.
Harina normal	4 1/2 taza
Levadura en polvo	1 sobre
PROGRAMA 6	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.

MERMELADA DE FRESA	
Ingredientes	Medida
Fresa (picadas)	400 g
Azúcar	350 g
Zumo limón	1 cda.
Harina maíz	30 g
PROGRAMA 8	Una vez finalizada la mermelada, depositarla en frascos y refrigerar. Limpiar el molde.

PAN DE YOGUR	Medida		
	900g	680g	450g
Agua	150 ml	140 ml	80 ml
Yogur	200 g	150 g	100 g
Azúcar	2 1/2 cda.	2 cda.	1 1/2 cda.
Sal	2/3 cdta.	1/2 cdta	1/2 cdta
Aceite	2 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.
Harina	2 cda.	1 1/2 cda.	1 cda.
Mejorador	2 cdta	1 1/2 cdta	1 cdta.
Levadura en polvo	1 1/4 cdta.	1 cdta.	1/2 cdta.
PROGRAMA 9	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No dejar entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Molde
 - Paleta de amasar
 - Taza de medición
 - Cuchara de medición
 - Gancho
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- En caso de detectar cualquier anomalía consulte la siguiente tabla:

Problema	causa	solución
La corteza del pan es demasiado gruesa.	El pan se ha mantenido caliente durante mucho tiempo y por eso ha perdido humedad.	Saque el pan del molde más rápidamente después de concluir el tiempo de horneado.
Los ingredientes no se han mezclado u horneado bien.	No ha elegido el programa correcto.	Elija el programa adecuado según el tipo de pan.
	La masa es muy gruesa y no ha podido mezclarse bien.	Añada líquido suficiente.
El texto HHH aparece en la pantalla.	La temperatura en la panera es demasiado alta.	Pulse el botón Start/Stop para interrumpir el programa y abra la tapa para que se enfríe el contenido.
El motor emite un ruido pero no se amasa la mezcla.	El molde no está bien colocado o la masa es demasiado gruesa para amasarla.	Verifique que el molde esté bien colocado y pese siempre cuidadosamente los ingredientes de la masa.
El pan es demasiado pequeño.	No ha añadido levadura, o ésta no ha actuado lo suficiente.	Asegúrese de que las condiciones del ambiente son óptimas para la levadura.
La masa crece hasta salirse del molde.	Demasiado líquido y/o levadura.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura.
El pan se asienta durante el horneado.	El exceso de agua o de levadura ablandan demasiado la masa.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura.
Al cortar el pan resulta que el centro está hueco.	Ha usado demasiada agua y/o levadura, no ha usado sal.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura y añada más sal.
Ha quedado polvo en el molde.	Ha usado muy poca agua.	Use más agua.

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

Ecología y reciclabilidad del producto

Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

ENGLISH

BREAD MAKER

MY BREAD

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

- Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8

and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
 - Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
 - Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
 - The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
 - Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
 - Do not wrap the power cord around the appliance.
 - Do not clip or crease the power cord.
 - Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.

- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Do not place the appliance in an oven cavity or similar.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- CAUTION: In order to prevent overheating do not cover the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use

or connected to the mains.

- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX level indicator.
- Use the specific quantities of flour and raising agent as indicated in each programme .
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store the appliance if it is still hot.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.
- CAUTION: Do not use the appliance if the glass is cracked or broken.

SERVICE:

- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- CAUTION: There is a risk of fire if the appliance's cleaning is not done according to these instructions.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

DESCRIPTION

1. Viewing window
2. Lid
3. Handle
4. Drive shaft
5. Mixing paddle
6. Baking tin
7. Ventilation opening
8. Slit to open the lid
9. Housing
10. Control panel
11. Power cord and plug
12. Measuring cup (for water and flour)
13. Measuring spoon (for salt and yeast)
14. Kneading paddle extractor
15. Program menu
16. LED display
17. Weight selection button
18. Timer buttons
19. Crust color button
20. Start / stop button

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

DISPLAY AND OPERATION PANEL

Display:

- shows the selected color of the crust
- shows the weight of the bread
- shows the selected program number
- shows the remaining time
- shows the temperature warning (see the Troubleshooting section).

- **Program menu button (15):** Used to select the program from the menu.
- **Timer buttons (18):** Used to delay the baking process (setting for the programs basic, french, whole wheat, sweet and quick).
- **Crust color button (19):** Used to select the required colour of the crust (light, dark).
- **Start/Stop button (20):** Press the Start button. A beep will be heard, and the colon in the display begins to flash; the program has started. Press the Stop button for at least 3 seconds. A beep will be heard, and the colon in the display stops flashing.

INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST TIME USE:

- Before using the breadmaker for the first time, spend a little time studying the instructions for use. Pay special attention to the following recommendations.
- Carefully remove the breadmaker from the box and remove all packaging materials.
- Clean the dust that could have accumulated during the packing process.
- Clean the breadmaker with a damp cloth. Keep in mind that the molds are provided with a non-stick film. Do not use abrasive products.
- Grease the molds with oil or margarine before using them for the first time.
- Place the mold in the appliance, without the kneading paddle, and run for 3 to 5 minutes without any content. (To do this, use the baking program, see the indications in the program description.)
- Let the appliance cool down and repeat the cleaning process.
- Place the mold in which you want to bake the bread.
- Lightly grease the shaft with baking butter or oil and place the kneading paddle on the drive shaft.
- The production process of this appliance requires the lubrication of some components; therefore, it may produce a little smoke the first time you use it. This situation is completely normal.

USE

- Open the lid.
- Remove the bowl (6) by pulling the handle counterclockwise.
- Lock the mixing paddle into position.
- Add the ingredients in the mold following the order indicated:
 - 1. Pour water or milk into the bottom of the pan. Use warm milk or water (21-28 ° C).
 - 2. Carefully add salt, sugar and flour / bread mix.
 - 3. Make a hole in the flour and pour there a little yeast or baking powder.

ATTENTION: It is important to pour the ingredients into the mold outside the appliance to prevent them from coming into contact with the motor or other components

- Make sure that the yeast does not come into contact with water. If it occurs, the fermentation process will start immediately.

ATTENTION: If the recipe contains ingredients that should not be ground, add them at a later time, for example, at the end of the second kneading process. When the kneading is almost finished a second time, the appliance emits an acoustic signal indicating that it is time to add the ingredients to the dough.

- Set the bowl in position until it clicks into place, moving the handle clockwise.
- Lower the lid.
- Fully extend the cable before plugging in.
- Plug the appliance into the mains.
- Start the appliance by pressing the start / stop button and wait until the first menu and its predefined time appear on the screen.
- Press the program selector (15) to choose the desired program.
- Press the toasting degree selector (19) to choose the desired toasting level (medium toast, very toasty).

- Turn on the appliance by pressing the start / stop switch (20). A short beep will sound and the two points in the time display will start to flash when the program starts.
- From here, the device will automatically follow all the steps of the chosen program. On the screen you can see what step of the program the device is running. During the baking process, steam may escape from the vents. This situation is completely normal.
- Once the program is finished, 0:00 will appear in the screen . You will heard 10 times a beep. The display will show 0:00 during one hour. Then the original program will be displayed.

ATTENTION: Always use oven mitts when opening the lid and handle the baking pan.

ATTENTION: To be able to cut the bread properly, let it cool for at least 20 to 40 minutes.

ATTENTION: To minimize the generation of acrylamide during the toasting process, do not let the bread acquire a dark brown or black color.

PROGRAM BAKING - TIMER FUNCTION

- Choose the time when the bread should be ready and calculate the time difference between the current time and the desired time (for example: if you want to have the bread ready at 08:00 and at this time it is 21:00 hours, the difference is 11 hours).
- The preparation time is included in the postponement of the hour: if the preparation of a bread lasts 3 hours and you want to have breakfast at 8:00, the bakery will start the program at 5:00.
- To program an operating time, simply press until the desired delay hours are obtained (Keep the buttons pressed to make the time go faster). The time will be adjusted in 10 min intervals up to a maximum of 13 hours.
- The end time is always the time the bread should be baked.
- When working with the delay timer function, do not use ingredients that quickly spoil such as eggs, fresh milk, etc.

ACOUSTIC SIGNAL FUNCTION

The acoustic signal is heard:

- By pressing any button;
- When a program has ended;
- When the function of keeping the product warm has finished;
- During the second phase of kneading in some programs to remember that some ingredients (nuts, chocolate, etc.) must still be added.

ONCE THE APPLIANCE IS COMPLETED

- Stop the appliance, pressing the start / stop button for about 3 seconds.
- Unplug the appliance from the mains.
- Remove the bowl by turning anticlockwise, with the help of a cloth since it is hot.
- Remove the bread from the bowl with the help of a wooden spatula or other similar heat resistant utensils. Do not use utensils that could damage the non-stick coating.
- Let cool for 20-40 minutes before cutting.
- Pick up the cable and place it in the cable compartment.
- The housing of the power cord allows you to store, extract and dispose of the necessary length of power cord to operate with the device, avoiding situations of risk of accident.
- Close the lid

- Clean the appliance

THERMAL SAFETY PROTECTOR:

- The appliance has a thermal safety device that protects the appliance from any overheating.
- If the appliance disconnects by itself and does not reconnect, proceed to unplug it from the mains, wait about 15 minutes before reconnecting it. If it still does not work, go to one of the authorized technical assistance services.

PROGRAMS

1- Base bread (White or brown bread)

For white and brown bread. Also for bread containing herbs and raisins.

2- French bread

For light and crusty bread such as, for example, French bread. This bread needs to rise for a longer period of time, and consequently the preparation time is longer than for other programs.

3- Sweet bread

For sweet breads with a crisper crust. The crispy crust is obtained by heating the dough containing sugar to a higher temperature.

4- Cake

Suitable for cakes where baking powder is used instead of yeast.

5- Wholemeal bread

For wholemeal bread containing a high proportion of wholemeal flour. This program uses a longer pre-heating time. This offers extra time for the dough to absorb water, and for the dough to rise.

The kneader blade is stationary during this 15-minute resting time. The use of a delayed start is not recommended when baking wholemeal bread; this can yield a poorer result.

6- Sandwich bread

Suitable for baking sandwich bread. The bread has a light structure and a thin crust.

7- Kneading

This program is used just for kneading.

8- Jam, marmelade

Suitable for preparing jam, marmalade. During preparation, make sure the baking-tin is only two thirds full of all the ingredients (approx. 1000g), since the mixture may tend to foam up.

9- Yogurt bread

For example, greek yoghurt bread

10- Dough

Used to knead various types of dough. The dough is not baked. Remove the dough from the appliance, and use it to form the pizza dough or rolls. Prepare portions of dough of a maximum of 900g.

11- Quick baking programme

For baking loaves of bread in a short period of time. Bread baked using this program can be moister and have a denser structure. The temperature of the water should be between 35 and 45°.

12- Baking

This setting can be used either to heat the baking tin or to extend the baking time; this can be of use when preparing products such as jams. This program enables you to extend the baking time for a minimum of 10 minutes (0:10). The time shown in the display decreases in 1-minute increments. Press the Stop button if you wish to stop the baking process. The baking time can be extended in 10-minute increments, to a maximum of 1 hour. To do so, press the button and then press the Start button.

Program	knead 1 (min)	pause (min)	knead 2 (min)	rise 1 (min)	Whip	rise 2 (min)	bake (min)	total time	signal time
1. Base bread	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. French bread	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Sweet bread	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Cake	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Wholemeal bread	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich bread	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Kneading	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Jam/marmelade	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yogurt bread	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Dough	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Quick bake	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Baking	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Time table

- Measuring the precise amount of each ingredient is of great importance! A good product can be obtained only by using the indicated quantities and weights, and consequently you should use the measuring cup and spoon supplied with your breadmaker.
- Make sure you add the correct quantity of yeast! If the dough in the appliance rises excessively and collapses immediately - or fails to rise - then the likely cause is the amount of yeast. Try a new bread baking with the right amount of yeast.

Time equivalency chart (hh:mm):

PROGRAM	WEIGHT			No weight selection
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

RECIPES

Units and equivalency measurements:

tsp.: teaspoon
 tbsp: tablespoon
 1 cup: 100 g
 1 cup: 240 ml
 ml: millilitre
 g: gram

BASIC RECIPIE	Units
Ingredients	900g
Water	1 1/2 cup
Skimmed milk powder	4 tbsp.
Oil	4 tbsp.
Sugar	3 tbsp.
Salt	2 tsp.
Flour	4 cups (400g)
Yeast	1 1/4 tsp.
PROGRAM 1	Add ingredients in the above sequence.

FRENCH BREAD	Units
Ingredients	900g
Water	1 1/4 cup
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp.
Oil	1 1/2 tbsp.
Sugar	1 1/4 tbsp.
Salt	1 1/4 tsp.
Flour	4 cups (400g)
Instant yeast	1 1/4 tsp.
PROGRAM 2	Add ingredients in the above sequence.

SWEET BREAD	Units			Tip
Ingredients	900g	680g	450g	
Water	300 ml	240 ml	160 ml	add it in a side
Salt	1 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.	
Sugar	0,4 cup	0,3 cup	0,2 cup	
Oil	4 tbsp.	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	
Skimmed milk powder	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 tbsp.	
Flour	500 g	400 g	300 g	
Instant yeast	1 1/2 tsp.	1 1/4 tsp.	1 tsp.	add it on the dry ingredients
PROGRAM 3	Add ingredients in the above sequence.			

CAKES	Units		
Ingredients	Grup 1	Ingredients	Grup 2
Butter (melt)	300 ml	Flour	160 ml
Vanilla extract	1 tbsp.	Instant yeast	1/2 tbsp.
Wisped egg	1	Sugar	0,2 cup
Lemon juice	4 tbsp.	Ground cinnamon	2 1/2 tbsp.
PROGRAM 4	Mix group 1 and group 2 secretly. Add the mixtures in the bowl and start program.		

WHOLEMEAL BREAD	Units			Tip
Ingredients	900g	680g	450g	
Water	300 ml	260 ml	180 ml	add it in a side add it in a side add it on the dry ingredients
Salt	1 1/2 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.	
Sugar	3 1/2 tbsp.	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	
Oil	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	
Flour	250 g	210 g	160 g	
Whole wheat flour	250 g	210 g	140 g	
Instant yeast	2 tsp.	1 1/2 tsp.	1 1/4 tsp.	
PROGRAM 5	Add ingredients in the above sequence.			

SANDWICH BREAD	Units
Ingredients	900g
Water	90 ml
Milk	180 ml
Salt	2 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Oil	3 tbsp.
Flour	4 1/2 cup
Instant yeast	1
PROGRAM 6	Add ingredients in the above sequence.

STRAWBERRY JAM	
Ingredients	Units
Strawberries (chopped)	400 g
Sugar	350 g
Lemon juice	1 tsp.
Cornflour	30 g
PROGRAM 8	Once strawberry jam is ready, add it in a jar and refrigerate. Clean the bowl.

YOGURT BREAD	Units		
Ingredients	900g	680g	450g
Water	150 ml	140 ml	80 ml
Yogurt	200 g	150 g	100 g
Sugar	2 1/2 tbsp.	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.
Salt	2/3 tsp.	1/2 tsp.	1/2 tsp.
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	2 1/2 tbsp.
Flour	2 tbsp.	1 1/2 tbsp.	1 tbsp.
Bread improver	2 tsp.	1 1/2 tsp.	1 tsp.
Instant yeast	1 1/4 tsp.	1 tsp.	1/2 tsp.
PROGRAM 9	Add ingredients in the above sequence.		

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Mold
 - Rolling pin
 - Measuring cup
 - Measuring spoon
 - Hook
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily .
- Then dry all parts before its assembly and storage.
- Anomalies and repair
- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.
- If any anomaly is detected, check the following table:

Problem	cause	solution
The crust is too thick.	The bread has been kept warm for too long, and it has dried out.	Remove the loaf from the baking tin shortly after the end of the baking time.
The ingredients are not evenly mixed and/ or baked properly.	Incorrect program selected.	Select the correct program for the bread.
	The dough is too thick to be kneaded properly.	Add sufficient water.
The display shows HHH	The temperature in the bread-maker is too high.	Press the Start/Stop button to stop the breadmaker, and open the lid to allow the interior to cool.
The motor makes a sound, but the dough is not being kneaded.	The baking tin has not been fitted correctly, or the dough is too stiff to be kneaded.	Check that the baking tin has been added properly; always take care when weighing out the ingredients for the dough.
The loaf is too small.	No yeast, or the yeast is not working properly.	Make sure that the conditions are right for the yeast.
The dough rises above the baking tin.	Too much yeast and/or water added.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
The loaf collapses whilst it is baking.	Too much water or yeast makes the dough too soft and weak.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
On cutting the loaf the centre is found to be hollow.	Too much water and/or yeast added, no salt added.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast, and add more salt.
Powder remaining in the baking tin.	Too little water added.	Use more water.

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended; take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

FRANÇAIS

MACHINE À PAIN DOMESTIQUE MYBREAD

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit TAURUS.

Sa technologie, son design et ses fonctionnalités, associés aux plus hautes normes de qualité vous permettront une totale satisfaction pendant longtemps.

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.

CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
 - Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familières avec son fonctionnement, des personnes handicapées ou des enfants âgés de plus de 8 ans, et ce, sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
 - Les enfants ne devront pas réaliser le nettoyage ou la maintenance de l'appareil à moins
- qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous la supervision d'un adulte.
 - Conserver l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
 - Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
 - Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, minuteur ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d'écartier tout danger.
 - Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
 - Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
 - Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
 - La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.

- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le câble électrique entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- Ne pas placer votre appareil dans un four ou similaire.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et d'éventuelles éclaboussures d'eau.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil en raison du risque de brûlure.
- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Respecter le niveau MAX.
- Utiliser les quantités spécifiques de farine et de levure indiquées dans chaque programme du Tableau de recettes.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées par de la poussière, des saletés ou tout autre objet.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.

SERVICE :

- S'assurer que l'entretien de l'appareil est réalisé par du personnel spécialisé et, dans le cas de pièces de rechange, que celles-ci soient originales.
- **AVERTISSEMENT**: Si l'appareil ne se nettoie pas conformément au mode d'emploi, il pourrait exister un risque d'incendie.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

DESCRIPTION

- 1 Viseur
- 2 Couvercle
- 3 Poignée
- 4 Axe d'impulsion
- 5 Pale de pétrissage
- 6 Moule
- 7 Ouverture de ventilation
- 8 Fente d'ouverture du couvercle
- 9 Carcasse
- 10 Panneau de commande
- 11 Câble et prise
- 12 Tasse à mesurer (pour eau et farine)
- 13 Cuillère doseuse (pour sel et levure)
- 14 Extracteur de la pale de pétrissage
- 15 Menu de programmes
- 16 Écran LED
- 17 Bouton de sélection
- 18 Bouton minuterie
- 19 Bouton couleur de croûte
- 20 Bouton marche/arrêt

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits ci-dessus, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

PANNEAU D’AFFICHAGE ET DE COMMANDE

Écran d’affichage :

- indique le degré de consistance sélectionné de la croûte de pain
- indique à nouveau le poids sélectionné du pain
- indique le programme sélectionné
- indique le temps résiduel de cuisson
- indique un avertissement d’alarme de température (voir le chapitre Dépannage).

Bouton (15) : Pour choisir le menu du programme.

Bouton (18) : Pour programmer le début de la cuisson ultérieurement (paramètre des programmes de base, français, intégral, pains sucrés et rapide).

Bouton (19) : Pour sélectionner la couleur de la croûte (claire, sombre)

Bouton (20) : Appuyer sur le bouton de démarrage pendant au moins 1 seconde. Un signal acoustique retentira et un double point clignotera sur l’écran. Le programme démarrera. Appuyer sur la touche d’arrêt pendant au moins 3 secondes. Un signal acoustique retentira et le double point à l’écran cessera de clignoter.

MODE D’EMPLOI

PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d’utiliser la machine à pain pour la première fois, il est important de se familiariser avec le mode d’emploi. Faire particulièrement attention particulière aux recommandations ci-dessous.
- Retirer délicatement l’appareil et tous les matériaux d’emballage de la boîte.
- Nettoyer la poussière éventuellement accumulée sur l’appareil durant le processus d’emballage.
- Nettoyer la machine à pain avec un chiffon humide. Garder à l’esprit que les moules sont fournis avec un film antiadhérent. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Graisser les moules avec de l’huile ou de la margarine avant de les utiliser pour la première fois.
- Placer le moule dans l’appareil, sans la pale de pétrissage, et démarrer l’appareil pendant 3 à 5 minutes sans aucun contenu. (Pour ce faire, utiliser le programme de cuisson, voir les indications figurant dans la description du programme.)
- Laisser l’appareil refroidir et répéter le nettoyage.
- Placer le moule dans lequel vous souhaitez cuire le pain.
- Graisser un peu l’axe avec du beurre ou de l’huile de cuisson et placez la pale de pétrissage sur l’arbre d’impulsions.
- Le processus de production de cet appareil nécessite la lubrification de certains composants. Par conséquent, un peu de fumée pourrait se dégager lors de la première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

MODE D’EMPLOI

- Ouvrir le couvercle.
- Retirer le bol (6) en tirant la poignée vers la gauche.
- Placer la palette de mélange en position.
- Ajouter les ingrédients dans le moule en suivant l’ordre indiqué :
- Verser de l’eau ou du lait au fond du moule. Utiliser de l’eau chaude ou du lait (21 -28 °C).
- Ajouter délicatement le sel, le sucre et la farine/mélange à pain.

- Faire un petit trou dans la farine et y verser un peu de levure ou de poudre à lever.

ATTENTION : Il est important de verser les ingrédients dans le moule avec le moule hors de l'appareil afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec le moteur ou les autres composants.

S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec l'eau. Le cas échéant, le processus de fermentation commencerait immédiatement.

ATTENTION : Si la recette contient des ingrédients qui ne doivent pas être moulus, les ajouter ultérieurement, par exemple après le processus de pétrissage. Lorsque la phase de pétrissage est presque terminée, l'appareil émet un signal acoustique indiquant qu'il est temps d'ajouter les ingrédients à la pâte.

- Placer le bol en position jusqu'à ce qu'il s'encastre correctement, en déplaçant la poignée vers la droite.
- Abaisser le couvercle.
- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Démarrer l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt et patienter jusqu'à ce que le premier menu et la durée prédéfinie s'affiche à l'écran.
- Appuyer sur le sélecteur de programme(15) pour sélectionner le programme souhaité.
- Appuyer sur le sélecteur de degré de grillage (19) pour choisir le niveau de grillage souhaité (moyen grillé ou très grillé).
- Allumer l'appareil en appuyant sur bouton marche/arrêt (20). Un bip sonore rapide retentira et les deux points de l'écran d'affichage de la durée se mettront à clignoter lorsque le programme démarra.
- À partir de là, l'appareil suivra automatiquement toutes les étapes du programme choisi. Sur l'écran, il sera possible de visualiser quelle est l'étape du programme que l'appareil exécute. Pendant le processus de cuisson, de la vapeur peut s'échapper des orifices de ventilation. Ceci est parfaitement normal.
- Une fois le programme terminé, 0:00 apparaîtra à l'écran. Vous entendrez 10 fois un bip. L'écran affichera 0:00 pendant une heure. Ensuite, le programme d'origine sera affiché.

ATTENTION : Toujours porter des gants de cuisine lors de l'ouverture du couvercle et en manipulant le moule chaud.

ATTENTION : Pour pouvoir couper le pain correctement, le laisser refroidir pendant au moins 20 à 40 minutes.

ATTENTION : Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que la pâte n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.

FONCTION PROGRAMMER LA CUISSON - MINUTERIE

- Choisir l'heure à laquelle le pain doit être prêt et calculer la différence de temps entre l'heure actuelle et l'heure actuelle et l'heure souhaitée (ex : s'il est souhaité que le pain soit prêt à 08h00 et qu'il est 21h00, la différence est alors de 11 heures).
- Le temps de préparation est inclus dans le décompte de l'heure : si la préparation d'un pain prend 3 heures et que vous souhaitez prendre le petit déjeuner à 8h00, la machine à pain démarrera à 5h00.
- Pour programmer une durée de fonctionnement, appuyer simplement sur le bouton jusqu'à obtenir les heures de retard souhaitées (maintenir les touches enfoncées pour une version accélérée). L'heure se réglee par incréments de 10 minutes jusqu'à un maximum de 13 heures.

- L'heure de fin est toujours l'heure à laquelle le pain doit avoir fini de cuire.
- En cas d'utilisation de la fonction de temporisation, ne pas utiliser d'ingrédients susceptibles de périr rapidement tels que les œufs, le lait frais, etc.

FONCTION SIGNAL ACOUSTIQUE

Un signal acoustique est émis :

- Appuyer sur n'importe quel bouton ;
- Lorsqu'un programme est terminé ;
- Lorsque la fonction de maintien au chaud est terminée ;
- Au cours de la deuxième phase de pétrissage, dans certains programmes, pour rappeler que certains ingrédients doivent encore être ajoutés (noix, chocolat, etc.).

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Arrêter l'appareil, en appuyant sur le bouton marche / arrêt pendant environ 3 secondes.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Retirer le bol en tirant la poignée vers la gauche en utilisant un torchon pour vous protéger de la chaleur.
- Retirer le pain du bol à l'aide d'une spatule en bois ou d'un autre ustensile similaire résistant à la chaleur. Ne pas utiliser d'ustensiles qui puissent abîmer le revêtement anti-adhésif.
- Laisser refroidir pendant 20 à 40 minutes avant de le couper.
- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.
- Le boîtier de câble permet de ranger et d'extraire la longueur de câble nécessaire pour faire fonctionner l'appareil, en évitant les risques.
- Fermer le couvercle.
- Nettoyer l'appareil.

SÉCURITÉ THERMIQUE :

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

PROGRAMMES

1- Pain base (pain blanc ou complet)

Pour du pain blanc et complet. Également pour les pains épicés et avec raisins secs.

2- Pain français

Pour la cuisson de pain léger et croustillant, comme le pain français. La fermentation de ce pain doit être plus longue, le temps de préparation est également plus long que celui des autres programmes.

3- Pains sucrés

Pour cuire des pains sucrés avec une croûte croustillante. Celle-ci se forme grâce au fort chauffage du sucre.

4- Gâteaux normaux

Convient aux gâteaux avec utilisation de poudres à lever à la place de levure.

5- Pain complet

Pour la cuisson de pain complet à haute teneur en farine de semoule. Ce programme dispose d'un temps de préchauffage plus long permettant de mieux assimiler l'eau et de permettre à la pâte de gonfler davantage. Pendant cette pause de 15 minutes, la pale de pétrissage ne fonctionne pas. Il est également déconseillé de programmer la cuisson à l'avance. Cela pourrait avoir des résultats indésirables.

6- Pain de mie

Convient à la cuisson du pain de mie. Le pain est léger avec une croûte mince.

7- Pétrir

Ce programme est généralement utilisé pour le pétrissage

8- Marmelade, confiture

Convient à la préparation de la marmelade, confiture. Durant la préparation, vérifier que tous les ingrédients atteignent au maximum les deux tiers de la capacité totale de la plaque de cuisson (environ 1 000 g), sachant que le mélange pourrait mousser.

9- Pain de yaourt

Par exemple, du pain au yaourt grec

10- Pâte

Pour pétrir différents types de pâte. Ne pas utiliser la fonction de cuisson. Sortir la pâte de l'appareil et la modeler pour faire des pizzas ou des petits pains. Ne pas préparer plus de 900 g de pâte à la fois.

11- Rapide (Programme de cuisson rapide)

Pour cuire du pain en moins de temps. Les pains cuits avec ce programme peuvent avoir une structure plus humide et plus compacte. L'eau doit avoir une température comprise entre 35 et 45 °C.

12- Cuire

Cette option peut être utilisée pour chauffer uniquement ou pour augmenter le temps de cuisson. Elle est utilisée, entre autres, pour faire des marmelades. Lors de la sélection de ce programme, le prolongement de durée minimum est de 10 minutes (0h10). La réduction du temps est affichée par intervalles de 1 minute. Pour suspendre le processus de cuisson prématurément, utiliser le bouton marche/arrêt. Le processus de cuisson peut être réglée par incréments de 10 minutes, pour un maximum de 1 heure. Pour ce faire, appuyer sur le bouton puis sur le bouton marche/arrêt.

Programme	pétrir 1 (min)	pause (min)	pétrir 2 (min)	augmenter 1 (min)	battre	augmenter 2 (min)	cuire (min)	temps total	signal total
1. Pain base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pain français	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pains sucrés	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Gâteaux normaux	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pain complet	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pain de sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Pétrir	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Marmelade, confiture	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Pan de yaourt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Pâte	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Cuisson rapide	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Cuire au four	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Tableau de durées

- Le poids exact des ingrédients est extrêmement important. Pour obtenir un produit de bonne qualité, il est important de tenir compte des quantités et poids indiqués. Pour cela, utiliser le verre-doseur.
- S'assurer d'utiliser la bonne quantité de levure. Si le volume de la pâte dans la machine augmente puis s'abaisse immédiatement, il s'agit probablement d'une quantité insuffisante de levure. Si cela se produit, il sera nécessaire de préparer un nouveau pain avec la bonne quantité de levure.

Tableau d'équivalence de temps (hh: mm)

PROGRAMME	POIDS			Pas de sélection de poids
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	

10				1:30
11				1:30
12				1:00

RECETTES

Unités de mesure et équivalences:

c. à café : cuillère à café

c. à soupe : cuillère à soupe

1 tasse: 100 g

1 tasse: 240 ml

ml: millilitre

g: gramme

PAIN BASE	Quantités
ingrédients	900g
Eau	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	4 c. à soupe.
Huile	4 c. à soupe.
Sucre	3 c. à soupe.
Sel	2 c. à café.
Farine	4 tasse (400g)
Levure	1 1/4 c. à café..
PROGRAMME 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.

PAIN FRANÇAIS	Quantités
ingrédients	900g
Eau	1 1/4 tasse
Lait écrémé en poudre	2 1/2 c. à soupe.
Huile	1 1/2 c. à soupe.
Sucre	1 1/4 c. à soupe.
Sel	1 1/4 c. à café..
Farine	4 tasse (400g)
Levure	1 1/4 c. à café..
PROGRAMME 2	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.

PAINS SUCRÉS	Quantités			Conseil
	900g	680g	450g	
ingrédients				
Eau	300 ml	240 ml	160 ml	Ajouter sur un côté
Sel	1 c. à café.	1/2 c. à café.	1/2 c. à café.	
Sucre	0,4 tasse	0,3 tasse	0,2 tasse	
Huile	4 c. à soupe.	3 c. à soupe.	2 1/2 c. à soupe.	
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe.	1 1/2 c. à soupe.	1 c. à soupe.	
Farine	500 g	400 g	300 g	
Levure	1 1/2 c. à café.	1 1/4 c. à café.	1 c. à café.	
PROGRAMME 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.			Ajouter sur les ingrédients secs

GÂTEAUX NORMAUX	Quantités		
	Groupe 1	ingrédients	Groupe 2
ingrédients			
Beurre (défait)	300 ml	Farine	160 ml
Essence de vanille	1 c. à soupe.	Levure	1/2 c. à soupe.
Oeuf (battu)	0,4 tasse	Sucre	0,2 tasse
Jus de citron	4 c. à soupe.	Cannelle moulue	2 1/2 c. à soupe.
PROGRAMME 4	Mélangez les groupes 1 et 2 séparément. Ajoutez le mélange dans le moule et sélectionnez le programme.		

PAIN COMPLET	Quantités			Conseil
	900g	680g	450g	
ingrédients				
Eau	300 ml	260 ml	180 ml	Ajouter sur un côté
Sel	1 1/2 c. à café.	1/2 c. à café.	1/2 c. à café.	
Sucre	3 1/2 c. à soupe.	3 c. à soupe.	2 1/2 c. à soupe.	
Huile	3 c. à soupe.	2 1/2 c. à soupe.	2 c. à soupe.	
Farine blanche	250 g	210 g	160 g	
Farine intégrale	250 g	210 g	140 g	
Levure	2 c. à café.	1 1/2 c. à café.	1 1/4 c. à café.	
PROGRAMME 5	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.			Ajouter sur les ingrédients secs

PAIN DE SANDWICH	Quantités
ingrédients	900g
Eau	90 ml
Lait	180 ml
Sel	2 c. à café.
Sucre	2 c. à soupe.
Huile	3 c. à soupe.
Farine blanche	4 1/2 tasse
Levure	1 sachet
PROGRAMME 6	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.

CONFITURE DE FRAISES	
ingrédients	Quantités
Fraises (hachées)	400 g
Sucre	350 g
Jus de citron	1 c. à café.
Farine de maïs	30 g
PROGRAMME 8	Une fois la confiture terminée, placez-la dans des bocaux et mettez-la au réfrigérateur. Nettoyez le moule.

PAN DE YAOURT	Quantités		
ingrédients	900g	680g	450g
Eau	150 ml	140 ml	80 ml
Yaourt	200 g	150 g	100 g
Sucre	2 1/2 c. à soupe.	2 c. à soupe.	1 1/2 c. à soupe.
Sel	2/3 c. à café.	1/2 c. à café	1/2 c. à café
Huile	2 c. à soupe.	3 c. à soupe.	2 1/2 c. à soupe.
Farine	2 c. à soupe.	1 1/2 c. à soupe.	1 c. à soupe.
Améliorant	2 c. à café	1 1/2 c. à café	1 c. à café.
Levure	1 1/4 c. à café.	1 c. à café.	1/2 c. à café.
PROGRAMME 9	Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus.		

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans les ouvertures de ventilation afin d'éviter des dommages sur les parties opérationnelles intérieures de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Moule
 - Rouleau à pâtisserie
 - Tasse à mesurer
 - Cuillère à mesurer
 - Crochet
- Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.
- Si vous détectez toute anomalie, veuillez consulter le tableau suivant :

Problème	cause	solution
La croûte du pain est trop épaisse.	Le pain est resté longtemps au chaud et a donc perdu de l'humidité.	Retirer le pain du moule plus rapidement après la fin du temps de cuisson.
Les ingrédients n'ont pas été bien mélangés ou bien cuits.	Vous n'avez pas choisi le bon programme.	Sélectionner le bon programme en fonction du type de pain.
	La pâte est très épaisse et ne se mélange pas bien.	Ajouter suffisamment de liquide.
L'indication HHH s'affiche à l'écran.	La température dans le panier à pain est trop élevée.	Appuyer sur le bouton Marche/ Arrêt pour interrompre le programme et ouvrir le couvercle pour refroidir le contenu.
Le moteur fait du bruit mais le mélange n'est pas pétrit.	Le moule n'est pas bien placé ou la pâte est trop épaisse pour être pétrie.	Vérifier que le moule soit bien placé et peser Soigneusement tous les ingrédients de la pâte.
Le pain est trop petit.	La levure n'a pas été insérée ou n'a pas suffisamment agi.	S'assurer que les conditions ambiantes sont optimales pour la levure.
La pâte gonfle jusqu'à sortir du moule.	Trop de liquide et de levure.	Réduire la quantité de liquide et/ou de levure.
Le pain dégonfle durant la cuisson.	Un excès d'eau ou de levure ramollit la pâte.	Réduire la quantité de liquide et/ou de levure.
Lors de la coupe du pain, le centre est creux.	Une trop grande quantité d'eau et/ou de levure a été utilisée, le sel a été oublié.	Réduire la quantité de liquide et/ou de levure et ajouter plus de sel.
De la poudre est restée dans le moule.	Une quantité d'eau insuffisante a été utilisée.	Utiliser plus d'eau.

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION :

Écologie et recyclage de l'appareil.

- Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil doivent être collectés conformément aux lois en vigueur en termes de ramassage, triage et recyclage. Pour vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

ITALIANO

MACCHINA DEL PANE

MYBREAD

Egregio cliente,

La ringraziamo di aver comprato un prodotto della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparato può essere utilizzato da persone che non ne conoscono il funzionamento, persone disabili o bambini di età superiore agli 8 anni, ma esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto o nel caso abbiano ricevuto le dovute istruzioni per utilizzarlo in completa sicurezza e ne comprendano i rischi.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio se sono minori di 8 anni e comunque sempre sotto la sorveglianza di un adulto.
- Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici accessibili potrebbe arrivare ad essere elevata.
- Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica

alla spina. Non usare adattatori.

- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente, al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- Non collocare l'apparecchio all'interno di un forno o simili.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- **AVVERTIMENTO:** Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.
- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di gravi ustioni.

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il

cavo dell'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolverlo.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX.
- Utilizzare le quantità di farina e lievito specificate per ciascun programma.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Accertarsi che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporizia o altri oggetti.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.
- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato

in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

- **AVVERTIMENTO:** Non utilizzare l'apparecchio se il vetro è incrinato o rotto.

SERVIZIO:

- Assicurarsi che il servizio di manutenzione dell'apparecchio sia eseguito da personale specializzato e che, se si dovessero necessitare materiali di consumo/ricambi, questi siano

originali.

- **AVVERTIMENTO:** Nel caso in cui la pulizia dell'apparecchio non sia stata eseguita in conformità a queste istruzioni, può esistere il rischio d'incendio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

DESCRIZIONE

- 1- Visore
- 2- Coperchio
- 3- Impugnatura
- 4- Asse di impulso
- 5- Palette di impasto
- 6- Stampo
- 7- Apertura per ventilazione
- 8- Fenditura per aprire il coperchio
- 9- Carcassa
- 10- Quadro comandi
- 11- Cavo e spina
- 12- Bicchiera dosatore (per acqua e farina)
- 13- Cucchiaino dosatore (per sale e lievito)
- 14- Estrattore della paletta di impasto
- 15- Menù dei programmi
- 16- Display LED
- 17- Pulsante di selezione
- 18- Pulsante timer
- 19- Pulsante colore della crosta
- 20- Interruttore accensione/spegnimento

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

DISPLAY E PANNELLO OPERATIVO

Display:

- indica il grado di consistenza selezionato per la crosta del pane
- indica il peso selezionato per il pane
- indica il programma selezionato
- indica il tempo mancante per terminare la cottura

- indica un avviso d'allarme dovuto alla temperatura (vedere il capitolo di risoluzione dei problemi)

Pulsante (15): Per scegliere il menù dei programmi.

Pulsante (18): Per programmare l'avvio della cottura in un momento successivo (parametro per i programmi base, francese, integrale, dolci e veloce).

Pulsante (19): Per selezionare il colore della crosta (bianco, scuro)

Pulsante (20): Premere il pulsante Avvio per almeno 1 secondo ininterrottamente. Si sente un segnale acustico e sul display lampeggia un punto doppio: il programma si avvia. Premere il pulsante Arresto per almeno 3 secondi ininterrottamente. Si sente un segnale acustico e il punto doppio del display smette di lampeggiare.

MODO D'USO

PRIMA DELL'USO

- Prima di utilizzare la macchina per il pane per la prima volta, dedicare un po' di tempo allo studio delle istruzioni d'uso. Prestare particolare attenzione alle seguenti raccomandazioni:
- Estrarre delicatamente la macchina per il pane dalla scatola e rimuovere i materiali di imballaggio.
- Pulire la polvere eventualmente accumulata durante il processo di imballaggio.
- Pulire la macchina del pane con un panno umido. Tenere presente che gli stampi sono dotati di una pellicola antiaderente. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Lubrificare gli stampi con olio o margarina, prima di usarli la prima volta.
- Posizionare lo stampo nell'apparecchio, senza la paletta di impasto, e avviare per circa 3-5 minuti senza alcun contenuto. (A tale fine, utilizzare il programma di cottura, vedere le indicazioni nella descrizione del programma).
- Lasciar raffreddare l'apparecchio e ripetere il procedimento di pulizia.
- Posizionare lo stampo nel quale si desidera cuocere il pane.
- Lubrificare leggermente l'asse con burro od olio e posizionare la paletta di impasto sull'asse di impulso.
- Il processo di produzione di questo apparecchio richiede la lubrificazione di alcuni componenti, pertanto è possibile che produca un po' di fumo durante il primo utilizzo. Tale situazione è assolutamente normale.

USO:

- Aprire il coperchio.
- Estrarre il recipiente (6) tirandolo dal manico in senso antiorario.
- Installare la paletta di impasto in posizione.
- Versare gli ingredienti nello stampo, seguendo questo ordine:
- Versare l'acqua o il latte sul fondo dello stampo. Usare acqua o latte tiepido (21-28 °C).
- Aggiungere accuratamente il sale, lo zucchero e la farina/miscela per pane.
- Fare un buco al centro della farina e versarci un po' di lievito o lievito in polvere.

ATTENZIONE: È importante versare gli ingredienti nello stampo prima di inserire quest'ultimo nell'apparecchio, per evitare che entrino in contatto con il motore ed altri componenti.

- Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con l'acqua. In caso contrario, il processo di fermentazione inizierebbe immediatamente.

ATTENZIONE: Se la ricetta contempla ingredienti che non si debbano macinare, aggiungerli in un secondo momento, ad esempio al termine del secondo processo di impasto. Quando arriva quasi al

termine del secondo impasto, l'apparecchio emette un segnale acustico, per indicare che è il momento di aggiungere gli ingredienti mancanti.

- Collocare il recipiente nella sua posizione finché non si incastra correttamente, muovendo il manico in senso orario.
- Abbassare il coperchio
- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio, azionando il pulsante avvio/arresto e attendere che sullo schermo appaiano il primo menù e il suo tempo predefinito.
- Premere il selettore di programma(15),per scegliere il programma desiderato.
- Premere il selettore del livello di tostatura(19) per scegliere il livello di tostatura desiderato (medio tostato, molto tostato).
- Accendere l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spegnimento (20). Si sentirà un breve segnale acustico e i due punti del display del tempo cominciano a lampeggiare all'avvio del programma.
- Da questo momento, l'apparecchio seguirà automaticamente tutti i passi del programma selezionato. Sul display si potrà vedere quale passo del programma si sta eseguendo nell'apparecchio. Durante il processo di cottura potrebbe uscire del vapore dalle aperture di ventilazione. Tale situazione è assolutamente normale.
- Al termine del programma, sullo schermo verrà visualizzato 0:00. Si sentirà un segnale acustico 10 volte. Il display mostrerà 0:00 per un'ora. Quindi verrà visualizzato il programma originale.

ATTENZIONE: Utilizzare sempre un guanto da forno per aprire il coperchio e maneggiare lo stampo di cottura.

ATTENZIONE: Per poter tagliare adeguatamente il pane, lasciarlo raffreddare almeno 20-40 minuti.

ATTENZIONE: Affinché la produzione di acrilammide durante il processo di tostatura sia minima, non lasciare che il pane acquisisca un colore marrone scuro o nero.

FUNZIONE PROGRAMMATORE COTTURA - TIMER

- Scegliere l'ora alla quale deve essere pronto il pane e calcolare la differenza di tempo fra l'ora attuale e quella desiderata (ad esempio: se si desidera che il pane sia pronto alle ore 08:00, e in questo momento sono le ore 21:00, la differenza è di 11 ore).
- Il tempo di preparazione comprende il posticipo dell'ora: se la preparazione del pane dura 3 ore e si vuole fare colazione alle ore 08:00, la macchina per il pane inizierà il programma alle ore 05:00.
- Per programmare un tempo di funzionamento, basta premere fino ad ottenere le ore di ritardo desiderate (Tenere premuti i pulsanti, affinché il tempo passi più velocemente). Il tempo si regolerà a intervalli di 10 minuti e fino a un massimo di 13 ore.
- L'ora di termine è sempre quella in cui il pane deve essere già cotto.
- Quando si utilizza la funzione timer, evitare di utilizzare ingredienti rapidamente deperibili, come uova, latte fresco, ecc.

FUNZIONE SEGNALE ACUSTICO

Il segnale acustico si sente:

- Quando si preme qualsiasi pulsante;

- Quando termina un programma;
- Quando termina la funzione per conservare caldo il prodotto;
- Durante la seconda fase di impasto di alcuni programmi, per ricordare che si devono aggiungere alcuni ingredienti (noci, cioccolato, ecc.).

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arrestare l'apparecchio premendo il pulsante avvio/arresto per circa 3 secondi.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Rimuovere il recipiente, girando il manico in senso antiorario, aiutandosi con un panno, giacché è caldo.
- Rimuovere l'alimento dall'apparecchio con l'aiuto di una spatola di legno o di un utensile simile resistente al calore. Non usare utensili che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Lasciar raffreddare per 20-40 minuti prima di tagliarlo.
- Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.
- Lo scomparto del cavo consente di riporre, estrarre e utilizzare la lunghezza di cavo necessaria per l'utilizzo dell'apparato, evitando il rischio d'incidenti.
- Chiudere il coperchio.
- Pulire l'apparecchio

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PROGRAMMI.

1- Pane base (Pane bianco o integrale)

Per pane bianco e integrale. Anche per pane con spezie e uva passa.

2- Pane francese

Per cuocere pane leggero e croccante come, ad esempio, il pane francese. La fermentazione di questo pane deve essere più lunga, pertanto anche il tempo di preparazione è più lungo degli altri programmi.

3- Pane dolce

Per cuocere pane dolce con crosta croccante. Quest'ultima si forma in seguito al surriscaldamento dello zucchero.

4- Dolci normali

Indicato per dolci che implicano l'utilizzo di lievito in polvere al posto del lievito di birra.

5- Pane integrale

Per cuocere pane integrale con un alto contenuto di farina di semolino. Questo programma possiede

un tempo di preriscaldamento più lungo, affinché l'acqua si assorba meglio e per consentire all'impasto di lievitare di più. Durante tale pausa di 15 minuti, la paletta di impasto non funziona. Non si raccomanda la programmazione anticipata del tempo di cottura, giacché potrebbe produrre risultati non desiderati.

6- Pancarrè

Indicato per cuocere pane per toast. Il pane è leggero e possiede una crosta sottile.

7- Impastare

Questo programma generalmente si utilizza per impastare.

8- Marmellata, confettura

Indicato per preparare marmellate e confetture. Durante la preparazione, verificare che tutti gli ingredienti arrivino come massimo a un terzo della capacità totale del recipiente di cottura (circa 1000 g), giacché la miscela potrebbe formare della schiuma.

9- Pane di yogurt

Ad esempio, il pane allo yogurt greco.

10- Impasto

Per impastare vari tipi di impasti. Non utilizzare la funzione di cottura. Estrarre l'impasto dall'apparecchio e dargli forma per preparare pizza o panini. Non preparare più di 900 g di impasto alla volta.

11- Veloce (Programma di cottura rapida)

Per cuocere il pane in minor tempo. Il pane cotto con questo programma può avere una consistenza più umida e compatta. L'acqua deve avere una temperatura compresa tra 35 e 45 °C.

12- Cottura

Questa opzione si può utilizzare solamente per riscaldare o aumentare il tempo di cottura; si utilizza, ad esempio, per preparare la marmellata. Quando si seleziona questo programma, l'aumento minimo di tempo è di 10 minuti (0:10). La riduzione di tempo è visualizzata con intervalli di 1 minuto. Per sospendere il processo di cottura prima del termine, utilizzare il pulsante di avvio/arresto. Il processo di cottura si può aumentare in base a intervalli di 10 minuti e fino a un massimo di 1 ora. A tale fine, premere il pulsante **+** e, di seguito, il pulsante di avvio/arresto.

Programma:	impastare 1 (min)	pausa (min)	impastare 2 (min)	aumento 1 (min)	frullare	aumento 2 (min)	cuocere al forno (min)	tempo totale	segnale totale
1. Pane base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pane francese	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pane dolce	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Pane semplice	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pane integrale	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pancarrè	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Impastare	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Marmellata, confettura	15	-	45	20	-	1:20	-		
9. Pane di yogurt:	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Massa	15	10	30	-	-	55	-	01:30	-
11. Cottura rapida	12	5	5	-	14	54	1:30	-	
12. Cuocere al forno	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Tabella dei tempi

- Il peso esatto degli ingredienti è di vitale importanza. Per ottenere un prodotto di buona qualità, è importante attenersi alle quantità e ai pesi indicati. A tale fine, utilizzare i misurini in dotazione.
- Assicurarsi di usare la corretta quantità di lievito. Se il volume dell'impasto che si trova nell'apparecchio aumenta e torna a sgonfiarsi immediatamente, la causa più probabile è che si sia aggiunta una quantità erranea di lievito. Se ciò accade, tentare di preparare un nuovo pane, rispettando la quantità corretta di lievito.

Tabella delle equivalenze temporali (hh: mm):

PROGRAMMA	PESO			Nessuna selezione di peso
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

RICETTA

Unità di misura ed equivalenze:

cc: cucchiaino

Cc: cucchiaio

1 tazza: 100 g

1 tazza: 240 ml

ml: millilitro

g: grammo

PANE BASE	Misura
Ingredienti	900g
Acqua	1 1/2 tazza
Latte scremato in polvere	4 Cc.
Olio	4 Cc.
Zucchero	3 Cc.
Sale	2 cc.
Farina	4 tazza (400g)
Lievito secco	1 1/4 cc.
PROGRAMMA 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.

PANE FRANCESE	Misura
Ingredienti	900g
Acqua	1 1/4 tazza
Latte scremato in polvere	2 1/2 Cc.
Olio	1 1/2 Cc.
Zucchero	1 1/4 Cc.
Sale	1 1/4 cc.
Farina	4 tazza (400g)
Lievito secco	1 1/4 cc.
PROGRAMMA 2	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.

PANE DOLCE	Misura			Consiglio
	900g	680g	450g	
Ingredienti				
Acqua	300 ml	240 ml	160 ml	Aggiungi su un lato
Sale	1 cc.	1/2 cc.	1/2 cc.	
Zucchero	0,4 tazza	0,3 tazza	0,2 tazza	
Olio	4 Cc.	3 Cc.	2 1/2 Cc.	Aggiungere sopra gli ingredienti asciutti
Latte scremato in polvere	2 Cc.	1 1/2 Cc.	1 Cc.	
Farina	500 g	400 g	300 g	
Lievito secco	1 1/2 cc.	1 1/4 cc.	1 cc.	
PROGRAMMA 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.			

DOLCI NORMALI	Misura		
	Gruppo 1	Ingredienti	Gruppo 2
Ingredienti			
Burro morbido (fuso)	300 ml	Farina	160 ml
Essenza di vaniglia	1 Cc.	Lievito secco	1/2 Cc.
Uovo (frullato)	0,4 tazza	Zucchero	0,2 tazza
Succo di limone	4 Cc.	Cannella in polvere	2 1/2 Cc.
PROGRAMMA 4	Mescolare i gruppi 1 e 2 separatamente. Aggiungere il composto allo stampo e selezionare il programma.		

PANE INTEGRALE	Misura			Consiglio
	900g	680g	450g	
Ingredienti				
Acqua	300 ml	260 ml	180 ml	Aggiungi su un lato
Sale	1 1/2 cc.	1/2 cc.	1/2 cc.	
Zucchero	3 1/2 Cc.	3 Cc.	2 1/2 Cc.	
Olio	3 Cc.	2 1/2 Cc.	2 Cc.	Aggiungere sopra gli ingredienti asciutti
Farina normale	250 g	210 g	160 g	
Farina integrale	250 g	210 g	140 g	
Lievito secco	2 cc.	1 1/2 cc.	1 1/4 cc.	
PROGRAMMA 5	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.			

PANCARRÈ	
Ingredienti	Misura
	900g
Acqua	90 ml
Latte	180 ml
Sale	2 cc.
Zucchero	2 Cc.
Olio	3 Cc.
Farina normale	4 1/2 tazza
Lievito secco	1 bustina
PROGRAMMA 6	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.

MARMELLATA DI FRAGOLE	
Ingredienti	Misura
Fragole tritate	400 g
Zucchero	350 g
Succo di limone	1 cc.
Farina di mais	30 g
PROGRAMMA 8	Una volta che la marmellata è finita, mettila nei barattoli e mettila in frigorifero. Pulisci lo stampo.

PANE DI YOGUR			
Ingredienti	Misura		
	900g	680g	450g
Acqua	150 ml	140 ml	80 ml
Yogur	200 g	150 g	100 g
Zucchero	2 1/2 Cc.	2 Cc.	1 1/2 Cc.
Sale	2/3 cc.	1/2 cc	1/2 cc
Olio	2 Cc.	3 Cc.	2 1/2 Cc.
Farina	2 Cc.	1 1/2 Cc.	1 Cc.
Miglioratore	2 cc	1 1/2 cc	1 cc.
Lievito secco	1 1/4 cc.	1 cc.	1/2 cc.
PROGRAMMA 9	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione, per non danneggiare le parti operative interne dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
 - Stampo
 - Paletta di impasto
 - Bicchiere dosatore
 - Cucchiaino dosatore
 - Gancio
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- In caso di anomalie, consultare la tabella seguente:

Problema	causa	soluzione
La crosta del pane è troppo spessa.	Il pane è stato tenuto caldo per molto tempo, pertanto ha perso l'umidità.	Estrarre il pane dallo stampo il più velocemente possibile al termine del tempo di cottura.
Gli ingredienti non si sono miscelati o cotti bene.	Non è stato scelto il programma corretto.	Scegliere il programma adeguato, in base al tipo di pane.
	L'impasto è molto spesso e non si è potuto mescolare bene.	Aggiungere la quantità sufficiente di liquido.
Sul display appare il testo HHH.	La temperatura della macchina è troppo alta.	Premere il pulsante Avvio/ Arresto per interrompere il programma e aprire il coperchio, affinché si raffreddi il contenuto.
Il motore emette un rumore, ma la miscela non si impasta.	Lo stampo non è ben posizionato oppure l'impasto è troppo spesso per miscelarlo.	Verificare che lo stampo sia ben posizionato e pesare sempre accuratamente gli ingredienti dell'impasto.

Problema	causa	soluzione
Il pane è troppo piccolo.	Non è stato aggiunto lievito oppure quest'ultimo non ha agito sufficientemente.	Assicurarsi che le condizioni ambientali siano ottimali per il lievito.
L'impasto lievita fino ad uscire dallo stampo.	Troppo liquido e/o lievito.	Ridurre la quantità di liquido e/o di lievito.
Il pane si appiattisce durante la cottura.	L'eccesso di acqua o di lievito rende troppo morbido l'impasto.	Ridurre la quantità di liquido e/o di lievito.
Quando si taglia il pane, il centro è vuoto.	È stata utilizzata troppa acqua e/o troppo lievito, non è stato usato sale.	Ridurre la quantità di liquido e/o di lievito e aggiungere più sale.
È rimasta polvere nello stampo.	È stata usata troppa poca acqua.	Utilizzare più acqua.

PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE:

Prodotto ecologico e riciclabile

I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

PORTUGUÊS

MÁQUINA DE FAZER PÃO MYBREAD

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca TAURUS.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantem-lhe uma total satisfação durante muito tempo.

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta.
- As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que sejam maiores de 8 anos e se encontrem sob a supervisão de um adulto.
- Guarde o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar quando o aparelho está em funcionamento.
- Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal técnico qualificado afim de evitar riscos.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou

- desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo no aparelho.
- Não deixe que o cabo elétrico fique preso ou dobrado.
- Evite que o cabo entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Este aparelho não deve ser utilizado no exterior.
- Não coloque o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas elétricas, queimadores a gás, fornos, etc.
- Não coloque o aparelho dentro de um forno ou aparelho semelhante.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- **ADVERTÊNCIA:** Para evitar o sobreaquecimento, não cubra o aparelho.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.
- Não toque nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que poderá provocar queimaduras.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Utilize a(s) pega(s) para segurar ou transportar o aparelho.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeite a indicação do nível MAX.
- Utilize as quantidades específicas de farinha e fermento indicadas em cada programa
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.
- Assegure-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Como orientação, na tabela anexa, encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de enchimento.
- **ADVERTÊNCIA:** Não utilize o aparelho se o vidro apresentar fissuras ou danos.

SERVIÇO:

- Certifique-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.

DESCRIÇÃO

- 1- Ecrã
- 2- Tampa
- 3- Pega
- 4- Eixo de transmissão
- 5- Pá de amassar
- 6- Cuba
- 7- Abertura para ventilação
- 8- Ranhura para abrir a tampa
- 9- Corpo (peça exterior)
- 10- Painel operativo
- 11- Cabo e ficha
- 12- Copo de medida (para água e farinha)
- 13- Colher doseadora (para água e farinha)
- 14- Gancho para retirar a pá de amassar
- 15- Menu de programas
- 16- Ecrã LED
- 17- Botão seletor
- 18- Botão do Timer
- 19- Botão da cor da cõdea
- 20- Botão de ligar/desligar

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

ECRÃ E PAINEL OPERATIVO

Ecrã:

- indica o grau de consistência selecionado da cõdea do pão
- indica novamente o peso selecionado do pão
- indica o programa selecionado
- indica o tempo que falta para terminar a cozedura
- indica um aviso sonoro de temperatura (ver capítulo sobre resolução de problemas).
- **Botão (15):** Para selecionar o menu de programas.
- **Botão (18):** Para programar o início da cozedura numa altura posterior (parâmetro para os

- **ADVERTÊNCIA:** Existe risco de incêndio caso a limpeza do aparelho não seja realizada conforme estas instruções.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

programas base, tipo bagette, integral, pão de leite e cozimento rápido).

- **Botão (19):** Para seleccionar a cor da cõdea (clara, escura)
- **Botão (20):** Prima continuamente o botão de ligar durante cerca de 1 segundo irá escutar um aviso sonoro e no ecrã aparecem a piscar dois pontos; o programa tem início. Prima o botão de parar durante cerca de 3 segundos irá escutar um aviso sonoro e os dois pontos no ecrã deixam de piscar.

MODO DE UTILIZAÇÃO

QUANDO UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ O APARELHO

- Antes de utilizar a máquina de fazer pão pela primeira vez, dedique um pouco de tempo a estudar as instruções de utilização. Preste especial atenção às seguintes recomendações.
- Retire cuidadosamente a máquina de fazer pão da caixa e retire todos os materiais de embalagem.
- Limpe o pó que se se possa ter acumulado durante o processo de embalagem.
- Limpe a máquina de fazer pão com um pano húmido. Tenha em atenção que as formas estão revestidas por uma película antiaderente. Não utilize produtos abrasivos.
- Unte a cuba com óleo ou margarina antes de a utilizar pela primeira vez.
- Coloque a cuba no aparelho sem a pá de amassar e ponha-o a funcionar durante 3 a 5 minutos sem nenhum conteúdo. (Para tal, utilize o programa de cozer no forno, consulte as indicações na descrição do programa.)
- Deixe arrefecer o aparelho e repita o processo de limpeza.
- Coloque a forma na qual deseja cozer o pão.
- Unte o eixo com um pouco de margarina ou com óleo e coloque a pá de amassar no eixo de transmissão.
- O processo de produção deste aparelho exige a lubrificação de alguns componentes; por isso, é possível que haja alguma emissão de fumos durante a primeira utilização. Esta situação é totalmente normal.

UTILIZAÇÃO

- Abra a tampa.
- Retire cuba (6) puxando a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encaixe a pá misturadora na sua posição.
- Introduza os ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada:
- Adicione água ou leite no fundo da cuba. Utilize água ou leite mornos (21-28 °C).
- Adicione cuidadosamente o sal, o açúcar e a farinha/massa para pão.
- Faça uma pequena cova na farinha e adicione um pouco de fermento.

ATENÇÃO: É importante colocar os ingredientes na cuba fora do aparelho para evitar que entrem em contacto com o motor ou com outros componentes.

- Certifique-se de que o fermento não entra em contacto com a água. Se tal acontecer, o processo de fermentação teria logo início.

ATENÇÃO: Se a receita contiver ingredientes que não devam ser moídos, adicione-os posteriormente, por exemplo, quando terminar o segundo processo de amassar. Quando estiver quase a terminar o segundo processo de amassar o aparelho emite um aviso sonoro, indicando que é o momento de adicionar los ingredientes à massa.

- Coloque o recipiente na sua posição até que fique corretamente encaixado, rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio.
- Baixe a tampa.
- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Pare o aparelho, acionando o botão de ligar/desligar, e aguarde até que apareça no ecrã o primeiro menu e o seu tempo predefinido.
- Prima o seletor de programas (15) para selecionar o programa desejado.
- Prima o botão de seleção do grau de tostagem (19) para selecionar o grau de tostagem/cozedura desejado (médio cozido, bem cozido).
- Ligue o aparelho, acionando o botão de ligar/desligar. (20). Ouvir-se-á um curto sinal sonoro e os dois pontos do visor do tempo começam a piscar quando o programa arranca.
- A partir daqui, o aparelho segue automaticamente todos os passos do programa selecionado. Pode verificar no ecrã qual o passo do programa que o aparelho está a executar. Durante o processo de cozedura, poderá sair vapor pelos orifícios de ventilação. Esta situação é completamente normal.
- Quando o programa terminar, 0:00 aparecerá na tela. Você ouvirá 10 vezes um sinal sonoro. O visor exibirá 0:00 durante uma hora. Em seguida, o programa original será exibido.

ATENÇÃO: Utilize sempre luvas de forno para abrir a tampa e manusear a cuba de cozedura.

ATENÇÃO: Para poder cortar o pão sem o esfarelar deixe-o arrefecer 20 a 40 minutos, no mínimo.

ATENÇÃO: Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de tostagem, não deixar que o pão fique castanho escuro ou preto..

FUNÇÃO PROGRAMAR COZEDURA – TIMER

- Selecione qual a hora a que o pão deverá estar pronto e calcule a diferença de tempo entre a hora atual e a hora desejada.(por exemplo: se deseja ter o pão pronto às 08:00 e são 21:00, a diferença é de 11 horas).
- O tempo de preparação está incluído no adiamento da hora: se a preparação do pão for 3 horas e deseja tomar o pequeno almoço às 8:00, a máquina de fazer pão inicia o programa às 5:00.
- Para programar o tempo de funcionamento, basta simplesmente premir até obter as horas de adiamento desejadas (Mantenha premidos os botões para que o tempo avance mais rapidamente). O tempo é ajustado em intervalos de 10 minutos até um máximo de 13 horas.
- A hora final é sempre a hora na qual se pretende que o pão esteja pronto.
- Ao trabalhar com a função de atraso do temporizador, não utilize ingredientes que se possam estragar rapidamente, tais como, ovos, leite fresco, etc.

FUNÇÃO DE AVISO SONORO

É emitido um aviso sonoro quando:

- Se prime qualquer botão;
- Um programa termina;
- A função de manter o pão quente termina;
- Termina a segunda fase de amassar nalguns programas para recordar que ainda se têm de adicionar alguns ingredientes (frutos secos, chocolate, etc.).

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desligue o aparelho, premindo o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Retire a cuba puxando a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com a ajuda de um pano, uma vez que está quente.
- Retire o pão do recipiente com a ajuda de uma espátula de madeira ou de outro utensílio semelhante resistente ao calor. Não use utensílios que possam danificar o revestimento anti-aderente.
- Deixe arrefecer durante 20-40 minutos antes de o cortar.
- Recolha o cabo e coloque-o no seu alojamento.
- O alojamento para o cabo permite guardar, extrair e selecionar o comprimento necessário do cabo para por o aparelho a funcionar, evitando situações de risco de acidente.
- Feche a tampa.
- Limpe o aparelho

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

PROGRAMAS

1- Pão Base (Pão branco ou integral)

Para pão branco e integral. E também para pães com especiarias e passas.

2- Pão tipo bagette

Para cozer pão de textura leve e crocante, como, por exemplo, pão tipo bagette. A fermentação deste pão deve ser mais prolongada, o tempo de preparação também é mais longo do que o dos outros programas.

3- Pão de leite

Para cozer pão de leite com crosta crocante. Esta é formada pelo forte aquecimento do açúcar.

4- Bolos normais

Adequado para bolos nos quais se utilizam fermentos em pó em vez de fermento tradicional.

5- Pão integral

Para cozer pão integral com grande quantidade de sêmola. Este programa possui um tempo de preaquecimento mais longo para assimilar melhor a água e permitir que a massa cresça mais. Durante esta pausa, de 15 minutos, a pá de amassar não funciona. Não se recomenda igualmente programar um tempo de cozer com antecedência. Tal poderá produzir resultados indesejáveis.

6- Pão de forma

Apropriado para cozer pão de forma para sandes. O pão tem textura leve e cõe fina.

7- Amassar

Este programa é tipicamente utilizado para amassar.

8- Marmelada, compotas

Adequado para preparar marmelada e compotas. Durante a preparação, verifique se todos os ingredientes atingem, no máximo, dois terços da capacidade total da cuba (aprox. 1 kg), porque a mistura pode formar espuma.

9- Pão de iogurte

Por exemplo, para pão de iogurte grego

10- Massa

Para amassar diferentes tipos de massa. Não utilize a função de cozer. Retire a massa do aparelho e molde-a para fazer pãezinhos individuais. Não prepare mais de 900 g de massa de uma só vez.

11- Rápido (Programa de cozimento rápido)

Para cozer pão durante menos tempo. O pão cozido com este programa podem ter uma estrutura mais húmida e compacta. A água deve ter uma temperatura entre 35 e 45 °C.

12- Cozer

Esta opção pode ser utilizada simplesmente para aquecer ou para aumentar o tempo de cozedura, é utilizada, por exemplo, para fazer marmelada. Ao selecionar este programa o prolongamento mínimo do tempo é de 10 minutos (0:10). A redução do tempo é visualizada em intervalos de 1 minuto. Para suspender o processo de cozedura antes de terminar o tempo, utilize o botão de ligar/desligar. O processo de cozer no forno pode ser aumentado em intervalos de 10 minutos, até um máximo de 1 horas. Para tal, prima o botão e, em seguida, o botão de ligar/desligar.

Programa	amassar 1 (min)	pausa (min)	amassar 2 (min)	levedar 1 (min)	bater	levedar 2 (min)	cozer (min)	tempo total	signal total
1. Pão Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Tipo bagette	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pão de leite	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Bolos normais	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pão integral	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pão de forma	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Amassar	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Marmelada, compotas	15	-	45	20	-	1:20	-		
9. Pão de iogurte	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39

Programa	a m a s - s a r 1 (min)	pausa (min)	amassar 2 (min)	levedar 1 (min)	bater	levedar 2 (min)	cozer (min)	tempo total	s i n a l total
10. Massa	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Cozimento rápido	12	5	5	-	14	54	1:30	-	
12. Cozer	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Tabela de tempos

- O peso exato dos ingredientes é de vital importância. Para obter um produto de boa qualidade, é importante seguir as quantidades e pesos indicados. Para isso, utilize os medidores fornecidos.
- Verifique se utilizou a quantidade correta de fermento. Se o volume da massa no aparelho aumentar e voltar novamente a assentar, a causa mais provável é uma quantidade inadequada de fermento. Se tal ocorrer, tente fazer um novo pão com a quantidade correta de fermento.

Tabela de equivalência de tempo (hh: mm)

PROGRAMA	PESO			Sem seleção de peso
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

RECEITAS

Unidades de média e equivalências:

c/c: colher de café

c/s: colher de sopa

1 xícara: 100 g

1 xícara: 240 ml

ml: mililitro

g: grama

PÃO BASE	Medida
Ingredientes	900g
Água	1 1/2 xícara
Leite em pó desnatado	4 c/s.
Óleo	4 c/s.
Açúcar	3 c/s.
Sal	2 c/c.
Farinha	4 xícaras (400g)
Fermento seco	1 1/4 c/c.
PROGRAMA 1	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.

PÃO FRANCÉS	Medida
Ingredientes	900g
Água	1 1/4 xícara
Leite em pó desnatado	2 1/2 c/s.
Óleo	1 1/2 c/s.
Açúcar	1 1/4 c/s.
Sal	1 1/4 c/c.
Farinha	4 xícaras (400g)
Fermento seco	1 1/4 c/c.
PROGRAMA 2	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.

PÃES DOCES	Medida			Conselho
	900g	680g	450g	
Água	300 ml	240 ml	160 ml	Adicionar de um lado Adicione os ingredientes secos
Sal	1 c/c.	1/2 c/c.	1/2 c/c.	
Açúcar	0,4 xícara	0,3 xícara	0,2 xícara	
Óleo	4 c/s.	3 c/s.	2 1/2 c/s.	
Leite em pó desnatado				
Farinha	2 c/s. 500 g	1 1/2 c/s. 400 g	1 c/s. 300 g	
Fermento seco	1 1/2 c/c.	1 1/4 c/c.	1 c/c.	
PROGRAMA 3	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.			

BOLOS NORMAIS	Medida		
Ingredientes	Grupo 1	Ingredientes	Grupo 2
Manteiga. (derretido)	300 ml	Farinha	160 ml
Essência de baunilha	1 c/s.	Fermento seco	1/2 c/s.
Ovo (batido)	0,4 xícara	Açúcar	0,2 xícara
Suco de limão	4 c/s.	Canela moída	2 1/2 c/s.
PROGRAMA 4	Misture os grupos 1 e 2 separadamente. Adicione a mistura ao molde e selecione o programa.		

PÃO INTEGRAL	Medida			Conselho
Ingredientes	900g	680g	450g	
Água	300 ml	260 ml	180 ml	Adicionar de um lado
Sal	1 1/2 c/c.	1/2 c/c.	1/2 c/c.	
Açúcar	3 1/2 c/s.	3 c/s.	2 1/2 c/s.	Adicionar de um lado
Óleo	3 c/s.	2 1/2 c/s.	2 c/s.	Adicione os ingredientes secos
Farinha branca	250 g	210 g	160 g	
Farinha integral	250 g	210 g	140 g	
Fermento seco	2 c/c.	1 1/2 c/c.	1 1/4 c/c.	
PROGRAMA 5	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.			

PÃO DE FORMA	Medida
Ingredientes	900g
Água	90 ml
Leite	180 ml
Sal	2 c/c.
Açúcar	2 c/s.
Óleo	3 c/s.
Farinha branca	4 1/2 xícaras
Fermento seco	1 saqueta
PROGRAMA 6	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.

COMPOTA DE MORANGO	
Ingredientes	Medida
Morangos picados	400 g
Açúcar	350 g
Suco de limão	1 c/c.
Farinha de milho	30 g
PROGRAMA 8	Terminada a geléia, coloque em potes e leve à geladeira. Limpe o molde.

PÃO DE IOGURTE	Medida		
Ingredientes	900g	680g	450g
Água	150 ml	140 ml	80 ml
Iogurte	200 g	150 g	100 g
Açúcar	2 1/2 c/s.	2 c/s.	1 1/2 c/s.
Sal	2/3 c/c.	1/2 c/c	1/2 c/c
Óleo	2 c/s.	3 c/s.	2 1/2 c/s.
Farinha	2 c/s.	1 1/2 c/s.	1 c/s.
Melhorador	2 c/c	1 1/2 c/c	1 c/c.
Fermento seco	1 1/4 c/c.	1 c/c.	1/2 c/c.
PROGRAMA 9	Adicione os ingredientes pela ordem acima indicada.		

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixar entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):

- Cuba
- Vareta de amassar
- Copo de medida
- Colher doseadora
- Garfo
- A posição de escurrimto/secagem das peças laváveis na máquina ou lava-louças deve permitir o escurrimto da água com facilidade.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal acarreta perigos.
- No caso de detectar algum problema, consulte a seguinte tabela:

Problema	Causa	Solução
A cõdea do pão é demasiado grossa.	O pão foi mantido quente demasiado tempo e, por isso, perdeu humidade.	Retire o pão da cuba o mais rapidamente possível após terminado o tempo de cozedura.
Os ingredientes não ficaram bem misturados ou não ficaram bem cozidos.	Não seleccionou o programa correto.	Selecione o programa adequado de acordo com o tipo de pão.
	A massa ficou muito grossa e não foi possível misturá-la bem.	Adicione líquido suficiente.
Aparece o texto HHH no ecrã.	A temperatura da cuba é demasiado alta.	Prima o botão Start/Stop para interromper o programa e abra e tapa para arrefecer o conteúdo.
O motor emite um ruído mas a massa não se mistura.	A cuba não está bem colocada ou a massa é demasiado grossa para ser amassada.	Verifique se a cuba está bem colocada e pese sempre cuidadosamente os ingredientes da massa.
O pão ficou demasiado pequeno.	Não foi adicionado fermento ou este não atuou o tempo suficiente.	Verifique se as condições ambientais são óptimas para o fermento.
A massa cresceu até sair da cuba.	Demasiado líquido e/ou fermento.	Reduza a quantidade de líquido e/ou de fermento.
O pão assentou durante a cozedura.	O excesso de água ou de fermento amoleceram demasiado a massa.	Reduza a quantidade de líquido e/ou de fermento.
Ao cortar o pão, o interior está oco.	Utilizou-se demasiada água e/ou fermento, ou não adicionado sal.	Reduza a quantidade de líquido e/ou de fermento e adicione mais sal.
A cuba ficou com pó.	Foi utilizada pouca água.	Adicione mais água.

PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:

Ecologia e reciclagem e do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

CATALÀ

PANIFICADORA DOMÈSTICA MYBREAD

Benvolgut client:

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS

La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, així com el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us comportaran una satisfacció total durant molt de temps.

- Llegiu atentament aquest full d'instruccions abans d'engegar l'aparell i conserveu-lo per a consultes posteriors. No observar i incomplir aquestes instruccions pot tenir com a resultat un accident.

CONSELLS I ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT

- Abans del primer ús, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb aliments i procediu tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Aquest aparell el poden fer servir nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o una formació adequada per fer servir l'aparell d'una manera segura i entenguin els riscos que implica.
- La neteja i el manteniment per compte de l'usuari no poden dur-lo a terme nens de menys de 8 anys sense supervisió.
- Manteniu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast dels nens de menys de 8 anys.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.
- No feu servir l'aparell associat a un programador, temporitzador o un altre dispositiu que connecti l'aparell automàticament.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, pel servei postvenda o per personal qualificat similar per tal d'evitar un perill.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, comproveu-hi que el voltatge indicat a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent proveïda de connexió a terra i que suporti com a mínim 10 amperes.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No en modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No forceu el cable elèctric de connexió. Mai no feu servir el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al

voltant de l'aparell.

- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi atrapat o arrugat.
- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Verifiqueu-hi l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables danyats o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu la clavilla de connexió amb les mans mullades.
- No feu servir l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Si alguna de les envoltants de l'aparell es trenca, desconnecteu immediatament l'aparell de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No feu servir l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- Aquest aparell no és adequat per a l'ús en exteriors.
- No col·loqueu l'aparell sobre superfícies calentes com ara plaques de coccí, cremadors de gas, forns o similars.
- No col·loqueu l'aparell a l'interior d'un forn o similar.
- Situeu l'aparell sobre una superfície horitzontal, plana, estable i apta per a suportar temperatures altes, allunyada d'altres fonts de calor i de possibles esquitxades d'aigua.
- **ADVERTÈNCIA:** Per tal d'evitar-ne un sobreescaïment, no cobriu l'aparell.
- No feu servir l'aparell ni el guardeu a la intempèrie.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.
- No toqueu les parts calefactades de l'aparell, ja que poden provocar cremades.
- No toqueu les parts metàl·liques ni el cos de l'aparell quan estigui en funcionament, ja que pot provocar cremades.

UTILITZACIÓ I CURA:

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu ni desplaceu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- Feu servir l'ansa per agafar o transportar l'aparell.
- No feu servir l'aparell inclinat ni el capgireu.
- No capgireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Respecteu la indicació de nivell MAX.
- Feu servir les quantitats específiques de farina i llevat que indica cada programa
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- No deseu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
- Comproveu que les reixes de ventilació de l'aparell no quedin obstruïdes per pols, brutícia o altres objectes.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Com a orientació, en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar i el temps de funcionament de l'aparell.
- Com a orientació, en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar, el temps recomanat per a elaborar cada recepta i el temps de funcionament màxim de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.
- **ADVERTÈNCIA:** No feu servir l'aparell si el vidre està esquerdat o trencat.

SERVEI:

- Assegureu-vos que el servei de manteniment de l'aparell sigui realitzat per personal especialitzat.

litzat i que, en cas de necessitar consumibles o recanvis, aquests siguin originals.

- **ADVERTÈNCIA:** Si la neteja de l'aparell no es fa seguint aquestes instruccions, hi ha el risc

d'incendi.

- L'ús inadequat o en desacord amb les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat de fabricant.

DESCRIPCIÓ

- 1- Visor
- 2- Tapa
- 3- Nansa
- 4- Eix d'impulsió
- 5- Paleta de pastar
- 6- Motlle
- 7- Obertura per a ventilació
- 8- Esquerda per a obrir la tapa
- 9- Carcassa
- 10- Tauler d'operació
- 11- Cable i endoll
- 12- Tassa de mesurament (per a aigua i farina)
- 13- Cullera de mesurament (per a sal i llevat)
- 14- Extractor de paleta de pastat
- 15- Menú de programes
- 16- Pantalla LED
- 17- Botó de selecció
- 18- Botó temporitzador
- 19- Botó color de la crosta
- 20- Botó d'engegada/parada

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

PANTALLA I TAULER D'OPERACIÓ

Pantalla:

- indica el grau de consistència seleccionat de la crosta del pa
- torna a indicar el pes seleccionat del pa
- indica el programa seleccionat
- indica el temps que falta per acabar l'enfornat
- indica un avís d'alarma per temperatura (vegeu capítol sobre solució de problemes).
- **Botó (15):** Per a triar el menú de programes.
- **Botó (18):** Per a programar l'inici de l'enfornat en un moment posterior (paràmetre per als programes base, francès, integral, dolços i ràpid).
- **Botó (19):** Per a seleccionar el color de la crosta (lleuger, fosc)
- **Botó (20):** Premeu el botó Inici durant almenys 1 segon consecutiu. Escoltareu un senyal

acústic i a la pantalla parpellejarà un doble punt. Llavors es posarà en marxa el programa. Premeu el botó Aturada durant almenys 3 segons consecutiu. Escoltareu un senyal acústic i el doble punt de la pantalla deixarà de parpellejar.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ÚS PER PRIMERA VEGADA

- Abans de fer servir la panificadora per primera vegada, dediqueu una mica de temps a estudiar-ne les instruccions d'ús. Feu una atenció especial a les recomanacions següents.
- Traieu amb cura panificadora de la caixa i retireu-hi tots els materials d'embalatge.
- Netegeu la pols que s'hi hagi pogut acumular durant el procés d'embalatge.
- Netegeu la panificadora amb un drap humit. Tingueu en compte que els motlles tenen una pel·lícula antiadherent. No hi feu servir productes abrasius.
- Unteu els motlles amb oli o margarina abans de fer-los servir per primera vegada.
- Col·loqueu el motlle en l'aparell, sense la paleta de pastar, i poseu-lo a funcionar de 3 a 5 minuts sense cap contingut. (Per fer-ho, feu servir el programa d'enfornat, vegeu les indicacions en la descripció del programa.)
- Deixeu refredar l'aparell i repetiu el procés de neteja.
- Col·loqueu-hi el motlle on voleu coure el pa.
- Unteu una mica l'eix amb mantega d'enfornar o oli i col·loqueu la paleta de pastar en l'eix d'impulsió.
- El procés de producció d'aquest aparell exigeix la lubricació d'alguns components. Per aquest motiu, és possible que produeixi una mica de fum la primera vegada que el feu servir. Aquesta situació és completament normal.

ÚS

- Obriu la tapa.
- Traieu el bol (6) estirant del mànec en el sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Encaixeu la paleta mescladora en la seva posició.
- Afegiu els ingredients al motlle seguint l'ordre indicat:
- Aboqueu aigua o llet al fons del motlle. Feu servir aigua o llet tèbia (21-28 °C).
- Afegiu-hi amb cura la sal, el sucre i la farina/mescla per a pa.
- Feu un clotet en la farina i aboqueu-hi una mica de llevat o pols d'enfornar.

ATENCIÓ: És important que aboqueu els ingredients al motlle fora de l'aparell per evitar que entrin en contacte amb el motor o altres components.

- Assegureu-vos que el llevat no entri en contacte amb aigua. Si fos així, el procés de fermentació s'iniciaria immediatament.

ATENCIÓ: Si la recepta conté ingredients que no s'han de moldre, afegiu-los-hi en un moment posterior, per exemple, quan acabi el segon procés de pastat. Quan gairebé hagi acabat de pastar per segona vegada, l'aparell emetrà un senyal acústic indicant que és el moment d'afegir els ingredients a la massa.

- Col·loqueu-hi el bol en la seva posició fins que encaixi correctament i moveu el mànec en el sentit horari.
- Abaixa la tapa.
- Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu en marxa l'aparell accionant el botó d'engegada/aturada i espereu fins que aparegui a la pantalla el primer menú i el temps predefinit.
- Premeu el selector de programa (15) per triar el programa desitjat.
- Prémer el selector del grau de torrat (19) per escollir el nivell de torrat desitjat (mitjan torrat, molt torrat).
- Engegueu l'aparell prement l'interruptor d'engegada/aturada (20). S'hi escoltarà un xiulet curt i els dos punts del visor del temps començaran a parpellejar quan el programa arrenqui.
- A partir d'aquí, l'aparell seguirà de manera automàtica tots els passos del programa escollit. A la pantalla veureu el pas del programa que està executant l'aparell. Durant el procés d'enfornat, es possible que surti vapor pels orificis de ventilació. Aquesta situació és completament normal.
- Una vegada que el programa hagi acabat, apareixerà 0:00 a la pantalla. Escoltarà 10 vegades un xiulet. La pantalla mostrarà 0:00 durant una hora. Després es mostrarà el programa original.

ATENCIÓ: Feu servir sempre guants per a forn per obrir la tapa i manipular el motlle d'enfornat.

ATENCIÓ: Per poder tallar el pa adequadament deixeu-lo refredar, com a mínim, de 20 a 40 minuts.

ATENCIÓ: Per minimitzar la generació d'acrilàmida durant el procés de torrat, no deixeu que el pa adquireixi un color marró fosc o negre.

FUNCIÓ PROGRAMAR ENFORNAT – TEMPORITZADOR

- Trieu l'hora en què voleu que estigui llest el pa i calculeu la diferència de temps entre l'hora actual i l'hora desitjada (per exemple: si voleu tenir llest el pa a les 08:00 hores i ara són les 21:00 hores, la diferència és d'11 hores).
- El temps de preparació està inclòs en la postergació de l'hora: si la preparació d'un pa dura 3 hores i vols esmorzar a les 8:00, la panificadora iniciarà el programa a les 5:00 hores.
- Per programar un temps de funcionament premeu fins a obtenir les hores de retard desitjades (manteniu premuts els botons perquè el temps passi més ràpid). El temps s'ajustarà en intervals de 10 min fins a un màxim de 13 hores.
- L'hora final és sempre l'hora en què el pa ha d'estar cuit.
- Amb la funció temporitzador de retard, no feu servir ingredients que es facin malbé ràpidament, com ara ous, llet fresca, etc.

FUNCIÓ SENYAL ACÚSTIC

El senyal acústic s'escolta:

- Quan premeu un botó;
- Quan ha acabat un programa;
- Quan ha acabat la funció de mantenir calent el producte;
- Durant la segona fase de pastat en alguns programes per recordar que encara s'hi han d'afegir alguns ingredients (nous, xocolata, etc.).

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL

- Atureu l'aparell prement el botó engegada/aturada durant 3 segons.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Traieu el bol girant el comandament en el sentit contrari al de les agulles del rellotge amb l'ajuda d'un drap, ja que està calent.

- Traieu el pa del bol amb l'ajuda d'una espàtula de fusta o altres estris similars resistents a la calor. No hi feu servir estris que puguin danyar el recobriments antiadherent.
- Deixeu refredar durant 20-40 minuts abans de tallar-lo.
- Recolliu el cable i poseu-lo al seu allotjament.
- L'allotjament del cable permet desarmar, extreure i disposar de la longitud necessària de cable per operar amb l'aparell i evitar situacions de risc d'accident.
- Tanqueu la tapa.
- Netegeu l'aparell.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procediu a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

PROGRAMES

1- Pa base (pa blanc o integral)

Per a pa blanc i integral. També per a pans amb espècies i panses.

2- Pa francès

Per a coure pa lleuger i crocant com ara el pa francès. La fermentació d'aquest pa ha de ser més llarga i el temps de preparació és també més llarg que el dels altres programes.

3- Pans dolços

Per coure pans dolços amb crosta crocant. Aquesta es forma amb l'escalfament fort del sucre.

4- Pastissos normals

Adequat per a pastissos en què es fa servir pols per coure en lloc de llevat.

5- Pa integral

Per a coure pa integral amb gran contingut de farina de sèmola. Aquest programa té un temps de preescalfament més llarg per assimilar millor l'aigua i permetre que la massa creixi més. Durant aquesta pausa, de 15 minuts, la paleta de pastar no funciona. Tampoc no es recomana programar un temps d'enfornat amb antelació. Això pot produir resultats no desitjats.

6- Pa de sandvitx

Apropiat per a coure pa de sandvitx. El pa és lleuger i té una escorça fina.

7- Pastar

Aquest programa es fa servir típicament per a pastar

8- Mermelada, confitura

Adequat per a preparar mermelada, confitura. Durant la preparació, proveu que tots els ingredients junts no superin els dos terços de la capacitat total de la safata de cocció (aprox. 1000 g), ja que la mescla podria formar escuma.

9- Pa de iogurt

Per exemple, el pa de iogurt grec

10- Massa

Per a pastar diversos tipus de massa. No feu servir la funció d'enfornat. Traieu la massa de l'aparell i modeu-la per a fer pizzes o panets. No prepareu més de 900 g de massa en una sola vegada.

11- Ràpid (Programa d'enfornat ràpid)

Per a coure pans en menys temps. Els pans cuits amb aquest programa poden tenir una estructura més humida i compacta. L'aigua ha de tenir una temperatura entre 35 i 45 °C.

12- Coure

Aquesta opció es pot fer servir per a escalfar únicament o per a augmentar el temps de d'enfornat. Es fa servir, entre d'altres, per fer mermelada. Quan se selecciona aquest programa, la prolongació mínima del temps és de 10 minuts (0:10). La reducció del temps es visualitza en intervals d'1 minut. Per a suspendre el procés d'enfornat abans d'hora feu servir el botó engegada/aturada. El procés d'enfornat es pot augmentar en intervals de 10 minuts fins a un màxim d'1 hora. Per fer-ho, premeu el botó i, a continuació, el botó engegada/aturada.

Programa	pastar 1 (min)	pausa (min)	pastar 2 (min)	augment 1 (min)	batre	augment 2 (min)	enfornar (min)	temps total	senyal total
1. Pa base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pa francès	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pans dolços	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Pastissos normals	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pa integral	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pa de sandvitx	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Pastar	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Mermelada, confitura	15	-	45	20	-	1:20	-	-	-
9. Pa de iogurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Massa	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Enfornat ràpid	12	5	5	-	14	54	1:30	-	-
12. Enfornar	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Taula de temps

- El pes exacte dels ingredients té una importància vital. Per obtenir un producte de bona qualitat, és important cenyir-se a les quantitats i als pesos indicats. Per a això cal fer servir els mesuradors adjunts.
- Assegureu-vos de fer servir la quantitat correcta de llevat. Si el volum de la massa en l'aparell augmenta i torna a assentar-se immediatament, la causa més probable és una quantitat inadequada de llevat. Si això passa, proveu a fer un altre pa amb la quantitat correcta de llevat.

Taula d'equivalències de temps (hh: mm)

PROGRAMA	PES			Sense selecció de pes
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

RECEPTES

Unitats de mesura i equivalències:

cdta: culleradeta

cda: cullerada

1 tassa: 100 g

1 tassa: 240 ml

ml: mil·lilitre

g: gram

PA BASE	Mesura
Ingredients	900g
Aigua	1 1/2 tassa
Llet en pols	4 cda.
Oli	4 cda.
Sucre	3 cda.
Sal	2 cdta.
Farina	4 tasses (400g)
Llevat sec	1 1/4 cdta.
PROGRAMA 1	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.

PA FRANCÈS	Mesura
Ingredients	900g
Aigua	1 1/4 tassa
Llet en pols	2 1/2 cda.
Oli	1 1/2 cda.
Sucre	1 1/4 cda.
Sal	1 1/4 cdta.
Farina	4 tasses (400g)
Llevat sec	1 1/4 cdta.
PROGRAMA 2	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.

PANS DOLÇOS	Mesura			Consell
	900g	680g	450g	
Aigua	300 ml	240 ml	160 ml	Afegir en un costat
Sal	1 cdta.	1/2 cdta.	1/2 cdta.	
Sucre	0,4 tassa	0,3 tassa	0,2 tassa	
Oli	4 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.	
Llet en pols	2 cda.	1 1/2 cda.	1 cda.	
Farina	500 g	400 g	300 g	
Llevat sec	1 1/2 cdta.	1 1/4 cdta.	1 cdta.	
PROGRAMA 3	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.			

PASTISSOS NORMALS	Mesura		
Ingredients	Grup 1	Ingredients	Grup 2
Mantega (fosa)	300 ml	Farina	160 ml
Essència de vainilla	1 cda.	Llevat sec	1/2 cda.
Ou (batut)	0,4 tassa	Sucre	0,2 tassa
Suc de llimona	4 cda.	Canyella mòlta	2 1/2 cda.
PROGRAMA 4	Barrejar els grups 1 i 2 per separat. Afegir la barreja al motlle i seleccionar el programa.		

PA INTEGRAL	Mesura			Consell
ingredients	900g	680g	450g	
Aigua	300 ml	260 ml	180 ml	Añadir en un lado Añadir en un lado
Sal	1 1/2 cda.	1/2 cda.	1/2 cda.	
Sucre	3 1/2 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.	
Oli	3 cda.	2 1/2 cda.	2 cda.	
Farina blanca	250 g	210 g	160 g	Añadir sobre los ingredientes secos
Farina integral	250 g	210 g	140 g	
Llevat sec	2 cda.	1 1/2 cda.	1 1/4 cda.	
PROGRAMA 5	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.			

PA DE SANDVITX	Mesura
ingredients	900g
Aigua	90 ml
Llet	180 ml
Sal	2 cda.
Sucre	2 cda.
Oli	3 cda.
Farina blanca	4 1/2 tasses
Llevat sec	1 sobre
PROGRAMA 6	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.

MELMELADA DE MADUIXA	
ingredients	Mesura
Maduixes (picades)	400 g
Sucre	350 g
Suc de llimona	1 cda.
Farina de blat de moro	30 g
PROGRAMA 8	Una vez finalizada la mermelada, depositarla en frascos y refrigerar. Limpiar el molde.

PA DE IOGURT	Mesura		
ingredients	900g	680g	450g
Aigua	150 ml	140 ml	80 ml
logurt	200 g	150 g	100 g
Sucre	2 1/2 cda.	2 cda.	1 1/2 cda.
Sal	2/3 cda.	1/2 cda	1/2 cda
Oli	2 cda.	3 cda.	2 1/2 cda.
Farina	2 cda.	1 1/2 cda.	1 cda.
Millorador	2 cda	1 1/2 cda	1 cda.
Llevat sec	1 1/4 cda.	1 cda.	1/2 cda.
PROGRAMA 9	Afegiu-hi els ingredients en l'ordre indicat a dalt.		

NETEJA

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.
- No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
- Motlle
- Paleta de pastar

- Tassa de mesurament
- Cullera de mesurament
- Ganxo
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaría porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo, ja que hi pot haver perill.
- En cas de detectar qualsevol anomalia consulteu la taula següent:

Problema	causa	solució
La crosta del pa és massa gruixuda.	El pa s'ha mantingut calent durant molt de temps i per això ha perdut humitat.	Traieu el pa del motlle més ràpidament després de concloure el temps d'enfornat.
Els ingredients no s'han barrejat o enfornat bé.	No heu triat el programa correcte.	Trieu el programa adequat segons el tipus de pa.
	La massa és molt gruixuda i no s'ha pogut barrejar bé.	Afegiu-hi líquid suficient.
El text HHH apareix a la pantalla.	La temperatura de la panera és massa alta.	Premeu el botó Start/Stop per interrompre el programa i obri la tapa perquè es refredi el contingut.
El motor emet un soroll però no pasta la mescla.	El motlle no està ben col·locat o la massa és massa gruixuda per pastar-la.	Comproveu que el motlle estigui ben col·locat i peseu sempre amb cura els ingredients de la massa.
El pa és massa petit.	No heu afegit llevat o aquest no ha actuat prou.	Comproveu que les condicions de l'ambient són òptimes per al llevat.
La massa creix fins sortir-se'n del motlle.	Massa líquid i/o llevat.	Reduïu la quantitat de líquid i/o llevat.
El pa s'assenta durant l'enfornat.	L'excés d'aigua o de llevat estoven massa la massa.	Reduïu la quantitat de líquid i/o llevat.
Quan tallo el pa resulta que el centre està buit.	Heu fet servir massa aigua i/o llevat, no heu fet servir sal.	Reduïu-hi la quantitat de líquid i/o llevat i afegiu-hi més sal.
Ha quedat pols al motlle.	Hi heu fet servir molt poca aigua.	Feu-hi servir més aigua.

PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que, si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la seva vida, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, en mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/EU de baixa tensió, amb la Directiva 2014/30/EU de compatibilitat electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia

ROMÂNĂ

MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

MY BREAD (PÂINEA MEA)

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să cumpărați un produs marca TAURUS .

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare complet satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

- Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.

RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de către persoanele ce au o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau fără experiență și cunoștințe, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruiți în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg eventualele pericole.
- Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timpul utilizării aparatului.
- Nu utilizați acest aparat împreună cu un programator, temporizator sau alt dispozitiv care îl pornește în mod automat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolul.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, nu profesional sau industrial.
- Înainte de a brânza aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde celei de la rețeaua de alimentare.
- Conectați aparatul la o priză de minim 10 amperi.
- Ștecărul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecărul. Nu utilizați adaptoare pentru ștechere.

- Nu forțați cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecărul sau cablul de alimentare deteriorat.
- Dacă una din părțile carcasei aparatului se rupe sau este deteriorată, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a căzut, dacă există semne vizibile de defecțiune sau dacă prezintă scurgeri.
- Acest aparat nu este adecvat pentru utilizarea în exterior.
- Nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, cum ar fi plitele, arzătoarele aragazurilor, cuptoarele sau altele asemănătoare.
- Nu așezați aparatul în cavitatea unui cuptor sau locuri similare.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă, adecvată pentru a rezista la temperaturi mari și ferită de alte surse de căldură și de contactul cu apa.
- **ATENȚIE!** Pentru a preveni supraîncălzirea, nu acoperiți aparatul.
- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul în exterior.
- Nu atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta funcționează.
- Nu atingeți părțile încălzite ale aparatului, deoarece ele vă pot produce arsuri grave.
- Nu atingeți părțile metalice sau corpul aparatului în timpul funcționării, se pot produce arsuri grave.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Utilizați mânerul/mânerele aparatului pentru a-l apuca sau deplasa.
- Nu utilizați aparatul dacă este înclinat și nu îl răsturnați.
- Nu răsturnați aparatul în timpul utilizării sau dacă este conectat la rețeaua de alimentare.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectați indicația de nivel MAX.
- Utilizați cantitățile de făină și de agenți de afânare specificate, după cum este indicat de fiecare program .
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Asigurați-vă că praful, impuritățile sau alte obiecte străine nu blochează grilajul ventilatorului de pe aparat.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Ca referință, tabelul anexat cuprinde câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat și timpul de funcționare a aparatului.
- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru procesare, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

- **ATENȚIE!** Nu utilizați aparatul dacă sticla este fisurată sau spartă.

SERVICE:

- Asigurați-vă că lucrările de întreținere ale aparatului sunt efectuate doar de personal calificat și că sunt utilizate doar piese de schimb și accesorii originale pentru înlocuirea pieselor/ accesorilor existente.
- ATENȚIE! Există risc de incendiu în cazul în care curățarea aparatului nu se realizează conform acestor instrucțiuni.
- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectare a instrucțiunilor determină garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

DESCRIERE

1. Fereastră de vizualizare
2. Capac
3. Mâner
4. Arbore de acționare
5. Paletă de amestecare
6. Tavă de copt
7. Orificiu de aerisire
8. Perforați pentru a deschide capacul
9. Carcasă
10. Panou de control
11. Cablu de alimentare și mufă
12. Cană de măsurat (pentru apă și făină)
13. Linguriță de măsurat (pentru sare și drojdie)
14. Dispozitiv de extracție pentru paleta malaxorului
15. Meniu programe
16. Afișaj LED
17. Buton de selectare a greutateii
18. Butoane pentru temporizator
19. Buton pentru redarea culorii cojii
20. Buton pentru pornire/oprire

Dacă modelul aparatului dvs. nu conține accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

PANOU DE OPERARE ȘI DE AFIȘAJ

Afișaj:

- arată culoarea selectată a cojii
- arată greutatea pâinii
- arată numărul programului selectat
- arată timpul rămas
- arată avertismentul cu privire la temperatură (vedeți secțiunea legată de remedierea defectăunilor).
- **Butonul pentru meniul cu programe (15):** Utilizat pentru a selecta programul din meniu.

- **Butoane pentru temporizator (18):** Utilizat pentru a întârzia procesul de coacere (setarea programelor de bază, franțuzesc, făină integrală, dulce și rapid).
- **Buton pentru redarea culorii cojii (19):** Utilizat pentru a selecta culoarea dorită a cojii (deschisă închisă).
- **Buton de pornire/oprire (20):** Apăsăți butonul de pornire. Se va auzi un semnal sonor, iar cele două puncte de pe afișaj vor începe să clipească; programul a început. Apăsăți butonul de oprire timp de cel puțin 3 secunde. Se va auzi un semnal sonor, iar cele două puncte de pe afișaj vor înceta să mai clipească.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PRIMA UTILIZARE:

- Înainte de a utiliza mașina de făcut pâine pentru prima dată, consultați instrucțiunile de utilizare. Acordați atenție în special următoarelor recomandări.
- Scoateți cu grijă mașina de făcut pâine din cutie și îndepărtați ambalajul.
- Ștergeți praful care s-ar fi putut depune în timpul procesului de ambalare.
- Ștergeți mașina de făcut pâine cu o cârpă umedă. Țineți minte că formele sunt prevăzute cu folii antiaderente. Nu utilizați niciun fel de produse abrazive.
- Ungeți formele cu ulei sau margarină înainte de a le utiliza pentru prima dată.
- Introduceți forma în aparat, fără paleta malaxorului, și porniți aparatul timp de 3-5 minute, fără a adăuga vreun conținut. (Pentru efectuarea acestui lucru, utilizați programul de coacere, consultați indicațiile în descrierea programului.)
- Lăsați aparatul să se răcească și repetați procesul de curățare.
- Introduceți forma în care vreți să coaceți pâine.
- Ungeți ușor arborele cu unt pentru copt sau cu ulei și introduceți paleta malaxorului pe arborele de acționare.
- Procesul de producție al acestui aparat necesită lubrifierea anumitor componente; prin urmare, este posibil să scoată puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este absolut normal.

UTILIZARE

- Deschideți capacul.
- Scoateți bolul (6) trăgând de mâner în partea stângă.
- Fixați paleta de amestecare în poziție.
- Adăugați ingredientele în formă în ordinea indicată:
 1. Turnați apă sau lapte în partea de jos a vasului. Utilizați lapte cald sau apă caldă (21-28 °C).
 2. Adăugați, cu grijă, sare, zahăr și un amestec de făină/pâine.
 3. Faceți o gaură în făină și turnați acolo puțină drojdie sau praf de copt.

ATENȚIE: Este esențial să turnați ingredientele în formă în afara aparatului pentru a evita ca acestea să intre în contact cu motorul sau cu alte componente.

- Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu apa. Dacă acest lucru are loc, procesul de fermentare va începe imediat.

ATENȚIE: În cazul în care rețeta conține ingrediente care nu trebuie măcinate, adăugați-le mai târziu, de exemplu, la sfârșitul celui de-al doilea proces de malaxare. Aproape de finalul celei de-a doua malaxări, aparatul emite un semnal acustic ce indică faptul că este timpul să adăugați ingredientele înaluate.

- Plasați bolul în poziția acestuia, până se fixează, mutând mânerul în dreapta.
- Puneți capacul.
- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Porniți aparatul apăsând pe butonul de pornire/oprire și așteptați ca pe ecran să apară primul meniu și timpul predefinit al acestuia.
- Apăsăți selectorul pentru program (15) și alegeți programul dorit.
- Apăsăți selectorul pentru alegerea gradului de prăjire (19) pentru a alege nivel dorit de prăjire (prăjire ușoară, prăjire medie, foarte prăjit).
- Aprindeți aparatul apăsând comutatorul pornire/oprire (20). Se va auzi un semnal sonor scurt, iar cele două puncte de pe afișajul de timp vor începe să clipească la începerea programului.
- După aceea, dispozitivul va urma, automat, toți pașii programului ales. Pe ecran puteți vedea programul pornit de dispozitiv. În timpul procesului de coacere, pot ieși aburi din orificii. Acest lucru este absolut normal.
- Odată cu terminarea programului, pe ecran va apărea 0:00 și veți auzi un semnal sonor. Apoi, pe ecran va fi afișat timpul inițial al programului.

ATENȚIE: Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când deschideți capacul și când manevrați tava de copt.

ATENȚIE: Pentru a tăia pâinea corespunzător, lăsați-o să se răcească între 20 și 40 de minute.

ATENȚIE: Pentru a minimaliza generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, nu lăsați pâinea să capete o culoare maroniu-închisă sau neagră.

PROGRAMUL DE COACERE - FUNCȚIA DE TEMPORIZARE

- Alegeți timpul de coacere a pâinii și calculați diferența de timp între timpul curent și timpul dorit (de exemplu: dacă vreți ca pâinea să fie gata la ora 8:00, iar acum este ora 21:00, va fi o diferență de 11 ore).
- Timpul de preparare este inclus în amânarea orei: dacă prepararea unei pâini durează 3 ore și vreți să luați micul dejun la ora 8:00, mașina va începe programul la ora 5:00.
- Pentru a programa timpul de funcționare, apăsați pur și simplu până când veți obține amânarea dorită a orelor (Țineți butonul apăsat pentru o rulare mai rapidă). Timpul va fi ajustat în intervale de 10 minute până la un număr maxim de 13 ore.
- Timpul de finalizare va fi întotdeauna timpul de coacere al pâinii.
- Atunci când folosiți funcția de amânare a temporizatorului, nu utilizați ingrediente care se strică repede, precum ouă, lapte proaspăt etc.

FUNCȚIA DE SEMNAL ACUSTIC

Semnalul acustic se aude:

- Prin apăsarea oricărui buton;
- la sfârșitul unui program;
- la finalizarea funcției de menținere în stare caldă a produsului;
- în timpul celei de-a doua faze de malaxare, în cadrul unor programe, pentru a vă aduce aminte că trebuie să mai adăugați anumite ingrediente (nuci, ciocolată etc.).

LA FINALIZAREA PROCESULUI

- Opriți aparatul, apăsând pe butonul de pornire/oprire timp de 3 secunde.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Scoateți bolul prin rotirea acestuia în partea stângă, folosind o cârpă, deoarece acesta este fierbinte.
- Scoateți pâinea din bol cu ajutorul unei spatule din lemn sau a altor ustensile similare rezistente la căldură. Nu utilizați ustensile care ar putea deteriora acoperirea neaderentă.
- Se lasă să se răcească timp de 20-40 minute înainte de utilizarea ulterioară.
- Luați cablul și puneți-l în compartimentul pentru cablu.
- Carcasa cablului de alimentare vă permite să depozitați, să scoateți și să folosiți lungimea necesară a cablului de alimentare pentru a opera cu dispozitivul, evitând în același timp, situațiile de risc sau de accident.
- Închideți capacul.
- Curățați aparatul.

PROTECȚIE CU SIGURANȚĂ TERMICĂ

- Aparatul conține un dispozitiv de siguranță termică ce protejează aparatul de supraîncălzire.
- În cazul în care aparatul se deconectează de unul singur și nu se reconectează, decuplați-l de la rețeaua de alimentare, apoi așteptați 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă nu funcționează nici astfel, apelați la unul dintre serviciile autorizate de asistență tehnică

PROGRAME

1-Pâine de bază (pâine albă sau maronie)

Pentru pâine albă și maronie. Deasemenea, pentru pâine care conține mirodenii și stafide.

2- Pâine franțuzească

Pentru pâine deschisă la culoare și cu coajă, ca, de exemplu, pâinea franțuzească. Acest tip de pâine trebuie să mai crească un timp, astfel că timpul de preparare este mai mare decât în cazul altor programe.

3- Pâine dulce

Pentru pâinea dulce care are o coajă crocantă. Coaja crocantă se obține prin încălzirea aluatului care conține zahăr la o temperatură mai mare.

4- Prăjituri

Potrivită pentru torturi care conțin praf de copt în loc de drojdie.

5- Pâine din făină integrală

Pentru pâinea care conține un procent mare de făină integrală. Acest program utilizează un timp mai mare de preîncălzire. Astfel, aluatul beneficiază de mai mult timp pentru a absorbi apa și pentru ca aluatul să crească.

Lama malaxorului nu funcționează în timpul acestei pauze de 15 minute. Utilizarea pornirii întârziate nu este recomandată în timpul coacerii pâinii din făină integrală; acest lucru poate duce la un rezultat nefavorabil.

6- Pâine sandwich

Potrivită pentru coacerea pâinii de tip sandwich. Această pâine are o compoziție deschisă și o coajă subțire.

7- Malaxarea

Acest program este utilizat doar pentru malaxare.

8- Gem, marmeladă

Potrivită pentru prepararea gemului, a marmeladei. În timpul preparării, asigurați-vă că tava de copt este umplută doar într-un procent de 2/3 cu toate ingredientele (aprox. 1000g), întrucât este posibil ca amestecul să crească.

9- Pâine cu iaurt

De exemplu, pâine cu iaurt grecesc

10- Aluat

Utilizat pentru a malaxa diferite tipuri de aluat. Aluatul nu este copt. Scoateți aluatul din aparat, și utilizați-l pentru a face aluat de pizza sau chifle. Preparați porții de cocă de maxim 900 g.

11- Program de coacere rapidă

Pentru coacerea feliilor de pâine în timp scurt. Pâinea coaptă prin acest program poate avea un grad mai mare de umiditate și poate avea o structură mai densă. Temperatura apei ar trebui să fie între 35 și 45 °C.

12- Coacerea

Această setare poate fi utilizată fie pentru a încălzi tava de copt, fie pentru a mări timpul de coacere; acest lucru poate fi necesar la prepararea produselor precum gemurile. Acest program vă permite să măriți timpul de coacere pentru minimum 10 minute (0:10). Timpul afișat descrește într-un singur minut de creștere. Apăsăți butonul de oprire în cazul în care vreți să opriți procesul de coacere. Timpul de coacere poate fi mărit de la 10 minute la maxim o oră. Pentru a face acest lucru, apăsați pe buton, apoi apăsați butonul de pornire.

Program	malaxare 1 (min)	pauză (min)	malaxare 2 (min)	crește- re 1 (min)	Ameste- care	creștere 2 (min)	coacere (min)	timp total	timp de semna- lare
1. Pâine de bază	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pâine frânțuzească	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pâine dulce	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Prăjituri	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pâine din făină integrală	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Pâine sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Malaxor	10	-	-		-	-	-	0:10	-
8. Gem/ marmeladă	15	-	45	20	-	1:20	-		
9. Pâine cu iaurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Aluat	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Coacere rapidă	12	5	5	-	14	54	1:30	-	
12. Coacere	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Orar

- Măsurarea cantității exacte a fiecărui ingredient este foarte importantă! Un produs bun poate fi obținut doar prin utilizarea cantităților și greutateților indicate, și, prin urmare, trebuie să utilizați cana și lingurița de măsurat furnizată odată cu mașina de făcut pâine.
- Asigurați-vă că adăugați cantitatea potrivită de drojdie! În cazul în care aluatul crește în exces și cade imediat - sau nu crește - acest lucru se datorează cantității de drojdie. Încercați să coaceți o nouă pâine folosind cantitatea potrivită de drojdie.

Tabla de equivalencias de tiempo (hh:mm)

PROGRAMA	PESO			Sin selección de peso
	450g	680g	900g	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20
9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

REȚETE

Unități de măsură

Igț: linguriță

Lg: lingură

1 Cana: 100 g

1 Cana: 240 ml

ml: mililitri

g: grame

PÂINE DE BAZĂ	Măsura
ingrediente	900g
Apă	1 1/2 Cana
Lapte praf	4 Lg.
Ulei	4 Lg.
Zahăr	3 Lg.
Sare	2 Igț.
Făină	4 Cana (400g)
praf de copt	1 1/4 Igț.
PROGRAM 1	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.

PÂINE FRANȚUZEASCĂ	Măsura
ingrediente	900g
Apă	1 1/4 Cana
Lapte praf	2 1/2 Lg.
Ulei	1 1/2 Lg.
Zahăr	1 1/4 Lg.
Sare	1 1/4 Igț.
Făină	4 Cana (400g)
praf de copt	1 1/4 Igț.
PROGRAM 2	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.

PÂINE DULCE	Măsura			Sfat
	900g	680g	450g	
ingrediente				
Apă	300 ml	240 ml	160 ml	Adăugați pe o parte
Sare	1 lgț.	1/2 lgț.	1/2 lgț.	
Zahăr	0,4 Cana	0,3 Cana	0,2 Cana	
Ulei	4 Lg.	3 Lg.	2 1/2 Lg.	
Lapte praf	2 Lg.	1 1/2 Lg.	1 Lg.	
Făină	500 g	400 g	300 g	
praf de copt	1 1/2 lgț.	1 1/4 lgț.	1 lgț.	
PROGRAM 3	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.			

PRĂJITURI	Măsura		
	Grup 1	ingrediente	Grup 2
ingrediente			
Unt (anulat)	300 ml	Făină	160 ml
Esență de vanilie	1 Lg.	praf de copt	1/2 Lg.
Ou. (periuță)	0,4 Cana	Zahăr	0,2 Cana
Suc de lămâie	4 Lg.	Scorțișoară măcinată	2 1/2 Lg.
PROGRAM 4	Se amestecă grupurile 1 și 2 separat. Adăugați amestecul în matriță și selectați programul.		

PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ	Măsura			Sfat
	900g	680g	450g	
ingrediente				
Apă	300 ml	260 ml	180 ml	Adăugați pe o parte Adăugați pe o parte Se adaugă peste ingrediente uscate
Sare	1 1/2 lgț.	1/2 lgț.	1/2 lgț.	
Zahăr	3 1/2 Lg.	3 Lg.	2 1/2 Lg.	
Ulei	3 Lg.	2 1/2 Lg.	2 Lg.	
Făină albă	250 g	210 g	160 g	
Făină integrală	250 g	210 g	140 g	
praf de copt	2 lgț.	1 1/2 lgț.	1 1/4 lgț.	
PROGRAMA 5	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.			

PÂINE SANDVIȘ	Măsura
ingrediente	900g
Apă	90 ml
Lapte	180 ml
Sare	2 lgț.
Zahăr	2 Lg.
Ulei	3 Lg.
Făină albă	4 1/2 Cana
praf de copt	1 plic
PROGRAMA 6	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.

GEM DE CĂPȘUNI	
ingrediente	Măsura
Căpșuni (tocate)	400 g
Zahăr	350 g
Suc de lămâie	1 lgț.
Faina de porumb	30 g
PROGRAMA 8	Odată ce gemul este terminat, puneți-l în borcane și puneți-l la frigider. Curățați matrita.

PÂINE CU IAURT	Măsura		
ingrediente	900g	680g	450g
Apă	150 ml	140 ml	80 ml
Iaurt	200 g	150 g	100 g
Zahăr	2 1/2 Lg.	2 Lg.	1 1/2 Lg.
Sare	2/3 lgț.	1/2 lgț	1/2 lgț
Ulei	2 Lg.	3 Lg.	2 1/2 Lg.
Făină	2 Lg.	1 1/2 Lg.	1 Lg.
Îmbunătățire	2 lgț	1 1/2 lgț	1 lgț.
praf de copt	1 1/4 lgț.	1 lgț.	1/2 lgț.
PROGRAMA 9	Adăugați ingredientele în ordinea de mai sus.		

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Formă
 - Făcăleț
 - Cană de măsurat
 - Linguriță de măsurat
 - Cârlig
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- Duceți aparatul la un service de asistență tehnică autorizat, dacă produsul este deteriorat sau apar alte probleme. Nu încercați să demontați sau să reparați singur aparatul, deoarece poate fi periculos.
- Dacă se detectează orice anomalie, verificați tabelul următor:

Problemă	cauză	Soluția
Coaja este prea groasă.	Pâinea a fost ținută prea mult la căldură și s-a uscat.	Scoateți frânzela din tava de copt la scurt timp după terminarea timpului de coacere.
Ingredientele nu sunt amestecate uniform și/sau coapte corespunzător.	Program selectat incorect.	Selectați programul potrivit pentru pâine.
	Aluatul este prea gros pentru a fi malaxat corespunzător.	Adăugați apă suficientă.
Afișajul arată HHH	Temperatura din mașina de făcut pâine este prea mare.	Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a opri mașina de făcut pâine, și deschideți capacul pentru a permite răcirea în interior.
Motorul scoate un sunet, dar aluatul nu este malaxat.	Tava de copt nu a fost poziționată corect, sau aluatul este tare pentru a fi malaxat.	Verificați dacă tava de copt a fost introdusă corespunzător; fiți mereu atent/ă atunci când cântăriți ingredientele pentru aluat.

Problemă	cauză	Soluția
Frânza este prea mică.	Nu există drojdie, sau drojdia nu își face efectul.	Asigurați-vă că sunt îndeplinite condițiile necesare pentru drojdie.
Aluatul este mai mare decât tava de copt.	S-a adăugat prea multă drojdie și /sau prea multă apă.	Reduceți cantitatea de umiditate și/sau de drojdie.
Frânza cade în timpul coacerii.	Prea multă apă sau drojdie face ca aluatul să devină prea moale și prea slab.	Reduceți cantitatea de umiditate și/sau de drojdie.
La tăierea frânzei, s-a descoperit că miezul este găunos.	S-a adăugat prea multă apă și/ sau drojdie, nu s-a adăugat sare.	Reduceți cantitatea de umiditate și/sau drojdie, și adăugați mai multă sare.
Rămâne praf de copt în tava de copt.	S-a adăugat prea puțină apă.	Utilizați mai multă apă.

PENTRU VERSIUNILE UE ALE PRODUSULUI ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE OBLIGATORIU ÎN ȚARA DVS.:

Ecologie și reciclarea produsului

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui produs sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le eliminați, utilizați pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.



- Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei de funcționare, trebuie să îl duceți la un centru de colectare a deșeurilor autorizat, pentru colectarea selectivă a Deșeurilor provenite de la Echipamente Electrice și Electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/EU cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/EU privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/EC de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.

БЪЛГАРСКИ

ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

MYBREAD

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че той надвишава най-стриктните норми за качество ще Ви донесат пълно и дълготрайно задоволство от него.

- Прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да стане причина за произшествие.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел „Почистване“.
- Уредът може да бъде използван от хора, неумеещи да боравят с този вид продукти, хора с физически увреждания или деца над 8 години, но само и единствено ако се намират под надзора на някой възрастен, или ако предварително им е обяснено как безопасно да използват уреда, а също и ако разбират наличните рискове.
- Деца не могат да извършват

почистването и поддръжката на уреда, освен ако са над 8 годишни и ги осъществяват под надзора на възрастен човек.

- Съхранявайте уреда и захранващия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.
- Уредът не е играчка! Наблюдавайте децата, така че да не си играят с уреда.
- Когато уредът се намира в работен режим, достъпните повърхности може да бъдат силно нагreti.
- Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство за автоматично включване на уреда.
- В случай, че захранващият кабел е повреден, същият следва да бъде заменен от производителя, от службата за поддръжка или подобен квалифициран персонал, с цел да бъде избегнато произшествие.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете, дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение

съвпада с напрежението на електрическата мрежа.

- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, издържащ най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Не допускайте притискане или прегъване на електрическия кабел.
- Не допускайте електрическият кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Проверявайте състоянието на хранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- Не пипайте с мокри ръце щепсела за включване в мрежата.
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се повреди, незабавно го изключете от хранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- Моля не използвайте уреда, ако е паднал или ако има видими следи от увреждане.
- Този уред не е предназначен за употреба на открито.
- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Не вкарвайте уреда във фурна или подобни места.
- Поставете уреда върху равна, стабилна и издържаща на високи температури повърхност, далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.
- **ВНИМАНИЕ!** Не покривайте уреда, за да избегнете пренагряване.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.

• Не се докосвайте до движещите се части на уреда, докато се намира в работен режим.

• Моля, не пипайте загряте части на уреда - това може да предизвика изгаряния.

• Не пипайте металните части нито тялото на уреда, когато е включен, защото могат да причинят изгаряния.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА:

- Преди употреба развийте напълно хранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е напълнен.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- За да хванете или пренесете уреда, моля използвайте ръкохватките.
- Не използвайте уреда, когато е наклонен или обърнат.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX.
- Моля, използвайте количествата брашно и мая, указани във всяка програма.
- Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или от такива без опит и познания за боравене с него.
- Не съхранявайте уреда, ако все още е топъл.
- Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.
- Проверете дали вентилационните решетки не са запушени от прах, нечистотии или други предмети.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправ-

ности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.

- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготвяне с уреда.
- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.
- **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте уреда, при

пукнато или счупено стъкло.

ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА:

- Уверете се, че поддръжката на уреда се извършва от специализирано лице, и винаги използвайте оригинални консумативи и резервни части.
- **ВНИМАНИЕ!** Ако апаратът не се почиства съгласно указанията, възможно е да възникне пожар.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на указанията за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

ОПИСАНИЕ

- 1- Визьор
- 2- Капак
- 3- Ръкохватка
- 4- Импулсивна ос
- 5- Лопатка за месене
- 6- Форма
- 7- Проветрителен отвор
- 8- Вдлъбнатина за отваряне на капака
- 9- Обвивка
- 10- Табло за управление
- 11- Кабел и щепсел
- 12- Мерителна чаша за вода и брашно
- 13- Мерителна лъжица за сол и мая
- 14- Изваждачка на лопатката за месене
- 15- Меню на програмите
- 16- LED екран
- 17- Бутон-селектор
- 18- Бутон-таймер
- 19- Бутон за топлина на кората
- 20- Бутон за вкл./изкл

В случай, че Вашият модел уред не е снабден с някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в сервизите за техническо обслужване

ЕКРАН И ТАБЛО ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Екран:

- Указва степента избраната консистенция на кората на хляба.
- Указва избраната тежест на новия хляб

- Указва избраната програма
- Указва времето, оставащо до приключване на изпичането
- Указва с един алармен сигнал за температурата (виж главата за разрешаване на възникнали проблеми)
- **Бутон (15):** За избор на менюто програми
- **Бутон (18):** За програмиране началото на изпичането за по-късно време (параметър за програмите за основа, за френски хляб, за интегрален, за сладкиши и бърза програма)!
- **Бутон (19):** За избор на цвета на кората (леко запечена, тъмнозапечена)
- **Бутон (20):** Натиснете пусковия бутон в продължение на най-малко 1 секунда Чува се акустичен сигнал и на екрана започва да примигва двойна точка; програмата се задейства. Натиснете бутона „Спиране“, в продължение най-малко на 3 секунди. Ще се чуе звуков сигнал и двойната точка на екрана ще престане да примигва.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

- Преди да използвате хлебопекарната за пръв път, проучете добре указанията за употреба. Обърнете особено внимание на следните препоръки:
- Внимателно извадете хлебопекарната от кутията и отстранете всички материали за опаковка.
- Почистете прахта, която може да се е натрупала по време на опаковането.
- Почистете хлебопекарната с влажна кърпа. Имайте предвид, че формите са снабдени с противозалепващ слой. Не използвайте абразивни продукти.
- Смазвайте формите с олио или маргарин, преди да ги използвате за пръв път.
- Поставете формата в уреда, без месечата лопатка, след което я включете за между 3 и 5 минути без никакво съдържание. (За целта използвайте програмата за опичане. Вижте указанията в описанието на програмата).
- Оставете уреда да изстине и повторете почистването.
- Поставете формата, в която желаете да печете хляба.
- Намажете оста с малко масло за фурна или с олио (или зехтин), след което поставете месечата лопатка в импулсивната ос.
- Процесът на производство на настоящия уред изисква смазване на някои негови съставни части; ето защо, възможно е при първо използване да се отдели известно количество дим. Това е напълно нормално.

УПОТРЕБА:

- Отворете капака.
- Извадете купата (б), като теглите ръкохватката в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Вкарайте лопатката за месене на мястото ѝ.
- Добавете съставките във формата, като следвате посочения ред.
- На дъното на формата изсипете вода или мляко. Използвайте хладка вода или мляко (21-28 °C).
- Внимателно добавете сол, захарта и брашното - или пък сместа за хляб.
- Направете малка дупка в брашното и изсипете в нея малко мая или прах за печене.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Важно е съставките да бъдат изсипани във формата извън уреда, за да се предотврати допира им с мотора или други съставни части на уреда.
- Уверете се, че маята не влиза в допир с водата. Ако това стане ферментацията ще започне незабавно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако рецептата съдържа несмилаеми съставки, добавете ги в по-късен момент; например, при приключване на втория процес на месене. Когато почти сте приключили повторното месене, уредът издава звуков сигнал, указвайки по този начин, че е дошъл мигът за добавка на съставки към тестото.
- Завъртайки ръкохватката в посока на часовниковата стрелка, поставете купата на мястото ѝ, докато се напасне добре.
- Свалете капака.
- Преди употреба развийте напълно защитния кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Задействайте уреда чрез бутона за вкл./изкл., след което изчакайте на екрана да се появи първото меню и предварително зададеното време.
- Натиснете програмния селектор, за да изберете желаната от Вас програма (15).
- За да изберете степента на опичане, натиснете(19), което желаете (слабо, средно и силно опечено).
- Включете уреда, като държите прекъсвача за пуск/стоп натиснат в продължение на(20). Чува се изсвирване и, когато програмата се задейства, двете точки на визъора за време започват да трепкат.
- От този момент нататък уредът започва автоматично всички стъпки на избраната програма. На уреда ще можете да наблюдавате коя от стъпките на програмата изпълнява уредът. По време на процеса на опичане от проветрителните отвори може да излезе пара. Това положение е напълно нормално.
- След приключване на програмата на екрана се появява 0:00 и ще се чуе едно изсвирване. След това на екрана ще излезе първоначалното време на програмата.

ВНИМАНИЕ: При отваряне на капака и при боравене с формата за опичане винаги използвайте ръкавици за фурна.

ВНИМАНИЕ: Оставете хляба да изстине в продължение най-малко на време от 20 до 40 минути, за да можете да го срязвате подobaващо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да намалите появата на акриламид при опичане, не оставяйте хляба да придобие кафяв или черен цвят

РЕЖИМ „ПРОГРАМАТОР НА ИЗПИЧАНЕТО - ТАЙМЪР“.

- Изберете часа, в която хлябът следва да е готов и изчислете разликата във времето между настоящия час и желанието от Вас. Например, ако желаете хлябът да е готов в 8:00 часа, а понастоящем са 21:00 часа, разликата е 11 часа.
- Времето за опичане и включено в отлагането на часа. Ако приготвянето на един хляб трае 3 часа, а вие желаете да закусвате в 8:00 часа, хлебопекарната задейства програмата в 5:00 часа.
- За задаване на време за работа, просто натиснете до получаване часовете на желаното забавяне (Дръжте натиснати бутоните, за да може времето да изтече по-бързо). Времето ще се настрои на отрязъци от 10 минути, най-много до 13 часа.
- Крайният час винаги е часът, в който хлябът следва да се опече.
- При работа с режим „темпоризатор за забавяне“, моля не използвайте съставки, които се

развалят лесно, като например яйца, прясно мляко и т.н.

РЕЖИМ „ЗВУКОВ СИГНАЛ“

Звуковият сигнал се чува в следните случаи:

- При натискане на който и да е от бутоните;
- Когато програмата е приключила
- Когато е приключил режимът за поддържане притоплен на продукта;
- По време на втората фаза на месене при някои програми - за припомняне, че трябва да се прибавят някои съставки, напр. орехи, шоколад и т.н.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ РАБОТАТА С УРЕДА, НАПРАВЕТЕ СЛЕДНОТО:

- Спрете уреда, като задържите натиснат прекъсвача за вкл./изкл. в продължение на 3 секунди.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Извадете купата, като изтеглите ръкохватката в посока, обратна на часовниковата стрелка. Направете това с помощта на кърпа, тъй като купата е загрята.
- Извадете хляба от купата с помощта на дървена шпакла или други подобни принадлежности, устойчиви на температура. Не използвайте инструменти, които могат да наранят незалепващото покритие.
- Преди да започнете да режете хляба, моля оставете го да изстине в продължение на 20-40 минути.
- Навийте кабела и го поставете на предназначения за целта място.
- Магазинът за кабела позволява да се съхрани и да се извади кабел с необходимата дължина, за да може да се работи с уреда без рискови положения от предизвикване на произшествие.
- Затворете капака.
- Почистете уреда.

МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПРОГРАМИ

1- Базова(бял или пълнозърнест хляб)

Бял или пълнозърнест хляб. Освен това за хлябове с подправки и стафиди

2- Френски хляб

За опичане на лек хрупкав хляб, като, например, френски хляб. Ферментацията на този хляб следва да е по-дълга, времето за приготвяне също е по-дълго от времето на другите програми.

3- Сладки хлябове

За опичане на сладки хлябове с хрупкава кора. Тази кора се образува поради силното загаряване на захарта.

4- Обикновени сладки

Подходяща за сладки, при които се използват прахове за печене вместо мая.

5- Интегрален хляб

За опичане на интегрален хляб с голямо количество брашно от грис. При тази програма времето за предзагаряване е по-дълго с цел водата да се поеме по-добре и да се позволи на тестото да бухне по-добре. По време на тази пауза от 15 минути лопатката за месене не работи. Не се препоръчва също така предварително програмиране на времето за опичане. Такова програмиране може да доведе до нежелани резултати.

6- Сандвич

Подходяща за опичане на хляб за сандвичи. Хлябът е лек и има тънка кора.

7- Месене

Тази програма обикновено се използва за месене.

8- Мермелад, конфитюр

Подходяща за приготвяне на мермелад и конфитюр. По време на приготвянето им, уверете се, че всички съставки достигат най-много дветрети от общия капацитет на тавата за печене (приблизително 1 000 г), тъй като сместа може да образува пяна.

9- Кисело мляко

Например, хляб с кисело мляко

10- Тесто

За омесване на различни видове тесто. Не използвайте режима „опичане“. Извадете тестото от уреда и го оформете за приготвянето на пици и хлебчета. Не пригответе повече от 900 г тесто наведнъж.

11- Бърза (Програма за бързо опичане)

За печене на хляб за по-късо време. Опечените с тази програма хлябове могат да имат по-влажна и компактна структура. Водата следва да има температура между 35 и 45 °C.

12- Опичане

Тази възможност може да се използва единствено за притопяне или за удължаване на времето за опичане. Използва се, освен за други неща, за приготвяне на мармалад. При избиране на тази програма минималното удължаване на времето е 10 минути (0:10). Намалването на времето може да се разгледа на отрязъци от 1 минути. За предварително прекъсване на процеса на печене използвайте бутона за вкл/изкл. Времето на печене може се увеличи на отрязъци от 10 минути, най-много до 1 часа. За да го изгответе, натиснете бутон , след което, бутонът за пуск/стоп.

Програма	месене 1 (min)	пауза (min)	месене 2 (min)	увеличение 1 (min)	разбиване	увеличение 2 (min)	печене (min)	общо време	знак за час
1. Основа	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Френски хляб	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Сладки видове хляб	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Обикновени сладки	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Пълнозърнест хляб	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Сандвич	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Месене	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Мармалад, конфитюр	15	-	45	20	-	1:20	-		
9. Кисело мляко:	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Тесто	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Бързо печене	12	5	5	-	14	54	1:30	-	
12. Печене	-	-	-	-	-	-	60	60	-

Таблица с времена

- Точната тежест на съставките е от жизнена важност. За получаване на висококачествен продукт е важно да спазвате указаните тежести и количества. За целта използвайте мерителните приспособления.
- Уверете се, че използвате точното количество мая. Ако обемът на тестото в уреда се увеличава, след което отново се сгъва, най-вероятно причината е в неправилно количество мая. Ако стане това, опитайте се да пригответе нов хляб с меродавно количество мая.

Таблица за еквивалентност на времето (hh:mm)

PROGRAMA	PESO			Sin selección de peso
	450г	680г	900г	
1	2:50	2:55	3:00	
2	3:30	3:40	3:50	
3	2:50	2:55	3:00	
4	1:30	1:40	1:50	
5	3:25	3:32	3:40	
6	2:55	3:00	3:05	
7				0:10
8				1:20

9	3:20	3:25	3:30	
10				1:30
11				1:30
12				1:00

РЕЦЕПТА

Единици за средно и еквивалентни:

лъжичка

лъжица

1 Купа: 100 г

1 Купа: 240 мл

мл: милилитър

г: грам

БАЗОВА	Мярка
Съставки:	900г
Вода	1 1/2 Купа
Мляко на прах	4 лъжица.
Масло	4 лъжица.
Захар	3 лъжица.
Сол	2 лъжичка.
Брашно	4 Купа (400г)
бакпулвер	1 1/4 лъжичка.
ПРОГРАМА 1	Добавете съставките в гореуказания ред.

ФРЕНСКИ ХЛЯБ	Мярка
Съставки:	900г
Вода	1 1/4 Купа
Мляко на прах	2 1/2 лъжица.
Масло	1 1/2 лъжица.
Захар	1 1/4 лъжица.
Сол	1 1/4 лъжичка.
Брашно	4 Купа (400г)
бакпулвер	1 1/4 лъжичка.
ПРОГРАМА 2	Добавете съставките в гореуказания ред.

СЛАДКИ ХЛЯБОВЕ	Мярка			СЪВЕТ
	900г	680г	450г	
Вода	300 мл	240 мл	160 мл	Добавете от едната страна
Сол	1 лъжичка.	1/2 лъжичка.	1/2 лъжичка.	
Захар	0,4 Купа	0,3 Купа	0,2 Купа	
Масло	4 лъжица.	3 лъжица.	2 1/2 лъжица.	
Мляко на прах	2 лъжица.	1 1/2 лъжица.	1 лъжица.	
Брашно	500 г	400 г	300 г	
бакпулвер	1 1/2 лъжичка.	1 1/4 лъжичка.	1 лъжичка.	
ПРОГРАМА 3	Добавете съставките в гореуказания ред.			Добавете върху сухите съставки

ОБИКНОВЕНИ СЛАДКИ	Мярка		
	Група 1	Съставки:	Група 2
Масло (отменено)	300 мл	Брашно	160 мл
Екстракт от ванилия	1 лъжица.	бакпулвер	1/2 лъжица.
Яйце (смути)	0,4 Купа	Захар	0,2 Купа
Лимонов сок	4 лъжица.	Мляна канела	2 1/2 лъжица.
ПРОГРАМА 4	Смесете отделно групи 1 и 2. Добавете сместа към формата и изберете програмата.		

ИНТЕГРАЛЕН ХЛЯБ	Мярка			СЪВЕТ
	900г	680г	450г	
Вода	300 мл	260 мл	180 мл	Добавете от едната страна Добавете от едната страна
Сол	1 1/2 лъжичка.	1/2 лъжичка.	1/2 лъжичка.	
Захар	3 1/2 лъжица.	3 лъжица.	2 1/2 лъжица.	
Масло	3 лъжица.	2 1/2 лъжица.	2 лъжица.	
Обикновено брашно	250 г	210 г	160 г	
Пълнозърнесто брашно	250 г	210 г	140 г	
бакпулвер	2 лъжичка.	1 1/2 лъжичка.	1 1/4 лъжичка.	
ПРОГРАМА 5	Добавете съставките в гореуказания ред.			Добавете върху сухите съставки

САНДВИЧ	Мярка
Съставки:	900г
Вода	90 мл
Мляко	180 мл
Сол	2 лъжичка.
Захар	2 лъжица.
Масло	3 лъжица.
Обикновено брашно	4 1/2 Купа
бакпулвер	1 плик
ПРОГРАМА 6	Добавете съставките в гореуказания ред.

ЯГОДОВ МАРМАЛАД	
Съставки:	Мярка
Ягода (нарязана)	400 г
Захар	350 г
Лимонов сок	1 лъжичка.
Царевично брашно	30 г
ПРОГРАМА 8	След като конфитюрът приключи, поставете го в буркани и охладете. Почистете формата.

ХЛЯБ С КИСЕЛО МЛЯКО	Мярка		
Съставки:	900г	680г	450г
Вода	150 мл	140 мл	80 мл
Кисело мляко	200 г	150 г	100 г
Захар	2 1/2 лъжица.	2 лъжица.	1 1/2 лъжица.
Сол	2/3 лъжичка.	1/2 лъжичка	1/2 лъжичка
Масло	2 лъжица.	3 лъжица.	2 1/2 лъжица.
Брашно	2 лъжица.	1 1/2 лъжица.	1 лъжица.
Подобрител	2 лъжичка	1 1/2 лъжичка	1 лъжичка.
бакпулвер	1 1/4 лъжичка.	1 лъжичка.	1/2 лъжичка.
ПРОГРАМА 9	Добавете съставките в гореуказания ред.		

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не допускайте проникването на вода или друга течност през вентилационните отвори, за да избегнете повреди в работните части във вътрешността на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
 - Форма
 - Лопатка за месене
 - Мерителна чаша
 - Мерителна лъжичка
 - Кука
- Позицията на изцеждане/сушене на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мийката трябва да осигурява лесното изтичане на водата.
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервис за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или пък да го поправяте - това е опасно.
- В случай, че забележите някаква аномалия се консултирайте със следната таблица:

Проблем	Причина	Решения
Прекалено дебела кора на хляба.	Хлябът е бил държан топъл прекалено дълго време, поради което е загубил влажност.	Извадете хляба от формата възможно най-бързо след изтичане времето за печене.
Съставките не са се смесили и опекли добре.	Не е избрана правилната програма.	Изберете програма според вида хляб.
	Тестото е много плътно и не е могло да се смеси добре.	Добавете достатъчно течност.
На екрана се появява текст „ННН“.	Температурата в хлебопекарната е прекалено висока.	Натиснете бутон „Start/Stop“, за да спрете програмата, след което отворете капака, за да може съдържанието да изстине.
Моторът издава звук, но не протича месене на тестото.	Формата не е добре поставена или тестото е прекалено плътно, поради което не може да се меси.	Проверете, дали формата е добре поставена и винаги внимателно претегляйте съставките на тестото.

Проблем	Причина	Решения
Хлябът е прекалено малък.	Не сте добавили мая или пък маята не е оказала необходимото въздействие.	Уверете се, че околните условия са оптимални за маята.
Тестото набухва до излизане от формата.	Течността и/или маята са прекалено много.	Намалете количеството течност и/или мая.
Хлябът се степва по време на печенето.	Излишъкът вода или мая правят тестото прекалено меко.	Намалете количеството течност и/или мая.
При разрязване на хляба сърцевината му се оказва куха.	Използвали сте прекалено много вода и/или мая и не сте сложили сол.	Намалете количеството жито и/или мая, и добавете още сол.
Във формата е останало брашно.	Използвали сте много малко вода.	Използвайте повече вода.

ЗА РАЗНОВИДНОСТИТЕ ЕУ НА ТОВА ИЗДЕЛИЕ И/ИЛИ В СЛУЧАЯ, ПРИЛОЖИМ ЗА ВАШАТА СТРАНА:

Опазване на околната среда и рециклиране на изделието.

- Материалите, от които изработена опаковката на този електроуред са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.
- В изделието отсъстват концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от продукта след изтичане на полезния му живот следва да го предадете по надлежния ред на лицензирано за управление на отпадъци лице, за избирателно събиране на отпадъци от електрически и електронни уреди (RAEE)

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/EU за ниски напрежения, Директива 2014/30/EU за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при

употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/EC за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

إصدارات الاتحاد الأوروبي من المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:

البيئة وإعادة تدوير المنتج

يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد. يخلو هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.

يعني هذا الرمز أنه إذا كنت ترغب بالتخلص من المنتج، بعد انتهاء عمره، فيجب إيداعه عن طريق الوسائل المناسبة بيد وكيل نفايات معتمد للجمع الانتقائي من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).



يستوفي هذا الجهاز توجيه UE /02/4102 للجهد المنخفض، وتوجيه UE /02/4102 للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه UE /06/1102 حول قيود استخدام مواد خطرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه CE /021/9002 حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.

التنظيف

- افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية بضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.
- لا تستخدم مذيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.
- لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.
- لا تغسل الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها ماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
- القالب
- مجداف العجن
- كوب القياس
- ملعقة القياس
- الخطاف
- يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة.
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

أمور غير عادية والتصليح

- في حالة العطل احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة فنية معتمدة. لا تحاول فكّه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.
- في حال اكتشاف أي أمر غير عادي الرجوع إلى الجدول التالي:

الطول	السبب	المشكلة
أخرج الخبز من القالب بشكل أسرع بعد انتهاء وقت خبزه.	تم إبقاء الخبز ساخناً لفترة طويلة وبالتالي فقد الرطوبة.	قشرة الخبز سميقة للغاية.
اختر البرنامج المناسب حسب نوع الخبز.	لم تختبر البرنامج الصحيح.	لم يتم خلط المكونات أو خبزها بشكل جيد.
أضف ما يكفي من السوائل.	العجينة سميقة للغاية ولا يمكن خلطها جيداً.	
اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لقطع البرنامج وفتح الغطاء لتبريد المحتويات.	درجة الحرارة في سلة الخبز عالية للغاية.	يظهر النص HHH على الشاشة.
تأكد من أن القالب مثبت جيداً ثم أوزن دائماً بعناية مكونات العجين.	القالب غير مثبت جيداً أو العجين سميك للغاية بحيث يتعذر عجنه.	يصدر المحرك ضوضاء لكنه لا يعجن الخليط.
تأكد من أن الظروف المحيطة مثالية للخميرة.	لم تقم بإضافة الخميرة، أو أنها لم تعمل بشكل كافٍ.	الخبز صغير جداً.
قلل من كمية السوائل و/أو الخميرة.	الكثير من السوائل و/أو الخميرة.	يزداد حجم العجين حتى يخرج من القالب.
قلل من كمية السوائل و/أو الخميرة.	زيادة الماء أو الخميرة يلين العجين أكثر من اللازم.	ينزل الخبز أثناء الخبز.
قلل من كمية السوائل و/أو الخميرة وأضف المزيد من الملح.	لقد استخدمت الكثير من الماء و/أو الخميرة، ولم تستخدم الملح.	عند تقطيع الخبز يبدو أن الوسط مجوف.
استخدم المزيد من الماء.	لقد استخدمت القليل من الماء.	يبقى مسحوق في القالب.

خبز ساندويتش	يقيس
مكونات	٠٠٩ غ
ماء	٠٩ مل
لين	٠٨١ مل
ملح	٢ ملعقة شاي.
سكر	٢ ملعقة طعام.
زيت	٣ ملعقة طعام.
دقيق صافي	٤ ٢/١ كوب
مسحوق الخبز	١ مغلف
البرنامج ٦	أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.

مكونات	يقيس
فراولة مقطعة	٠٠٤ غ
سكر	٠٥٣ غ
عصير ليمون	١ ملعقة شاي.
دقيق الذرة	٠٣ غ
البرنامج ٨	بمجرد الانتهاء من المربي ، ضعه في برطمانات وضعه في التلاجة. نظف القالب.

خبز الزبادي	يقيس		
مكونات	٠٠٩ غ	٠٨٦ غ	٠٥٤ غ
ماء	٠٥١ مل	٠٤١ مل	٠٨ مل
الزبادي	٠٠٢ غ	٠٥١ غ	٠٠١ غ
سكر	٢ ٢/١ ملعقة طعام.	٢ ملعقة طعام.	١ ٢/١ ملعقة طعام.
ملح	٣/٢ ملعقة شاي.	٢/١ ملعقة شاي	٢/١ ملعقة شاي
زيت	٢ ملعقة طعام.	٣ ملعقة طعام.	٢ ٢/١ ملعقة طعام.
طحين	٢ ملعقة طعام.	١ ٢/١ ملعقة طعام.	١ ملعقة طعام.
محسن	٢ ملعقة شاي	١ ٢/١ ملعقة شاي	١ ملعقة شاي.
مسحوق الخبز	١ ٤/١ ملعقة شاي.	١ ملعقة شاي.	٢/١ ملعقة شاي.
البرنامج ٩	أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.		

النصيحة	يقيس		
	٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ
أضف على جانب واحد	٠٦١ مل ٢/١ ملعقة شاي. ٢,٠ كوب ٢/١ ٢ ملعقة طعام. ١ ملعقة طعام.	٠٤٢ مل ٢/١ ملعقة شاي. ٣,٠ كوب ٣ ملعقة طعام. ١ ٢/١ ١ ملعقة طعام. ٠٠٤ غ	٠٠٣ مل ١ ملعقة شاي. ٤,٠ كوب ٤ ملعقة طعام. ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠٠٥ غ ٢/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.
أضف المكونات الجافة	٠٠٣ غ ١ ملعقة شاي.	٠٠٤ غ ٤/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.	٠٠٩ غ ٢/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.
أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.	البرنامج ٣		

يقيس	كعكات عادية		
	مجموعة ٢	مجموعة ١	مكونات
٠٦١ مل ٢/١ ١/١ ٢/١ ٢ ٢,٠ كوب ٢/١ ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام.	٠٠٣ مل ١ ١/١ ١/١ ١ ملعقة طعام. ٤,٠ كوب ٤ ١/١ ٢ ملعقة طعام.	الزبدة (التراجع) خلاصة الفانيلا بيضة (ملس) عصير ليمون	البرنامج ٤
امزج المجموعات ١ و ٢ بشكل منفصل. أضف الخليط إلى القالب وحدد البرنامج.			

النصيحة	يقيس		
	٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ
أضف على جانب واحد	٠٨١ مل ٢/١ ١/١ ٢/١ ٢ ملعقة شاي. ٢/١ ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠٦١ غ ٠٤١ غ	٠٦٢ مل ٢/١ ١/١ ٢/١ ٢ ملعقة شاي. ٣ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠١٢ غ ٠١٢ غ	٠٠٣ مل ٢/١ ١ ١/١ ٢ ملعقة شاي. ٣ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠٥٢ غ ٠٥٢ غ
أضف على جانب واحد	٢/١ ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠٦١ غ ٠٤١ غ	٢/١ ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠١٢ غ ٠١٢ غ	٢/١ ٢ ١/١ ٢ ملعقة طعام. ٠٥٢ غ ٠٥٢ غ
أضف المكونات الجافة	٤/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.	٢/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.	٢ ١/١ ١ ١/١ ١ ملعقة شاي.
أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.	البرنامج ٥		

الوصفات

وحدات القياس والمعادلات:

ملعقة شاي: ملعقة صغيرة

ملعقة طعام: ملعقة كبيرة

١ كوب: ٠.٠١ جم

١ كوب: ٠.٤٢ مل

مل: مليلتر

غ: غرام

يقيس	الخبز الأساسي
٠٠٩ غ	مكونات
١ ٢/١ كوب	ماء
٤ ملعقة طعام.	حليب مجفف
٤ ملعقة طعام.	زيت
٣ ملعقة طعام.	سكر
٢ ملعقة شاي.	ملح
٤ كوب (٠٠٤ غ)	طحين
١ ٤/١ ملعقة شاي.	مسحوق الخبز
أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.	البرنامج ١

يقيس	خبز فرنسي
٠٠٩ غ	مكونات
١ ٤/١ كوب	ماء
٢ ٢/١ ملعقة طعام.	حليب مجفف
١ ٢/١ ملعقة طعام.	زيت
١ ٤/١ ملعقة طعام.	سكر
١ ٤/١ ملعقة شاي.	ملح
٤ كوب (٠٠٤ غ)	طحين
١ ٤/١ ملعقة شاي.	مسحوق الخبز
أضف المكونات بالترتيب المذكور أعلاه.	البرنامج ٢

إشارة الوقت	الوقت الكلي	خَبز (دقيقة)	زيادة ٢ (دقيقة)	خفق	زيادة ١ (دقيقة)	العجن ٢ (دقيقة)	إيقاف (دقيقة)	العجن ١ (دقيقة)	البرنامج
2:20	2:55	52	39	60	38	15	10	15	قدعاق 1.
2:40	3:40	60	49	60	45	15	35	15	سي نرغلا زبغلا 2.
2:19	2:55	56	43	60	34	15	11	15	ولحلا زبغلا 3.
-	1:40	55	23	-	-	22	-	-	ة يداعلا تانجعملا 4.
2:44	3:32	57	59	60	42	15	23	15	ل ملكلا زبغلا 5.
-	3:00	56	27	60	37	5	39	15	ة برطش 6.
-	0:10	-	-	-	-	-	-	10	ن جعللا 7.
-	-	-	1:20	-	20	45	-	15	روتيفنوك بيرم 8.
2:39	3:25	59	50	60	44	15	21	15	ي دابز 9.
-	1:30	-	55	-	-	30	10	15	ازتبيد قدعاق 10.
-	-	1:30	54	14	-	5	5	12	عيسر زبغ 11.
-	60	60	-	-	-	-	-	-	زبغ 12.

جدول الأوقات

- الوزن الدقيق للمكونات له أهمية حيوية. للحصول على منتج عالي الجودة، من المهم التقيد بالكميات والأوزان المشار إليها. استخدم المقاييس المرفقة لهذا.

- تأكد من استخدام كمية الخميرة الصحيحة. إذا زاد حجم العجين في الجهاز وعاد ينزل على الفور، فإن السبب الأكثر احتمالاً هو عدم كفاية كمية الخميرة. إذا حدث ذلك، حاول صنع خبز جديد بكمية الخميرة الصحيحة.

جدول معادلة الوقت (mm :hh)

برنامج	وزن			لا يوجد اختبار للوزن
	٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ	
١	٠٥:٢	٥٥:٢	٠٠:٣	
٢	٠٣:٣	٠٤:٣	٠٥:٣	
٣	٠٥:٢	٥٥:٢	٠٠:٣	
٤	٠٣:١	٠٤:١	٠٥:١	
٥	٥٢:٣	٢٣:٣	٠٤:٣	
٦	٥٥:٢	٠٠:٣	٥٠:٣	
٧				٠١:٠
٨				٠٢:١
٩	٠٢:٣	٥٢:٣	٠٣:٣	
١٠				٠٣:١
١١				٠٣:١
٢١				٠٠:١

4- المعجنات العادية

مناسب للمعجنات التي يستخدم فيها مساحيق الخبز بدلاً من الخميرة.

5- الخبز الكامل

لخبز الخبز الكامل بنسبة عالية من دقيق السميد. يحتوي هذا البرنامج على وقت أطول في التسخين المسبق لاستيعاب الماء بشكل أفضل والسماح للعجين بالازدياد أكثر. خلال هذا التوقف لمدة ٥١ دقيقة، لا يعمل مجداف العجن. كما لا يُصح برمجة وقت الخبز مسبقاً. يمكن أن ينتج عن ذلك نتائج غير مرغوبة.

6- شطيرة

مناسب لصنع خبز الشطيرة. الخبز خفيف وله قشرة رقيقة.

7- العجن

يستخدم هذا البرنامج عادة للعجن

8- مربي، كونفيتور

مناسب لإعداد المربي، كونفيتور. أثناء التحضير، تحقق من أن جميع المكونات تصل إلى ثلثي السعة الإجمالية لصينية الخبز (حوالي ٠٠٠١ غ)، لأن الخليط يمكن أن يكون رغوة.

9- زبادي

على سبيل المثال، خبز الزبادي اليوناني

10- قاعدة البيتزا

لعجن أنواع مختلفة من قاعدة البيتزا. لا تستخدم وظيفة الخبز. أخرج القاعدة من الجهاز وقم بتشكيلها لصنع البيتزا أو الأرففة. لا تحضر أكثر من ٠٠٩ غ من العجين دفعة واحدة.

11- سريع (برنامج الخبز السريع)

لخبز الخبز في وقت أقل. الخبز المخبوز بهذا البرنامج يمكن أن يكون شكله رطباً أكثر ومكثراً. يجب أن تكون درجة حرارة الماء بين ٥٣ و ٥٤ درجة مئوية.

12- خبز الخبز

يمكن استخدام هذا الخيار للتسخين فقط أو لزيادة وقت خبز الخبز، يتم استخدامه، من بين أمور أخرى، لصنع المربي. عند اختيار هذا البرنامج يكون الحد الأدنى لطول الوقت هو ٠١ دقائق (٠١:٠٠). يتم عرض تخفيض الوقت في فترات زمنية من ١ دقيقة. لتعليق عملية خبز الخبز قبل وقتها استخدم زر التشغيل/الإيقاف. يمكن زيادة عملية الخبز على فترات زمنية من ٠١ دقائق بعد أقصى ١ ساعة. للقيام بذلك، اضغط على الزر ومن ثم زر التشغيل/الإيقاف.

وظيفة برمجة الخبز - المؤقت

اختر الوقت الذي يجب أن يكون فيه الخبز جاهزاً واحسب فرق الوقت بين الوقت الحالي والوقت المطلوب (على سبيل المثال: إذا كنت تريد تجهيز الخبز في الساعة ٠٠:٨٠ وفي هذا الوقت كانت الساعة ٠٠:١٢، فالفرق هو ١١ ساعة).

يتم تضمين وقت التحضير في تأجيل الساعة: إذا يستغرق إعداد الخبز ٣ ساعات وترغب في تناول وجبة الإفطار في الساعة ٠٠:٨، فستبدأ صانعة الخبز البرنامج في الساعة ٠٠:٥.

لبرمجة وقت التشغيل مع عليك سوى الضغط حتى تحصل على ساعات التأخير المطلوبة (استمر في الضغط على الأزرار لجعل الوقت أسرع). سيتم ضبط الوقت على فترات من ٠١ دقائق بعد أقصى ٣١ ساعة.

دائماً ما يكون وقت الانتهاء هو الوقت الذي يجب أن يبقى فيه الخبز مخبوزاً.

عند العمل مع وظيفة مؤقت التأخير، لا تستخدم المكونات التي تفسد بسرعة مثل البيض والحليب الطازج إلخ...

وظيفة الإشارة الصوتية

تسمح الإشارة الصوتية:

- عند الضغط على أي زر؛

- عند انتهاء برنامج؛

- عندما تنتهي وظيفة حفظ المنتج ساخناً؛

- خلال المرحلة الثانية من العجن في بعض البرامج لتتذكر أنه لا يزال يتعين إضافة بعض المكونات (الجوز والشوكولاتة إلخ).

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز

- لإيقاف الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لمدة حوالي ٣ ثوانٍ.

- أفضل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

- قم بإزالة الوعاء عن طريق سحب المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة، وذلك بمساعدة قطعة قماش لأنه ساخن.

- قم بإزالة الخبز من الوعاء بمساعدة ملعقة خشبية أو غيرها من الأدوات المماثلة المقاومة للحرارة. لا تستخدم للقيام بذلك الأدوات التي يمكن أن تلحق الضرر بالطبقة المانعة للالتصاق.

- اتركه يبرد لمدة ٠٣-٠٤ دقيقة قبل تقطيعه.

- اجمع السلك وضعه في مكان التثبيت.

- يتيح مكان تثبيت السلك حفظ واستخراج وتزويد الطول الضروري من السلك للتشغيل مع الجهاز، مما يؤدي إلى تجنب حالات خطر الحوادث.

- أغلق الغطاء.

- نظف الجهاز.

واقي حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.

- إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

البرامج

1- قاعدة (خبز أبيض أو كامل)

للخبز الأبيض والكامل. كذلك للخبز بالتوابل والزبيب.

2- خبز فرنسي

للخبز الخفيف والمقرمش، مثل الخبز الفرنسي. يجب أن يكون تخمير هذا الخبز أطول، ووقت التحضير أطول من البرامج الأخرى.

3- الخبز الحلو

للخبز الخبز الحلو مع قشرة مقرمشة، تتكون بفعل التسخين القوي للسكّر.

- أخرج صانعة الخبز بعناية من الصندوق وقم بإزالة جميع مواد التغليف.
- قم بتنظيف الغبار الذي يمكن أن يكون قد تراكم أثناء عملية التعبئة.
- نظف صانعة الخبز بقطعة قماش مبللة. خذ بعين الاعتبار أن القوالب مزودة برفافة غير لاصقة. لا تستخدم منتجات كاشطة.
- ادهن القوالب بالزيت أو السمن قبل استخدامها لأول مرة.
- ضع القالب في الجهاز ، بدون مجداف العجن، ثم اتركه يعمل من ٣ إلى ٥ دقائق دون أي محتوى. (للقيام بذلك، استخدم برنامج الخبز، راجع التعليمات في وصف البرنامج.)
- اترك الجهاز يبرد وكرر عملية التنظيف.
- ضع القالب الذي تريد خبز الخبز فيه.
- ادهن المحور قليلاً بزبدة الخبز أو الزيت ثم ضع مجداف العجن في محور الدفع.
- تتطلب عملية إنتاج هذا الجهاز تزييت بعض المكونات؛ لذلك، قد ينتج القليل من الدخان في المرة الأولى التي تستخدمه فيها. هذا الوضع طبيعي تماماً.

الاستعمال

- افتح الغطاء.
- أخرج الوعاء (٦) عن طريق سحب المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ثبت المجداف الخلاط في موضعه.
- أضف المكونات في القالب باتباع الترتيب المذكور:
- اسكب الماء أو الحليب في قاع القالب. استخدم الماء أو الحليب الدافئ (١٢-٨٢ درجة مئوية).
- أضف بعناية الملح والسكر والطحين/الخليط للخبز.
- اصنع حفرة في الطحين واسكب القليل من الخميرة أو مسحوق الخبز هناك.
- تنبيه: من المهم صب المكونات في القالب خارج الجهاز لمنعها من ملامسة المحرك أو المكونات الأخرى.
- تأكد من أن الخميرة لا تتلامس مع الماء. إذا حدث ذلك، فستبدأ عملية التخمر على الفور.
- تنبيه: إذا كانت الوصفة تحتوي على مكونات لا يجب طحنها، أضفها في وقت لاحق، على سبيل المثال، في نهاية عملية العجن الثانية. عند الانتهاء من العجن تقريباً للمرة الثانية، يصدر الجهاز إشارة صوتية تشير إلى أن الوقت قد حان لإضافة المكونات إلى العجين.
- ضع الوعاء في موضعه حتى يثبت بالشكل الصحيح، وذلك بتحريك المقبض في اتجاه عقارب الساعة.
- أنزل الغطاء.
- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف وانتظر حتى تظهر على الشاشة القائمة الأولى ووقتها المحدد مسبقاً.
- اضغط على محدد البرنامج (٥١) لاختيار البرنامج المطلوب.
- اضغط على محدد درجة التحميص (٩١) لاختيار مستوى التحميص المطلوب (محمص قليلاً، وسط، محمص جداً).
- شغل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف (٠٢). سوف يسمع صوت تنبيه قصير وستبدأ أن نقطتاً عرض الوقت بالترميز عند تشغيل البرنامج.
- من هنا، سيتبع الجهاز تلقائياً جميع خطوات البرنامج المختار. على الشاشة يمكنك معرفة خطوة البرنامج التي يعمل عليها الجهاز. أثناء عملية الخبز قد يخرج بخار من فتحات التهوية. هذا الوضع طبيعي تماماً.
- بعد انتهاء البرنامج، سيظهر ٠٠٠٠ على الشاشة وسيصدر صوت تنبيه. بعد ذلك، سيتم عرض وقت البرنامج الأصلي على الشاشة.
- تنبيه: استخدم القفازات الخاصة للفرن دائماً عند فتح الغطاء والتعامل مع قالب الخبز.
- تنبيه: لتتمكن من تقطيع الخبز بالشكل المناسب دعه يبرد لمدة ٠٢ إلى ٠٤ دقيقة على الأقل.
- تنبيه: لتقليل توليد مادة الأكريلاميد أثناء عملية التحميص، لا تترك الخبز يكتسب لون البني الداكن أو الأسود.

الوصف

- 1- معين النظر
- 2- غطاء
- 3- مقبض
- 4- محور دفع
- 5- مجداف العجن
- 6- قالب
- 7- فتحة للتهوية
- 8- شق لفتح الغطاء
- 9- هيكل
- 10- لوحة تشغيل
- 11- سلك وقابس
- 12- كوب قياس (للماء والطحين)
- 13- ملعقة قياس للملح والخميرة
- 14- صاحب مجداف العجن
- 15- قائمة البرامج
- 16- شاشة DEL
- 17- زر التحديد
- 18- زر المؤقت
- 19- زر لون القشرة
- 20- زر التشغيل/الإيقاف

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الشاشة ولوحة التشغيل

الشاشة:

- تشير إلى درجة الاتساق المحددة لقشرة الخبز
- تشير إلى الوزن المحدد للخبز من جديد
- تشير إلى البرنامج المحدد
- تشير إلى الوقت المتبقي لإنهاء الخبز
- تشير إلى تنبيه إنذار لدرجة الحرارة (انظر الفصل الخاص بحل المشاكل).

- زر (٥١): لاختيار قائمة البرنامج.

- زر (٨١): لبرمجة بدء الخبز في وقت لاحق (متغير للبرامج القاعدة والفرنسي والكامل والحلو والسريع).

- زر (٩١): لتحديد لون القشرة (خفيف، غامق)

- زر (٢): اضغط على زر التشغيل لمدة ١ ثانية متتالية على الأقل. ستسمع إشارة صوتية وستومض نقطة مزدوجة على الشاشة؛ وسيشغل البرنامج. اضغط على زر الإيقاف لمدة ٣ ثوانٍ متتالية على الأقل. ستسمع إشارة صوتية وستوقف النقطة المزدوجة على الشاشة عن الوميض.

طريقة الاستخدام

الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام صانعة الخبز لأول مرة، خصص بعض الوقت لقراءة تعليمات الاستخدام. انتبه بشكل خاص للتوصيات التالية.

- إذا تمزق أي من مغلفات الجهاز، قم على الفور بفصل الجهاز من التيار الكهربائي لتفادي احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان هناك علامات واضحة من التلف أو إذا كان هناك تسرب.

- هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال في الأماكن الخارجية.

- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة مثل ألواح الطهي أو مواقد الغاز أو الأفران أو ما شابه ذلك.

- لا تضع الجهاز في داخل فرن أو ما شابه ذلك.

- ضع الجهاز على سطح أفقي مستوي ومستقر وصالح لتحمل درجات الحرارة العالية، بعيداً عن مصادر الحرارة ورشاشات الماء المحتملة.

- هام: لتجنب التسخين الزائد، لا تغطي الجهاز.

- لا تستخدم ولا تحفظ الجهاز في الهواء الطلق.

- لا تلمس الأجزاء المتحركة للجهاز وهو يشتغل.

- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز، لأنها قد تسبب حروقاً.

- لا تلمس الأجزاء المعدنية أو هيكل الجهاز عندما يكون قيد التشغيل، لأنه قد يسبب حروقاً.

الاستخدام والعناية:

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.

- لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.

- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.

- لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.

- استعمل المقبض/المقابض لأخذ أو حمل الجهاز.

- لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.

- لا تقلب الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.

- لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.

- قم بمراعاة علامة المستوى XAM.

- استخدم كميات محددة من الطحين والخميرة التي يشار إليها في كل برنامج.

- افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.

- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.

- لا تخزن الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً.

- لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.

- تحقق من أن شبكات تهوية الجهاز غير مسدودة من غبار أو أساخ أو غيرها من الأشياء.

- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.

- كدليل في الجدول المرفق يتم ذكر مجموعة من الوصفات، التي تتضمن كمية المواد الغذائية المراد عملها ووقت تشغيل الجهاز.

- مثل التوجيه في الجدول المرفق يشار إلى سلسلة من الوصفات، والتي تشمل كمية الطعام المراد معالجته والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى الحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز تحت كل ظروف التحميل هذه.

- هام: لا تستعمل الجهاز إذا كان الزجاج متصدعاً أو مكسوراً.

الخدمة:

- تأكد من أن يتم تنفيذ خدمة صيانة الجهاز من قبل العاملين المؤهلين، وفي حال تحديد المواد القابلة للاستهلاك/قطع الغيار، أن تكون أصلية.

- هام: هناك خطر اندلاع حريق في حال لم يتم تنظيف الجهاز وفقاً لهذه الإرشادات.

- إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

صانعة الخبز المنزلية

MyBread

عزيري الزبون:

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية تاوروس TAURUS.

وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن.

- اقرأ كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل الجهاز واحفظه للرجوع إليه لاحقاً. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.

نصائح وتحذيرات السلامة

- قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال ممن هم بعمر ٨ سنوات فما فوق والأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستعمال الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.
- بالنسبة للتنظيف والصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم لا يجب أن يقوم بها الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.
- حافظ على الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- إن هذا الجهاز ليس لعبة، يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.
- قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لا تستعمل الجهاز وهو مرتبط بمبرمج أو مؤقت أو جهاز آخر يقوم بتوصيل الجهاز تلقائياً.
- في حال تلف سلك التغذية الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز خدمة ما بعد البيع التابع لها أو من قبل موظفين مؤهلين وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد المبين على لوحة المواصفات مطابقاً لجهد التيار الكهربائي.
- أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزودة بمأخذ أرضي وأن تتحمل كحد أدنى ٠١ أمبير.
- يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع القاعدة الكهربائية لمأخذ التيار. لا تقم أبداً بتعديل القابس. لا تستخدم محولات للقابس.
- لا تستعمل القوة مع سلك التوصيل الكهربائي. لا تستعمل أبداً السلك الكهربائي لرفع أو حمل أو فصل قابس الجهاز.
- لا تلف سلك التوصيل الكهربائي حول الجهاز.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يظل عالقاً أو منثنياً.
- لا تدع سلك التوصيل الكهربائي يلامس الأسطح الساخنة من الجهاز.
- تحقق من حالة سلك التوصيل الكهربائي. تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تلمس قابس التوصيل وبيديك مبللتين.
- لا تستخدم الجهاز والسلك الكهربائي أو القابس تالفين.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podem descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 Hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain